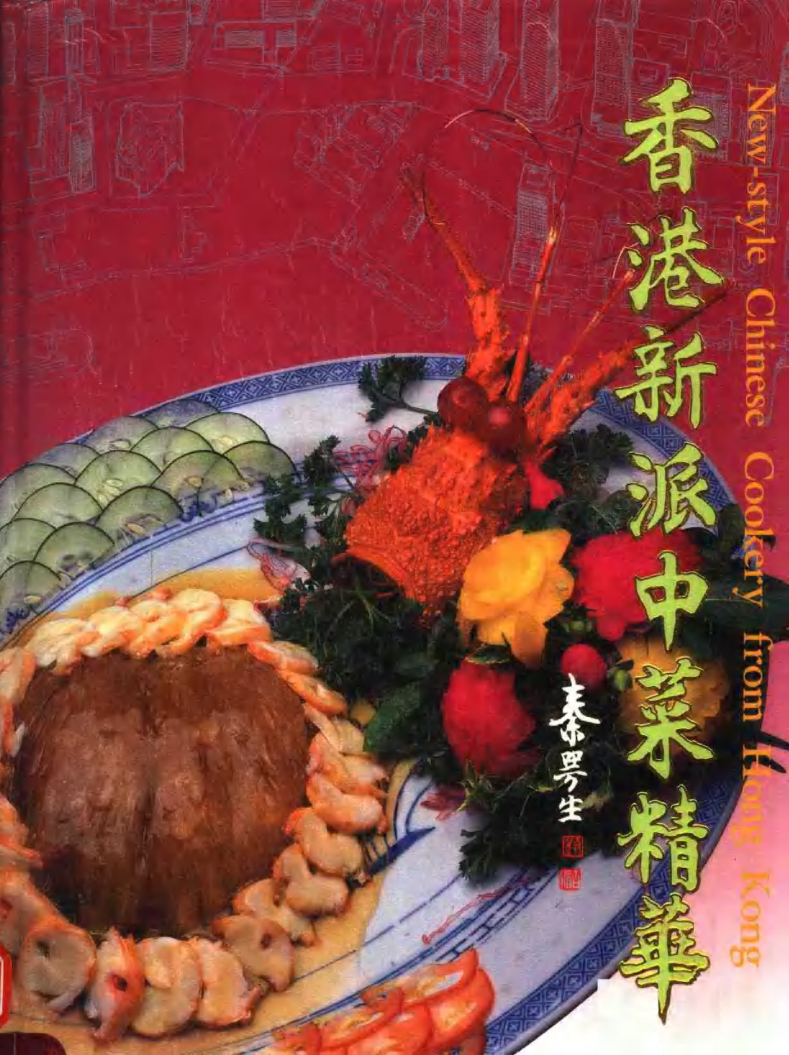


New-style Chinese Cookery from Hong Kong

香港新派中菜精華

袁志學生



策 劃：吳錦銳 曾協泰

主 編：吳錦銳

攝 影：曾協泰 王妙玲

採 訪：石 健 章 心

編 輯：黎承顯

製作策劃：劉祿祺

版面設計：王春霖

封面設計：萬里機構製作部

書 名：香港新派中菜精華

出 版 者：飲食天地出版社

香港北角英皇道499號18字樓

發 行 者：萬里機構發行部

香港北角英皇道657號4字樓D座

製 版 者：冬青美術影版社有限公司

香港鰂魚涌華蘭路16號萬邦工業大廈18字B座

承 印 者：中國宏興印務有限公司

九龍觀塘偉業街138號二樓

定 價 港 幣 三 百 元

版權所有·不准翻印

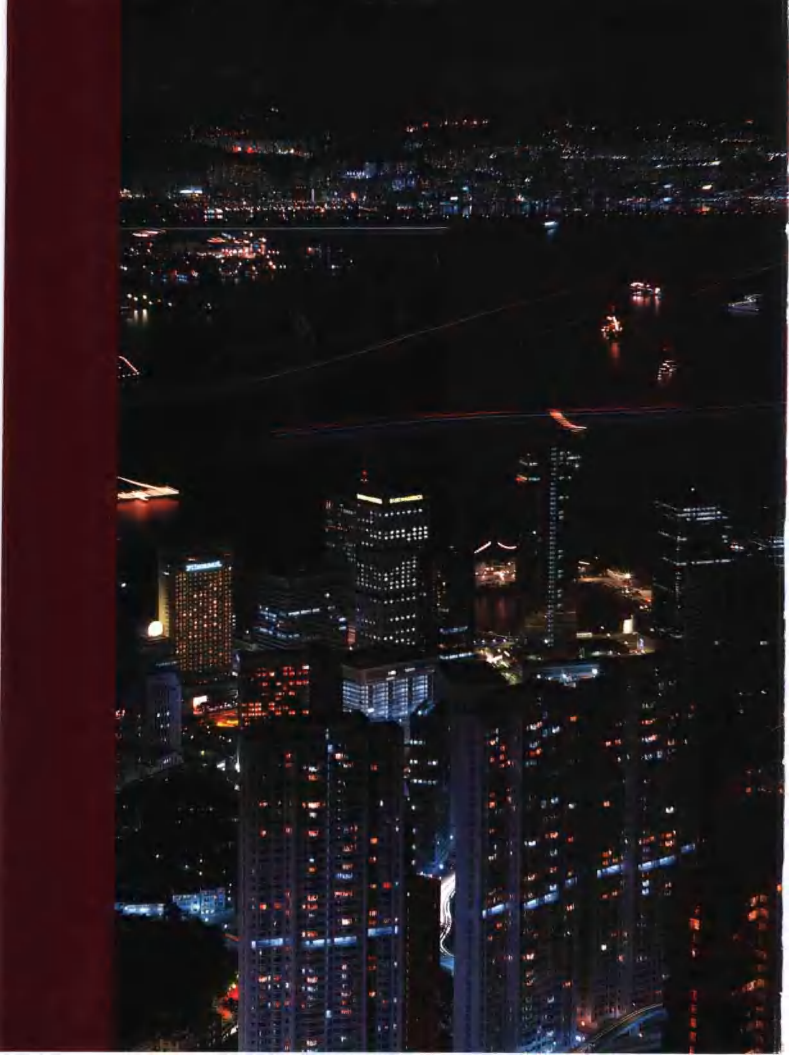
(一九九〇年五月版)


ISBN 962-20-0077-0

香港新派中菜精華
New-style
Chinese Cookery
from
Hong Kong



飲食天地出版社出版





香港新派
中菜精華

*New-style
Chinese
Cookery
from
Hong
