



新聞稿
即時發佈

「飲茶」春日心思中菜

(香港, 2016年3月8日) 立春過後, 冬去春來, 是時候為新一年來點新意思了。主打摩登中菜的「飲茶」開業以來一直為大家帶來不少驚喜。這個春天, 飲茶又來搞點新意思, 由三月十日開始, 推出一系列充滿春日感覺的全新菜色。「飲茶」出品色香味俱全, 而且主張健康飲食, 老少咸宜, 是復活節享受天倫時光的不二選擇。讓你的味蕾一同享受清新春日氣色, 迎接春天的來臨。

	<p>吉川奶子 (3件) \$49</p> <p>招牌點心睇住流奶相當受歡迎, 詢眾要求, 由三月開始將推出全新抹茶口味- 吉川奶子。</p> <p>餡料方面, 大廚用上日本抹茶粉、鹹蛋黃、奶粉、花奶等打蓉做成流沙餡。抹茶味濃烈, 香滑不膩又帶點沙。如果你既愛抹茶又愛流沙包, 就絕不能錯過。</p>
	<p>大碼拉糕 \$69</p> <p>大廚堅持用最傳統方法來發酵面種, 用酵母慢慢發酵製作出鬆軟效果, 發酵達12小時, 需時稍長, 但會有種天然香味, 和使用快速發酵粉製成品的味道截然不同。然後混入紐西蘭鹹牛油、吉士粉及雞蛋攪拌, 將空氣混入粉糰中。金黃色的大碼拉糕蛋味香濃, 口感鬆軟, 勾起不少兒時回憶。</p>



狗不理腸 (2件) \$59

新的一年，「飲茶」會繼續貫徹鬼馬風格。**狗不理腸**取材於狗不理包，造型十足小狗，更裹著一條臘腸，非常幽默。

大廚特意選用半肥瘦臘腸，入口鬆化不硬實。為免影響口感，大廚更貼心地預先把臘腸外皮剝下。而秘製叉燒包汁內則加入玫瑰露調味。玫瑰露的芳香和臘腸肉的咸香簡直是絕配，令人齒頰留香，亦是小朋友的最愛。



皺皮雲吞 (6件) \$59

餡料有新鮮蝦仁打成的蝦膠、免治豬肉、小棠菜粒。「飲茶」堅持不用味精調味，所以大廚用大地魚代替，增加其鮮味。大廚先把大地魚片用焗爐烘至乾脆，搞碎成粉末，再加入餡料之中，雖然工序繁複，但多了一份魚的鮮味，而且更能帶出蝦的鮮甜。雲吞炸至金黃色，佐以酸辣醬享用，外脆內彈，酸酸辣辣，嘴裡盡是滿足。



寶石蘭度 \$59

經過冬季的大吃大喝後，是時候改吃清淡一點。大廚特意把芥蘭莖部最鮮嫩部分切成薄片，再以冰水泡浸，保持爽脆口感。

用青芥末汁和意大利黑醋調教秘製醬汁，最後加上色澤通紅，如紅寶石般亮眼的印度石榴籽，酸甜中又帶點微辣，清新開胃。



花膠扒菜 \$119

美容補身，一年四季都需要注重，要養顏，使用合適的護膚品外，配合有美容功效的食材就能事半功倍。「飲茶」全新推出的**花膠扒菜**專為愛美的你而準備。師傅先以金華火腿、老雞與豬肉熬煮好上湯，浸煮花膠半小時，再加入小棠菜，最後放上杞子。花膠含豐富蛋白質、磷質及鈣質等營養，滋陰養顏。杞子則能補肝腎，養肝明目，最適合繁忙的都市女性。



三杯海蝦 \$119

三杯煮法在台灣非常受歡迎，三杯是指麻油、米酒、醬油各一杯。大廚先把越南海蝦用猛火輕炸，再以秘製三杯醬汁烹煮，最後加入金不換葉碎，增添風味。三杯汁的鹹香味撲鼻而來，再配上海蝦的鮮味，保證讓您胃口大開。

其他春日心思菜式推介：

	<p>有色蝦餃 (3件) \$59</p> <p>蝦餃是最受大眾歡迎的點心之一，亦是最考驗師傅功力的點心之一。有色蝦餃與傳統蝦餃做法大同小異，志在為傳統點心添上美麗衣裳。傳統的蝦餃皮一般有23摺，但這道有色蝦餃只有12摺，並非廚師偷懶，只為突出以紅菜頭、甘荀汁和菠菜汁染成的蝦餃皮。餡料用越南海蝦，先焗水半小時至蝦色通透、蝦身飽脹，簡單調味後要放雪櫃冷藏，鎖住蝦肉肉汁，保持肉質彈牙，再加入冬筍粒及薑蔥粒，最後掃上食用金粉，賣相更顯精緻。</p>
	<p>芒果黑鱸 \$239</p> <p>「香檳黑鱸」相當受歡迎，為迎接春天的來臨，推出多一款味道- 芒果黑鱸。師傅精心巧制約兩斤重的黑鱸魚，先起魚肉及花，再以胡椒粉、糖、鹽等調味料醃過後炸成黃金球。酥脆的魚肉緊緊鎖住肉汁之餘亦保持魚肉的嫩滑口感，配以呂宋芒煮成的秘製醬汁。外脆內滑的魚肉帶有酸酸甜甜的味道，令人胃口大開。上碟前再伴上金柚肉和石榴籽，賣相和味道同樣出眾。</p>
	<p>櫻花蝦飯 \$109</p> <p>櫻花蝦飯以海鮮炒飯作飯底，先把白飯浸過蛋汁，令蛋汁滲透飯粒變成金黃。再加入魚肉、蝦肉和四季豆粒，炒至乾身，以秘製醬油調味。最後加入預先以橄欖油爆香櫻花蝦的和蔥花。在砂煲的功效下，飯粒特別乾身有香味，配上微脆又鹹香的櫻花蝦，色香味俱全，令人吃完一碗想再添吃。</p>
	<p>蘋果花撻 \$49 / 3件</p> <p>有沒有想過蘋果和蛋撻可以合二為一？大廚的最新創作 - 蘋果花撻。特選爽口多汁的富士蘋果，片出一塊塊薄片，細心地拼成花形，相當考功夫。蛋撻的滑，酥皮的鬆化加上蘋果的香脆，口感層次豐富，誠意滿分。</p>

關於飲食工房

飲食工房由幾位飲食達人經營，他們曾在香港協助開設多間知名餐館，包括上海小南國餐飲連鎖集團、美心集團、莆田、唐宮小聚等。旨在為顧客提供難忘的美食體驗，讓他們以優惠的價錢享受美食。如欲了解更多關於飲食工房的資料，可瀏覽 dwhk.com.hk。

媒體垂詢：

Ms. Louisa Wong 9028 5578 / louisa.wong@dwhk.com.hk
Ms. Blue Tsang 6579 1071 / blue.tsang@dwhk.com.hk
Ms. Bowie Chow 6498 8901 / bowie.chow@dwhk.com.hk

YUM CHA | 飲茶簡介

營業時間： ● 午餐時段 ● 晚餐時段	星期一至星期日11:30至23:00 ● 11:30至15:00 ● 18:00至23:00，最後點餐時間為22:30
地址：	中環德輔道中173號南豐大廈2樓1-2號舖
訂座電話：	3708 8081
Facebook：	www.facebook.com/yumchahk
Instagram：	@yumchahk
佔地面積：	6,000 平方英尺
席位：	約130個，另設一間12人的貴賓房
菜系：	時尚休閒中菜
人均消費	HK\$150

