

新聞稿 即時發佈

2015 年 1 月 6 日

「龍門海鮮酒家」新春手作糕點新口味
首推 XO 走辣蘿蔔糕、韓熱蘿蔔糕及麻辣香芋糕
原創石磨新經典 名廚徐荊推出有機紫米黃薑糕及紅男綠女糕



龍門海鮮酒家自一九六七年紮根於鯉魚門。四十七年來不斷創新，配合累積數十年的烹調經驗，為食客帶來難忘及美味的海鮮菜式。今年新春也不例外，龍門大膽革新，鑽研新口味，以迎合大眾需要。龍門首次推出**龍門 XO 走辣蘿蔔糕**、**龍門韓熱蘿蔔糕**及**龍門麻辣香芋糕**，讓大家今個新春佳節，有更多好選擇，家家戶戶濟濟一堂享受美味賀年糕點歡慶新歲。

名廚徐荊 x 龍門海鮮酒家 香港製造

創意鬼才廚師鴛鴦飯店主理人徐荊一向對飲食有堅持，由零三年起於元朗圍村建立自家品牌 XY，堅持香港製造出原汁原味手藝糕點。自去年徐荊首次與龍門海鮮酒家聯手合作大量生產其自家賀年糕點，今年亦載譽歸來，重新推出兩款 XY 品牌中最暢銷的口味以饗食客，當中包括徐荊的原創石磨經典—**有機紫米黃薑糕**，在講求成本效益的大氣候下，仍從不同國家搜羅各款有機食材；更不怕工序煩複耗時，以傳統技藝混合新概念製成各款糕點，堅持以石磨做糕，只求給饗客最天然好味的食品。另一款綠茶飄香粒粒紅豆的**紅男綠女糕**亦一絲不苟的選用最好的歐盟有機紅豆製作，口感及綠茶甜香俱備。

此外，龍門新一年仍保留過往大熱的**龍門奶皇年糕**、棗香撲鼻的**龍門紅棗糕**及爽口**龍門馬蹄糕**。每款糕點皆以百分百全人手香港製造，人情味最濃。無論選料到製作均極為講究，以人手製作的糕點，每款均有獨樹一格的醇厚韻味，讓您與摯愛親朋今個新春佳節分享滋味！

【全新口味】XO 醬走辣，惹味少油，份量十足

龍門 XO 走辣蘿蔔糕
Premium XO Sauce
Turnip Pudding
 900gm/盒
 \$108



無論新年或到酒樓一盅兩件，總是離不開蘿蔔糕。而蘿蔔糕再配上 XO 醬炒香，味道又加以昇華，令人食指大動。今年龍門結合兩者，以便大家安在家中也可享受醬炒的美味。龍門選用上等廣東新鮮蘿蔔，把老身蘿蔔切成粗絲，保持蘿蔔糕入口絲絲的感覺；再以嫩身蘿蔔切成幼絲，使蘿蔔鮮甜味能充份溶入糕內。搭配上等瑤柱、冬菇、臘腸、金華火腿及生曬蝦米並混入剔除了辣味的 XO 醬，使滴辣不沾的你也一嚐 XO 醬蘿蔔糕的美味。最重要的一點是龍門在製作過程中會把 XO 醬大部份的油份隔走，平衡糕身與配料間的油份，使【龍門 XO 走辣蘿蔔糕】比一般 XO 醬炒蘿蔔糕更少油健康。

【全新口味】自家醃製韓式泡菜醬，配傳統蘿蔔糕，鮮中帶辣

龍門韓熱蘿蔔糕
Kimchi Sauce Turnip
Pudding
 900gm/盒
 \$108



韓國食品近年大熱，泡菜深受一眾女士歡迎，今年龍門就嘗試以韓式滋味配合中國傳統糕點，製出【龍門韓熱蘿蔔糕】。以上等臘肉，生曬蝦米及新鮮蘿蔔粗幼絲，均勻地混入用韓式鮮蝦醬自家醃製的韓式泡菜醬而成，並掌控醃製及發酵時間，入口時鮮中帶辣，但辣味卻不會持久不散，更合香港人口味。泡菜蘿蔔糕切片後經慢火煎香，更添風味。