Kong*

试读结束：需要全本请在线购买：www.ert

漫話新派中菜

黃雅潔

新派中菜 不能離開傳統

曾經有人問及，何謂新派中菜？又新派中菜與傳統中菜有什麼分別？這的確是一個相當難於回答的問題。

烹飪技術本來就沒什麼大的變化。近十年八載，所多的不外是微波爐與電子感應爐等新新的炊具而已，其應用的原理或略有不同，將食物由生至熟的過程却大致一樣。不過，新派之所以被稱為新，反而是在構思方面。常見的例子，則是吸收世界各地的食物材料來作為創新食譜之用。尤其是粵菜領域，將世界各地的食物材料與烹飪方式、汁液與香味、調味料等引用過來，這就使粵菜能夠脫穎而出，在中國各省菜式中自成一格。近年香港中菜在吸收其他地方烹飪方法與食物材料使用方面的步伐走得特別快，才予人感受到那種突出變化而已，特別是採用日本與歐美食物材料為多，確能令到菜式千變萬化。同時，近年廚師日趨年輕化，這一代的飲食業

從業員，既有吸收，又肯改良，跟老一輩的廚師比較，最低限度多了一個“變”字。以往師傅教的那一套，向來都被奉之為金科玉律，未敢輕易去改。但是，老的方法是否真的最好？在有疑心之下就會千方百計的尋求改進了。而且，近年飲食業蓬勃發展而競爭劇烈，更是推動廚師們多加創作的原動力。因此在一般人的眼中，便日之為“新派”，這是相對於一成不變的出品而言。

