

## 堂食诱客大优惠

中餐是一个很讲究火候的料理，外卖在运送过程中，温差或会让部分食物的风味流失，而港城集团旗下餐厅都是属于“精致料理”等级，堂食更能吃出味道。

为迎接客人回归，港城推出特别超值促销，原价每排RM234++的西班牙排骨，堂食优惠价RM138++；泰式煲仔勾翅原价RM73++，优惠价RM58++；游水东星斑（作法可选乾坤蟠龙游水东星斑、毋女粥过桥东星斑或广西豆腐卜云胜蒸游水东星斑）原价RM480++，优惠价RM388++。



西班牙排骨备有3种口味——原味炭烧伴冻柠汁、孜然烤和芝麻脆椒粉烤。极力推荐原味，香草和黑椒椒盐腌制入味，啃完一支还想再来一支。一排足以10人享用，现在一家人出外吃饭也不外四五人，一排慢享太回味了。



翅，有勾芡一定要堂食趁热吃，才有味。

# 复杂家常菜 厨师帮你做！

科技昌明，让宅家吃“东坡肉”也能像吃即食面一样方便！只需撕开包装袋，加热就可以享用了。所以，还不敢堂食的你，千万不要傻到还过着以即食面度日的苦日子，只要到港城集团任何一间门市或指定超市，从20种冷冻料理包中挑选自己爱吃的菜色，回到家便可以“热”出一锅好菜。



叶宝荣示范冷冻料理包三步骤：

1 打开冷冻包，拿出内里的料理包，放入煮沸的热水中。2 请确保料理包完全浸泡在水中，盖上盖子，关火，静候30分钟。3 取出加热完成的料理包，剪开倒出来就是一道家常好菜。



竹枝马蹄狗仔鸭（RM38），清淡口味，带微微南乳香，竹枝焖煮入味，唯略嫌鸭味不足。



若不道破，你看得出哪一道是冷冻包料理吗？图为副总执行长陈劲龙。

看着港城集团行行政总厨叶宝荣示范如何加热冷冻料理包，只不过转个身的时间，一道媲美星级料理的“东坡肉”便已精致上桌了。叶宝荣当时还很幽默地说：“你只要煮热一锅水，从冷冻料理包中取出食物，直接放进去锅里，让它完全浸泡在热水中就可以关火，去冲一个凉，30分钟后就可以吃饭了。”

现场大伙还笑谑他，冲一个凉需要30分钟吗？

是的，就只是30分钟。30分钟指的是，从冷冻格拿出冷冻料理，给予加热；假如

有充沛的时间，提早作微解冻，那加热时间就可以缩短至20分钟。

### 冷冻料理包

可以说，疫情催生了冷冻料理包的普及性。很多自认厨艺不佳且不擅下厨的“公主”，现在都可让老公回家吃一桌丰盛佳肴，可以上的菜便有文冬姜芽鸭、原只家乡一桶鸡、原只香港豉油鸡、外婆红烧东坡肉、陈皮牛肋骨、咖喱薯仔素鸡、双冬素羊肉、南乳蚝鼓上素、竹枝马蹄狗仔鸭、锦江扣羊弯、椰糖猪脚醋、梅

菜扣元蹄、梅子金沙骨、花生枝竹焖羊腩、宫廷京烤骨、药膳沙田鸡、滋补牛筋腩、沙参玉竹原只鸡腿炖汤、胡椒猪肚猪蹄老火汤及潮州炸虾枣。

### 小兵立大功

叶宝荣说：“港城冷冻料理包的开发元素，便是将你觉得复杂但又很想吃的家常菜，都交由我们的厨师来帮你做。”

港城是于今年5月开始推出冷冻料理包，在第一阶段，牛刀小试先推出5款，分别有一桶鸡、东坡肉、豉油鸡等，没想到小兵立大功，一个月内便卖出了300包一桶鸡、200包豉油鸡，东坡肉也是卖得很好，亮丽的成绩让集团负责人决定再开发新菜单，于是每一个阶段推出5款，如今不知不觉已有了20款的不同菜色。

