

即時發佈

二零零九年十月八日

雲陽閣川菜館
榮獲「2009 美食之最大賞」
點心組-至高榮譽金獎

雲陽閣川菜館一向被公認為香港極具代表性的四川食府，更入選為《香港澳門米芝蓮指南 2009》「必比登評審團推介榜」餐廳之一，更於日前參加的「2009 美食之最大賞」再下一城，奪得「點心」組別之至高榮譽金獎，成績斐然。

榮獲「至高榮譽金獎」的雲陽閣川菜館點心部主管梁偉峰師傅，入行 13 年，一直醉心鑽研北方點心之烹調技巧，曾於多間知名的京川滬食府任職，2005 年正式加入美麗華集團旗下食肆，是次代表雲陽閣川菜館出賽，梁師傅以大會指定的煎、蒸、炸為題，設計出三款流露傳統川式風味的創意點心，包括鐵板酸辣鍋貼、蝦汁小籠包及魚香茄子酥。

為了與一眾食客一同分享，三款點心已於午市及晚市供應。鐵板酸辣鍋貼(HK\$30/4 件)將川式的傳統點心雞汁鍋貼演變，加入以指天椒及米醋調配而成的酸辣汁，再用厚身的鐵板煎香，令外層更加香脆可口；蝦汁小籠包(HK\$30/4 件)將肥瘦得宜的豬肉，配合熬製一個半鐘的濃縮蝦汁，以及用老雞、金華火腿、花椒及雞腳熬製的上湯，再以巧手造出隻隻外皮勻薄、內餡實在的小籠包，入口肉汁四溢，加上日本甜蝦，更能突出蝦之鮮味；魚香茄子酥(HK\$30/4 件)是四川名菜魚香茄子及經典點心蘿蔔絲酥餅的結合，魚香是四川菜肴主要傳統味型之一，以豆瓣醬、酒釀、蒜茸、中芹粒、蔥花、薑米、紹興酒等烹調，將魚香汁與茄子炒熟作餡，配上炸至金黃的酥皮，鹹、辣、鮮、香、脆共治。

「2009 美食之最大賞」由中華廚藝學員主辦，並獲香港旅遊發展局全力支持，是香港飲食界的最高榮譽，目的是向世界各地旅客及本地人士，推介香港最具代表性的美食，並表揚香港的優質食府，鞏固香港「亞洲美食之都」的地位。

— 完 —

尖沙咀彌敦道 132 號美麗華商場 4 樓

訂座：2375-0800

如有垂詢，請聯絡：

美麗華集團市務及傳訊部

黃詩詩 - 傳訊經理

電話：2315-5587 電郵：cecilia.wong@miramar-group.com

陸玉珊 - 助理傳訊經理

電話：2315-5459 電郵：joanna.luk@miramar-group.com

傳真：2316 7320