2008 年 11 月 20 日

飲情食趣 唯靈

廚神私房菜

唯靈

區區有個習慣是入席先看菜譜。這晚細閱「廚神私房菜」菜單羅列的佳餚，笑對東道主陳老哥道：「這張單應分三晚享用。」

且看席珍：粉葛鯪魚老火湯；燒三文魚配日本鮮帶子；十八頭吉品大鮑魚；花膠公配白露筍；鹽燒大蝦；養生極品湯；日本和牛配法國鵝肝；紅酒黑椒燜德國豬手；燒乳鴿；健康有機米飯；合時鮮果盤。

區區說應分三晚容或有點誇張，但拆為兩頓也亦十分豐足了，例如：

第一頓

老火湯；三文魚帶子；吉品鮑；德國豬手；有機米飯；果盤。

第二頓

養生湯；大蝦；花膠公；和牛鵝肝；乳鴿；果盤。

這個別開生面的「大食會」假中華廚藝學院舉辦，座上客有兩個「廚神」：一哥與韜哥，「私房菜」是陳老哥的私房菜。司廚者盡是學院的學生。

大家可能心有疑問：怎會把那麼名貴的食材付予學生哥炮製這些難度相當高的菜餚？

而且更亟切想知後果如何？

答案是：盡皆中規中矩，且有超越尋常的佳作。

個人最欣賞老火湯、養生湯與燜豬手，湯清如水而味道醇厚，豬手酥軟、飽浥酒韻椒香，滋味不凡。所以能臻如此境界與廚藝無關，端賴有新科技炊具之助。

這晚的佳餚全部採用「德國寶」贈予學院的按鈕智能炊具烹製，只消設定時間、溫度，煎、炒、炆、焗樣樣皆能。

電飯煲的出現為煮婦解決了煮飯偶一不慎便釀成「三及第悲劇」的問題是一大功德，經多年研發而今先進的多功能炊具，更為家庭帶來更多口福了。