

新聞稿 即時發佈

2014年1月3日

「龍門海鮮酒家」新春創意糕點
 夥拍名廚徐蓆
 首推「龍門客盞」-客家黑糖玫瑰露年糕



創意鬼材廚師鴛鴦飯店主理人徐蓆與龍門海鮮酒家聯手推出新春賀年糕點。**重點推介徐蓆原創「龍門客盞」客家黑糖玫瑰露年糕。**「龍門客盞」顧名思義取材自經典故事「龍門客棧」，有見故事中客棧的豪俠多是豪飲，她就想到創造出這個以酒為主題的年糕，把這份幻想中的豪情演繹成一個滿是酒香的客家黑糖玫瑰露年糕。

龍門海鮮酒家自一九六七年紮根於鯉魚門。四十六年來不斷創新，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。

每年新春佳節，龍門推出一系列賀年糕點，糕點以百分百全人手香港製造，人情味最濃。龍門嚴選頂級食材，以純人手工搓揉而成的糕點，機器無法取代。全程用心巧造，用手感受粉漿質感，每款均有獨樹一格的醇厚韻味，讓您與摯愛親朋分享滋味！

【重點推介】創意鬼材廚師「徐蓆」原創

「龍門客盞」
 客家黑糖玫瑰露年糕
 Lung Mun
 Premium Pudding
 每盒\$88.00



客家黑糖玫瑰露年糕特地選用客家黑糖配以濃郁的玫瑰露酒，再混和了青梅碎粒，入口有芳香醇酒味之餘也有酸甜的青梅口感，凍食熱食均可，是嶄新的創意年糕。

【經典滋味】創新奶皇口味，傳統人手製作，口感香軟濃郁

龍門奶皇年糕
Golden Pudding
每盒\$75.00



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。我們以傳統糖年糕製法，加入極受香港人歡迎的奶皇配方，早在 2008 年已推出【龍門奶皇年糕】，深受歡迎。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，口感軟滑煙韌，盡擄大人小孩的心。

【經典滋味】上等蘿蔔配以高質臘腸及上品瑤柱，啖啖鮮味，口感豐盛

龍門蘿蔔糕
White Turnip
Pudding
每盒\$75.00



蘿蔔清甜健康，人所共知。我們選用上等新鮮蘿蔔，人手切絲，以細膩刀章分開粗幼絲 - 幼絲可把蘿蔔鮮甜味溶於糕內，粗絲則可把口感提昇。每口絲絲蘿蔔。配以高質臘腸、生曬蝦米、上品瑤柱等精選配料，啖啖足料，啖啖鮮味。切片後以慢火煎香，鮮甜味美實為應節佳餚!

【經典滋味】精選荔芋配以惹味臘腸，芋香回味，久久不散

龍門芋頭糕
Taro Pudding
每盒\$75.00



選擇芋頭的秘訣是輕身乾水才會粉香。我們嚴選優質荔芋，再細心把其切成絲及方粒炸透，伴以高質惹味臘腸、蝦米等配料，切片後以慢火煎香，滿口芋香，滋味無窮!

【經典滋味】優質泮塘馬蹄，晶瑩剔透，滿口蹄香爽脆

龍門馬蹄糕
Water Chestnut
Pudding
每盒\$75.00



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，我們選用優質的廣州泮塘馬蹄粉，並嚴選優質馬蹄，以人手逐粒去皮拍碎，逐少拌入，才能製作出晶瑩剔透的馬蹄糕，糕身彈牙爽甜，滿口蹄香。無論以慢火煎香或凍熱兩食，同樣別具滋味!

【經典滋味】精選上等紅棗，棗香濃郁，天然養顏

龍門紅棗糕
Jujube Pudding
每盒\$75.00



坊間紅棗糕多為蒸糕，我們把配方改良使其變為蒸、煎均可。精選上等紅棗切成幼粒，不單使口感及味道加強，更增加養顏功效。選用由蔗糖提煉的黃糖代替白糖，而且不經加工，比白糖含有更多其他礦物質及有機物，巧製出棗香濃郁，入口軟滑天然的紅棗糕。

【經典滋味】濃濃杏香，外脆內軟，滋味無窮

龍門杏仁年糕
Almond Pudding
每盒\$75.00



杏分南杏(甜杏)北杏(苦杏)，兩者均有藥性，有治氣喘、貧血之效，多為坊間湯水之用。我們選用上等南杏粉及「南杏」片製成糕點，煎香後杏仁片口感更脆，為黏軟彈牙的年糕加了脆口感覺，又帶有濃濃杏香，讓人一試難忘。

訂購方法：**現凡任選兩款特價 \$140.00 (「龍門客盞」除外)**
 可於各大 AEON 超級市場購買。
 查詢電話：3488-7827

分店		發售日期	
1)	Kornhill – 康山	9/1/2014	30/1/2014
2)	Tuen Mun Town – 屯門市廣場	9/1/2014	30/1/2014
3)	Skyline – 荃灣灣景	16/1/2014	30/1/2014
4)	Lai Chi Kok – 荔枝角碧海藍天	16/1/2014	30/1/2014
5)	Megabox – 九龍灣	16/1/2014	30/1/2014
6)	Whampoa – 黃埔花園	16/1/2014	30/1/2014
7)	Kowloon City Plaza – 九龍城廣場	16/1/2014	30/1/2014
8)	Wo Che – 沙田禾輦商場	16/1/2014	30/1/2014
9)	Tsim Sha Tsui – The One	16/1/2014	30/1/2014
展销廳		發售日期	
1)	Telford Plaza – 德福廣場展销廳 (MTR)	16/1/2014	30/1/2014

關於徐蓴

徐蓴「鴛鴦飯店」主理人及總廚

徐蓴入住元朗農村取經學失傳古菜，自家設計黃土烤雞爐一泡而紅 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。



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

Umai Communications Limited
 Cindy Wong
 手提：9779 8352
 電話：2390 3383
 電郵：cindy.umai@gmail.com

Umai Communications Limited
 Clement Diu
 手提：5336 2326
 電話：2390 3383
 電郵：clement.umai@gmail.com



龍門家釀

徐
荊
創

LUNG MUN
PREMIUM
PUDDING





徐廉「青龍蝦餃」主理人及總廚
 徐廉人仕元朗農村服務學堂傳台
 菜，自家設計黃土神雞爐一盅四
 紅，採用自家農場種有機食材料
 現代創意中菜，贏得世界各地知
 名美食著名廚師，在國際名廚
 Coco 被列為全世界100 現代名
 廚之一。

玫瑰露年糕
客家黑糖



龍
門