【全新口味】自家改良川香味，麻香獨特，香而不辣

龍門麻辣香芋糕
Sichuan Taro pudding
 900gm/盒
 \$98



吃四川麻辣時舌頭微感麻痺，味帶辛辣，一直深受愛辣者歡迎，全因辣得刺激過癮。**【龍門麻辣香芋糕】**保留麻辣獨有的麻香，但又不會太過辛口偏酸，縱使少吃麻辣的朋友也不會卻步。這種獨特的川香，全因龍門用上自家改良的川辣醬，以精煉花椒油加上適量八角及丁香帶出香純的花椒味，卻不會有半點酸澀感。而芋頭糕方面，龍門嚴選優質泰國一斤重芋頭，再細心把其切成方粒炸透，提高香口度。伴以高質惹味臘腸、蝦米等配料，芋香粉嫩可口。切片慢火煎香，香脆得來又有陣陣麻香，十分惹味！

【徐蘆原創石磨新經典】有機紫米黃薑糕載譽歸來，天然美味又補氣暖身

有機紫米黃薑糕
Purple Gold
 900gm/盒
 \$168



星級名廚徐蘆以石磨將有機紫米和有機黃薑磨成粉，令糕身蒸熟後比一般的來得更軟滑幼細，味道香濃有序。再加入椰漿既減輕黃薑固有的草青味之餘，再進一步提升了年糕的香滑感。**【有機紫米黃薑糕】**以逐層蒸熟煮成，糕質煙韌軟糯，蒸或煎也不帶半點肥膩感。此外，紫米營養價值甚高，含豐富礦物質和纖維及具補血養氣功效，而黃薑驅寒抗氧化效用，天然有益，在寒冷的新年期間食用，大有補氣暖身之用。

【徐葦原創石磨新經典】綠茶飄香，粒粒紅豆，令你愛不惜手

紅男綠女糕
**Men are Red &
 Women are Green**
 900gm/盒
 \$168



星級名廚徐葦創作的【紅男綠女糕】嚴選歐盟進口有機大紅豆，比一般國內紅豆較長身大粒而且更有咬口。為避免紅豆煮得太靸，徐葦以乾濕兩蒸方法分階段蒸煮紅豆，使入口時仍可吃到粒粒紅豆肉。而糕底則以日本綠茶粉製作，配以適量比例的特選綠豆粉及馬蹄粉，突顯紅豆味之餘，又令年糕添加爽口彈牙感。最重要的是【紅男綠女糕】入口不會太甜膩，紅豆餘香過後，又緊隨著淡淡綠茶味，實讓人愛不惜手。

關於徐葦

徐葦「鴛鴦飯店」主理人及總廚

徐葦入住元朗農村取經學失傳古菜，自家設計黃土烤雞爐一炮而紅採用自家農場種有機食材做現代創意中菜，贏得世界各地知音食客慕名而來，在國際名冊 **Coco** 被列為全世界 100 現代名廚之一。



【經典滋味】始創奶皇口味，傳統人手製作，口感香軟濃郁

龍門奶皇年糕
**Lung Mun Golden
 Pudding**
 900gm/盒
 \$98



傳統糖年糕的秘訣是在開粉時，慢慢加入熱水及不停攪拌，方能綿滑彈口而不黏牙。龍門一直以傳統糖年糕製法，加入極受香港人歡迎的奶皇配方，於2008年起推出【龍門奶皇年糕】，一直深受各界喜愛。【龍門奶皇年糕】純人手製作，百分百天然成分。切片後加蛋漿慢火煎至香軟，濃郁奶香甜而不膩，口感軟滑如綿，盡擄大人小孩的心。

