

新闻稿

2015年4月15日

桃里中菜厅推出老香江怀旧粤菜系列

不少老饕对七十年代流行一时的香港手工菜情有独钟，有见及此，千禧新世界香港酒店桃里由即日起至2015年9月30日特别推出一系列风味十足的怀旧粤菜，由拥有逾40载烹饪经验的中菜总厨苏奇栢师傅主理，为食客将一道道富老香港滋味、制法繁复的经典美食呈现眼前。

汤羹，是广东菜中尤其出色的一环，苏师傅首推香浓鲜美的**凤凰鱼云羹**，其烹调工序精细讲究，需先将大鱼头与姜片一同蒸熟，拆骨后取出嫩滑鱼云；再配以烧鸡肝、叉烧、冬笋、鲜菇及陈皮等，加入上汤炮制而成。这汤羹鲜滑可口，营养丰富，绝对教人一试难忘。

必吃经典菜式另有**梅子砵仔鹅**，厨师特意选用约五斤重的鹅，取其厚身且香软滑嫩的鹅肉，以花椒、八角、香叶及其他腌料先作调味，放入已铺有芋头片垫底的小砵，再加上自家调制的梅子酱同煮 – 每件鹅肉均沾有浓稠适中的酱汁，入口酸甜醒胃，而尽收鹅汁精华的芋头更教人回味！

此外，坊间少见的**豉椒炒猪肚尖**是苏师傅的拿手菜式，更是不容错过。肚尖是猪肚的末端，约占整个猪肚的四分之一，市面供应量不多，而一道菜却已需用上二至三个新鲜猪肚，绝对用料矜贵，加上肚尖肉质厚实，师傅需好好掌握火候及烹调时间，才能炮制出爽口弹牙的猪肚尖；加入豉椒同炒，更增添惹味。

还有深受大小朋友喜爱的**怀旧虾多士**，苏师傅特别采用爽口的原只大虾，与方包一同炸至金黄，入口香脆不油腻，这比坊间用虾胶制作更为鲜甜可口。

另推介广东烧腊名菜**香烧金钱鸡**，这道菜制作工序繁复，苏师傅先以白糖及玫瑰露腌制肥猪肉，迫出油份，做成脂香四溢的「冰肉」；连同切件的瘦叉烧和甘香的鸡肝串起入炉吊烧，炮制出层次分明、甘香丰腴的金钱鸡。

驰名中外的**猪油渣叉烧捞粗面**亦是让食客充分感受地道怀旧粤菜的精髓之作。餐厅特别分开提供猪油和豉油，让食客随个人喜好加入粗面内拌匀，另配以桃里招牌的桂花蜜黑豚肉叉烧，吃罢一定食指大动！

尚有多款怀旧粤式美馔以供选择，包括**香烧琵琶鸭、蜜烧凤肝伴烧排骨、鸡蛋焗鱼肠及非皇陈皮花胶鸭丝羹**等，必定令您百般回味。

老香江怀旧粤菜系列于桃里全日供应。查询或订座，请致电 2313 4225。

桃里秉承粤菜的精髓，完美呈献精致粤菜和传统风味点心。餐厅可容纳 180 人，设有 5 个贵宾厅，可转换成大型宴会厅作私人聚会及商务酬酢之用。

千禧新世界香港酒店位于尖沙咀东部么地道，设有 464 间客房和套房，餐饮包括中菜厅桃里、日本餐厅嵯峨野及岚山、全天候餐厅 Café East、法国餐厅 La Table、酒吧 Bar on 15 和大堂酒廊雅乐吧。会议设施有大宴会厅及 10 间会议室，娱乐设有健身中心及天台游泳池。聚贤荟则为宾客提供尊贵服务。如需垂询或预订，请致电您的旅行顾问、直接致电酒店 2739 1111、电邮至 reservations@newworldmillenniumhotel.com 或浏览酒店网页 newworldmillenniumhotel.com。

Facebook 专页: [facebook.com/nwmhk](https://www.facebook.com/nwmhk)

微博专页: www.weibo.com/u/5231638611

Google+ 专页: <https://plus.google.com/108694769833017170948/posts>

Instagram: [newworldmillenniumhkhotel](https://www.instagram.com/newworldmillenniumhkhotel)

###

72 Mody Road, Tsim Sha Tsui East, Kowloon, Hong Kong

香港九龍尖沙咀東部麼地道 72 號

tel 電話 +852 2739 1111 fax 傳真 +852 2311 3122 www.newworldmillenniumhotel.com

传媒查询:

苏敏慧 Chris So

公关部经理

电话: 2313 4007

chris.so@newworldmillenniumhotel.com

马嘉恩 Karen Ma

助理公关部经理

电话: 2313 4022

karen.ma@newworldmillenniumhotel.com