

功夫炸脆奶

雙星報喜



脆奶卷 \$20/條

炒到起筋!



用人手逐條捲成條狀。



油溫控制要準，否則奶餡會漏出來。



中國人食飯，單尾好重要。一則要喜氣洋洋，二則要好食壓場。求其笑口朶合桃酥仲邊度得？要再巧手啲先收貨。

鑊。燒到紅。鮮奶在鑊裏滾起，一陣白煙，往上衝。頂着白廚帽的海景軒總廚梁輝雄，金睛火眼密密手連勺如飛，一推一扭，連屁股腰肢也隨着節奏搖擺。「好麻煩！扭足七八分鐘。唔停得嘍，要一氣呵成，唔係莫講話嘍，最後會散喇！」他說的，是鮮奶。

炒鮮奶，只是前奏，用來成就他近年的拿手好戲：炸脆奶。這是大良炸鮮奶的變奏，鮮奶加生粉和糖煮到起筋，雪硬切條，方包逐片壓扁，讓密度增加。切成長方，捲着奶餡，以攝氏200度中火炸脆。這兩口吃完的傢伙，原來工夫一擔。熱辣辣吃一口，嚙一聲！外皮酥脆。奶餡彈彈像BB屁股，奶味濃過北海道30牛乳十倍唔止！「係咪用日本牛奶呀師傅？」（心諗仲唔寫番200字介紹？）我問。「邊係！求其去超市搵啲全脂奶啲咋！」他反高潮的答。「麵包都係求其啲咋！嘉頓咪得囉！」他繼續反高潮重擊！



看師傅的表情，就知炒鮮奶多辛苦。

連中兩拳，啊！忽然明了！材料求其，煮的人卻不求其。粗料巧製，呢啲咪師傅囉。

手感山楂卷



山楂卷 \$42/3條



奶餡也要用人手推，陰功！



攤凍後要慢慢捲出來，用陰力，好易斷。



師傅的另一得意甜點，曰山楂卷。

彤紅一條，艷若蔻丹。一條條的堆疊在碟上，震騰騰、滑唧唧，像迷你豬腸粉，很討人喜愛。用兩根手指捏一條放入嘴裏，酸酸甜甜，齒頰指頭，滿是山楂香氣。

「又係麻煩嘢嚟喇呢啲！」一句到尾，最緊要抵得熱！」梁師傅說。

抵得熱，不是廚房的熱。原來這東西，很麻煩。山楂和糖並水煮成山楂水，用布隔漏，落馬蹄粉煮溶，倒在盤子上，用蒸腸粉的鋼鏟蒸到滾熱，然後，高潮來臨。

只見師傅一手摸落熱騰騰的山楂水上，冒着高溫，左抹右抹，徒手熨平，像練鐵砂掌一樣。

「一定要用人手，唔係感覺唔到邊度唔平均，蒸熟就唔靚喇。」他說。

「咁咁……唔怕熱咩？」我問。「怕！梗係怕啦！怕怕吓就攞囉！」他輕輕鬆鬆的說。未幾，山楂水蒸成山楂皮，師傅也快快用鮮奶和馬蹄粉攪成糊，鋪在皮上，待凝固，用手指慢慢推卷，豬腸粉仔才現身。說真的，為了這兩秒口腹之慾，要人家擔負這樣大痛苦，心裏有點過意不去。惟有吃慢一點，細細品嚐，報答師傅燙手之恩。

海景軒

地址：尖東麼地道70號海景嘉福酒店B2層
電話：2731 2883
營業時間：星期一至六11:30am-11:30pm
星期日及公眾假期 10:30am-11:30pm