【經典滋味】精選上等阿克蘇紅棗，棗香撲鼻，滋陰養顏

龍門紅棗糕
Jujube Pudding
 900gm/盒
 \$98



坊間紅棗糕多為蒸糕，全因龍門有獨特配方及製作方法，使紅棗糕蒸、煎皆宜。龍門特意採購上等原粒新疆阿克蘇紅棗，此品種紅棗皮薄多汁、肉厚核少、棗香濃郁，再以人手去核，並保留浸透紅棗其間的水份入糕，使紅棗養份得以保存。其後把紅棗切成幼粒，不單令紅棗糕入口煙韌，而且棗香於口中歷久不散。另外，龍門以由蔗糖提煉的黃糖代替白糖，不經加工；黃糖比白糖含有更多其他礦物質及有機物，加上紅棗固有藥性能補中益氣、養血生津，實為新年間清潤健康的美味食品。

【經典滋味】優質洋塘馬蹄，晶瑩剔透，入口爽脆，蹄香濃郁

龍門馬蹄糕
Water Chestnut Pudding
 900gm/盒
 \$98



馬蹄糕有著「馬到功成、步步高升」的喻意。要製作出晶瑩剔透的馬蹄糕，選用材料不能馬虎。龍門選用優質的廣州洋塘馬蹄粉，並嚴選優質馬蹄，以人手逐粒把江浙馬蹄去皮拍碎，再逐少拌入，才能製作出晶瑩剔透、彈牙爽甜、滿口蹄香的【龍門馬蹄糕】。無論以慢火煎香或凍熱兩食，同樣別具滋味！



訂購方法：可於以下各大 AEON 超級市場、UNY、Apita、德福廣場展銷廳及鯉魚門龍門海鮮酒家購買

查詢電話：3488-7827

AEON 分店		發售日期	
1)	Kornhill - 康怡 香港鯉魚涌康山道 2 號康怡廣場(南)	29/1/2015	18/2/2015
2)	Tsuen Wan - 荃灣 新界荃灣大河道 88 號灣景廣場購物中心地下至 3 樓全層	29/1/2015	18/2/2015
3)	Lam Tin - 藍田 九龍藍田啟田道啟田商場 321-322 號舖	29/1/2015	18/2/2015
4)	Mega Box - 九龍灣 香港九龍灣宏照道 38 號企業廣場 5 期 MegaBox 一樓 1 至 22、24 至 40 號舖及二樓 1 至 23、26 至 33、35 至 58 號舖	29/1/2015	18/2/2015
5)	The One - 尖沙咀 九龍尖沙咀彌敦道 100 號 The One LG1 & LG2	29/1/2015	18/2/2015
6)	Lai Chi Kok - 荔枝角 九龍深盛路 8 號碧海藍天地下至二樓	29/1/2015	18/2/2015
7)	Tuen Mun - 屯門 新界屯門屯順街 1 號屯門市廣場 1 期地面高層及 1 樓	29/1/2015	18/2/2015
8)	Kowloon City - 九龍城 九龍城賈炳達道 128 號 KCP 九龍城廣場 2 樓至 3 樓全層, 1 樓及 4 樓部分	29/1/2015	18/2/2015
9)	Shatin - 沙田 新界沙田德厚街 3 號禾輦村禾輦商場地下 G1 舖	29/1/2015	18/2/2015
UNY		發售日期	
10)	Lok Fu - 樂富 九龍橫頭磡樂富廣場 2-3 層	28/1/2015	18/2/2015
Apita		發售日期	
11)	Taikoo - 太古城 太古城中心商場	27/1/2015	18/2/2015
展銷廳		發售日期	
12)	Telford Plaza Phase I - 德福廣場展銷廳 (MTR) 九龍灣偉業街 33 號 (港鐵九龍灣站上蓋)	7/2/2015	18/2/2015



此新聞稿由 Umai Communications Ltd 代龍門海鮮酒家發放。
傳媒查詢，請聯絡：

Cindy Wong

Mobile: 9779-8352

Office: 2390-3383

E-mail:

cindy@umai-communications.com

Courtney Chwang

Mobile: 9647-1186

Office: 2390-3383

E-mail:

courtney@umai-communications.com

Henry So

Mobile: 6155-1519

Office: 2390-3383

E-mail:

henry@umai-communications.com