無論是新派抑或是舊派，永恆不變的一條，就是需要掌握到真正正的廚藝才能夠得到滋味。傳統路徑是必需的，但在掌握得純熟之後，則不妨增添一些新意的組合與變化，這才是“新派中菜”的要旨。也曾見過一些純粹為新而新的菜式，奇可稱之，唯味道之和諧與否却未敢言佳。祇能夠吸引好奇人士的淺嘗，却非真正廚藝的所在，此亦所謂“走火入魔”之作。喜聞《香港新派中菜精華》結集成書，內中部份菜式筆者亦曾經試過，而“新”之所在亦一如前述，作為式歐式食之人及業內人士，可日為參考甚或作為吸收靈感的泉源。聊數筆，僅作鼓勵耳。

特級校對 新舊交替的 美國中菜業

(寄自美國)

自由香港的香港，七十年代經濟起飛後，過着現代化生活的香港人，進入電燈泡時代，口味也比過去講究。全球美食醇釀，山海奇珍，都在香港出現。她尋且成為奢食主義者天堂。五百多萬人的城市，竟是法國名酒銷路最多的地方。

假如香港是飲食文化沙漠，尤其炎黃子孫的煎烹技藝，建築鬆土浮沙上面，則香港餡點，不會多采多姿，遠論出現“食在香港”了。

香港炎黃子孫的餡點，“南蠻”的最多，且不斷推陳出新，因有“繼往”故可“開來”。舉一個例說：近年都有“一食萬錢”的食客到香港品嚐有清一代，窮極奢侈的“滿漢全席”或“燕窩精華”而不去光祿寺所在地的北京，發源地的揚州，始作俑者陳開老的錢塘去，答案可能是：唯香港能之。

香港廚師竟能煎烹“滿漢”，不過是香港的“南蠻”祖先底飲食文化遺產，有“滿漢”的食譜，及大小八珍，清中葉後視為珍饈的鮑、參、翅、肚底煎烹“秘笈”。如缺這一注本錢，即使有更多山海奇珍匯集香港，也不

會難致“食在香港”的美譽。

這個集子裡七彩繽紛的食譜，大概可反映香港炎黃子孫底煎烹技藝，到達了什麼境界吧？

歐美社會食肆，賣炎黃子孫餡點的，五十至八十年代，自香港去的“南蠻”最多，要細說因由，長過一疋布。僅就餡點的煎烹與氣味的調配而言，如不受彼邦歡迎，則歐美食壇所見的炎黃子孫最多的，不會是“南蠻”。

以美國食壇，各省中菜館都有，八十年代以後，最吃香的是“港式海鮮”與“港式飲茶”。

“港式”的食肆，有一部份原來賣的菜式，是香港近年流行的，其中也有上藝菜。及後發現港美社會組織架構不盡相同，食風與食性便有差別，奢食精食者並不多，於是改釀易變，如不改招牌，也要增多“港式海鮮”或“港式飲茶”項目，果有客似雲來的景象。

人口二億多的美國，踏入八十年代，飲食所花的逾三千億美元，中菜業要分一杯羹，不是問題。但香港或其他地方的飲食“天書”或“秘笈”未必全部適用於美國。要像中醫湯頭的“柴胡湯”，因時、地、人及症狀不同，而有所增減。近年所見，賣工藝菜的，華而不實既食肆門前，少有車水馬龍之盛。

傳統的中菜業是美國炎黃子孫一枝獨秀的事業，已成過去，新派的中菜業非無可為，問題在於業此者能否多張眼孔耳孔。

李若蓮

“美食天堂” 異彩頻添

中國烹飪款式之繁，方式之多，材料之豐，可以說
是世界之冠。自古至今，中國大江南北的菜式，千變萬
化，推陳出新，令中國菜式在世界各地大放光芒。

這些年來，走遍世界許多個國家，無論身在何地，
大城小埠中，總會有一兩間中國菜館。不論在異鄉別國
裡，中國菜式的水準與成績如何，那些中國料理，捧場
者客似雲來，這證明了中國菜在世界各地外國人士心目
中的印象與地位。

