

2010年10月18日

即時發佈

香江花月夜醉人, 私房名菜覓知音

香港 - 2010年10月19日

今時今日說起私房菜，大家都不會感到陌生；然而一間好的私房菜館，是可遇不可求。位於機場、由資深名廚岑偉光坐陣的"近水樓台" 私房菜館，除了坐擁 360 度無敵環迴機場夜景之外，館內更陳列着香港機場發展史珍貴圖片及包羅了一些香港生活文化照片，仿如進入了一個設計獨特的畫廊。

岑師傅的招牌菜鮑汁鵝掌遼參飯，令人一試難忘。這道菜的靈魂 "鮑汁" 味濃、鮮甜，而且口感尤其豐腴，顯出這道菜非常用心去做。

岑師傅透露，秘訣在於「真材實料」；整個鮑汁餚製過程中並無添加任何調味及上湯，全靠天衣無縫的選材配搭心思、指定用二十三隻三年老雞、南非鮑魚、土耳其花膠、雞腳、金華火腿、上等赤肉等；鮮料共八十斤，餚製一日一夜，才能得出最原汁原味。此外鵝掌要做到皮爽肉彈，真是絕不簡單；秘訣在於拉油時火候要猛及快。再配上關東遼參，同樣地爽口彈牙，非要累積相當功力才能做到這樣出色。食是一門藝術。岑師傅對食材的執着，烹調方法的考究，菜式的創作以達到每道菜都色香味俱全，令人垂涎欲滴之餘，更齒頰留香，回味無窮。品嚐他的美食，就好像欣賞一幅畫一件藝術品一樣。

自幼愛入廚的岑偉光師傅，八歲開始已在家中擔任 "小總廚" 角色。於香港經濟起飛年代，早已成為名人食府總廚，累積饒富經驗主理各式佳餚，更得到不少城中名人追捧。除原創濃鮑汁，岑師傅的自家製蝦子 XO 醬及蛋白龍皇杏仁茶更是名媛至愛，同樣源自岑師傅對真材實料的堅持所烹調出的美味成果。同時，岑師傅更獲得香港旅遊發展局的美食之最大賞 2010 的家禽組金獎及海鮮組銀獎，盡顯其飲食界的超脫地位。

日後大家要到機場與路經香港的海外朋友見面聚舊，或要在機場世貿中心會議室與客戶傾談商務事宜，可以到二號客運大樓機場世貿中心七樓會所的"近水樓台"私房菜館晚膳，省時方便，不要以為聽到機場便感覺遙遠及不方便，因為這獨一無二的私房菜館更有專車接送呢！



香港旅遊發展局的美食之最大賞 2010 頒獎禮

岑師傅獲得香港旅遊發展局的美食之最大賞 2010 的  
家禽組金獎及海鮮組銀獎



家禽組: 百花鳳衣齊展翅



海鮮組: 如影相伴映鴻圖

新聞界如有查詢，歡迎聯絡:

香港機場世貿中心會所 - 近水樓台

Joanne Kwan ( [joanne@plaza-network.com](mailto:joanne@plaza-network.com) ; +852 3960-1322)

Michelle Tse ( [michelle@plaza-network.com](mailto:michelle@plaza-network.com) ; +852-3960-1329)