问叶宝荣个人最爱的冷冻包，他笑说：“我很喜欢牛肉，所以推荐陈皮牛肋骨，这是我研发的口味，牛肋骨是牛最好吃的部位，它靠近牛腩，有牛腩的肥嫩，又比牛腩松软

好吃，焖起来皮又很爽口，煮法仿西式的焖牛肉，我是用陈皮和蔬菜汁煮到绵烂入味，喜欢牛肉的不妨一试。我们开发冷冻料理包时，都有将不同族群、素食者列入考量，除了较难处理的海鲜和蔬菜外，牛羊猪鸡素肉，我们都是应有尽有。”

### 每周作食测

港城冷冻料理包以“焖菜”占了大部分，都是一些汤汤水水的酱料，因“酱”让人胃口大开，更适合下饭。此外，冷冻料理包的“酱”也有保湿的功效。食品在收藏过程中容易流失水分，所以并不是所有食物都能以冷冻处理的，而酱的存在，就能让食物还原时不至于会太干瘪瘪。

第一次开发冷冻料理包，叶宝荣是很谨慎处理的，每一回投入生产100包，他会取出10包，这10包的作用就是测试。他们会在每一周拿出一包试吃，观察它的口感变化，必须通过3个月的食测，风味不变，才算完美。

### 【延伸阅读】



### 加温小知识

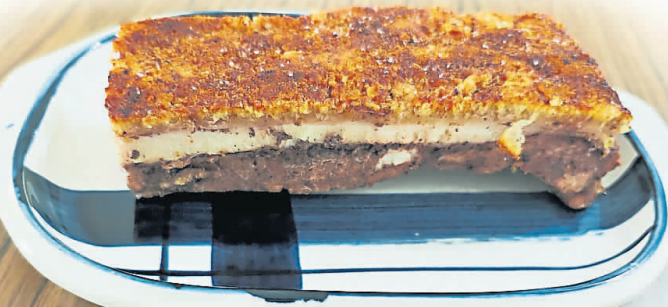
谈冷冻食品，必然就想到加温、加热的课题。

现今的冷冻食品，不管是浸泡加热，或是拆开真空包装直接加热，食用都十分方便。不过，加温对食物风味上影响不大，但若吃不完，之后再煮，要如何保持鲜味呢？

铝箔纸（也称锡纸）便可以解决这个问题。很多人只会用铝箔纸来烧烤，但原来除了烧烤之外，铝箔纸还有很多用处。铝箔纸的感光面有吸热的特性，哑光面则有保温的特性，所以吃不完的食物可以包一层铝箔纸才拿去蒸，可以达到加热、保留酱料不流失的作用。

另一个很好用的“重温法”，是针对烧肉的。很多人节日都会买一大块烧肉回来，吃不完时往往就会拿去翻炒成蒜香烧肉。当然，这不失风味，可是，若想吃回原味烧肉，皮还不失香脆，很容易，只要用铝箔纸做成一个盒子，如果已切好小块就一块块并排成一大块，皮露在铝箔纸外，瘦肉部分用铝箔纸密密包好，放入烤箱用摄氏170度的火烤上20分钟，最后才以摄氏200度的高温烤香皮，约10分钟。

因铝箔有保温的功效，所以，瘦肉部位的水分不会在高温下流失，而皮露在外，自然就烤香了。





锦江扣羊弯（RM48），羊肉料格。软绵度也恰到其分，行。理要有「羊味」，它有，合



（资讯）

当初以这款一桶鸡（RM38）拿下冷冻料理包的亮眼成绩，才有了后来更多的产品开发。鸡肉料理包还有豉油鸡（RM38）、药膳沙田鸡（RM28）可选。一桶鸡和豉油鸡都是全鸡，若只是两人共餐可能嫌太份，那可选沙田鸡，一包里有两只重约200至300克的迷你鸡，一人一只刚刚好。本地鲜少有店家提供沙田鸡，大可一试。



爱汤者有两款冷冻料理包供选择：胡椒猪肚猪蹄老火汤（RM58）和沙参玉竹原只鸡腿炖汤（RM38）。

### 【港城冷冻料理包采购方式】

- 港城14间门市
- 港城线上平台 (OrientalToYu.com)
- 电话订购 (012 754 4797)
- Jaya Grocer (非清真区)