中國的烹飪，由於飲食的新材料日益豐富，廚師們
對烹調方式不斷變化改進，新派的菜式不斷湧現，更令
中國菜式光輝燦爛，錦上添花。

中國菜式的烹飪法、鑿飾、刀法、配搭等等，在各

國的菜式中出類拔萃，不少西方國家的首席名廚，都紛
紛借鑒，將中國特有的烹飪法，揉合在他們的傳統西方
烹飪方式中。

最受世界注目的法國烹飪，不少名師採取了中國烹
調中的材料。好像利用西洋菜製汁，採用筍絲調味等等。

這些東方口味式的製汁方法，在不少新派的法國宴
席中極為常見。

由此可見，中國菜式的優點，早已經在國際飲食方
面留下了深刻而牢不可滅的印象。

香港一向被譽為“飲食天堂”，飲食方面的材料，
來源不絕，再加上飲食業互相的競爭，形成中國菜式在
市面上日進千里的形勢。不少前所未見的精美菜式，就
是在這種情況下誕生出來的。

在新口味、新形式、新嘗試之下，香港的新派菜式，
帶動中式烹飪更跨前一步。

本書所集的燦爛奪目的精美佳餚，相信更能令香港
是“美食天堂”這一美譽增放異彩。

李若蓮

(寄自新加坡)

新馬中菜 追趕潮流

新加坡和馬來西亞兩地的酒樓業，由於粵菜根深蒂
固，至今仍以粵菜佔了大半個天下。自七十年代初期，
五月花酒樓集團兩來投資，裝修豪華，香港名廚主理廚
務，經營的方式也與老派的酒館迥異。不幾年總分店發
展到三間，為新馬粵菜掀起一股新的潮流。

於是小型的粵式高級酒家相繼出現。稱“魚翅”、“海
鮮”酒家。特點是招呼慇懃，服務周到，予人賓至如歸
的親切感。

近十年來，新加坡大酒店有增無已。酒店屬下的酒
樓，氣派格調自屬不凡。新派烹調，款式繁多，鮮人奪
目，中日拼盤，歐美原料，水菓鮮花伴碟……，廚師
煞費心機，力求進步。酒店侍者，應對得體，服務無微不至，
使新加坡飲食業，更上一層樓。

東方酒店屬下的中菜部，櫻桃園的湘菜，一枝獨秀。
廚師把老派的湘菜，去繁存精，再加上粵菜烹調之精髓，
而且取價公道，大受食客贊賞。

川菜在不到廿年裡，蓬勃發展，大都設在酒店，具
相當規模，出品夠水準。新加坡的川菜，若以四川人的
口味衡量：那就是“味都改變了”。不錯，一則調味料
不夠地道，另一個原因，廚師已是川廚的第三或第四代

傳人。受潮流所趨，適應當地食客的需求，不得不作適
當的改良。酒樓也有賴粵式鮑翅、鮑魚、燕窩等高價菜
式，以及龍蝦和名貴的海魚來扶持。即使是“宮保”，
廚師也把鮮帶子或蝦球，取代鷄塊。目下新潮川菜，取
材廣泛，靈活變通。

高級京菜在新加坡，六十年代頗為正宗。隨著潮流
的進步，漸漸京粵一體，海味、海鮮、粵式點心，百花
齊放。文華酒店青松廳京菜館，午市自助餐，每月更換
菜譜，京、川、粵甚全娘惹菜餚的供應，便是明顯的代
表。

馬來西亞首都吉隆坡，美味佳餚雖多，仍以保守派
粵菜為主，講求湯水、用料和火候的掌握。考究的新派
粵廚，貴都酒店和假日酒店的出品，都能博採眾家之長，
各創新意。酒店的裝修佈置，情調怡人，加上受過嚴格
訓練的侍應，自然與老派酒樓成強烈的對照。

怡保的利口福，燒乳豬別具一格，頭尾燒烤，皮脆
鬆化，中央的一段，切片清炒，仍砌成全豬形，四周綴
以花飾。一豬兩吃，別具新意。

另一家海外天，以白灼牛肉，砂煲鱸魚煮老鼠粉聞
名。

檳城的粵菜，乏善可陳。鄉土味濃厚的娘惹烹調，
如福建麵、五香、蝦醬、特製的豬腸粉等，都很有特色。
檳城和怡保，民風樸素，飲食不尚奢華，這也是該地的
特點。

目次

- | | | | | | |
|----|----------|----|----------|-----|---------|
| 4 | 濃情新派中餐 | 45 | 蘆筍梳耳炒蟹鉗肉 | 75 | 豉油皇泡鱈球 |
| 8 | 飲食潮流重新派 | 46 | 白雪紅梅 | 75 | 西樵仙鯽 |
| | 頭盤 | 47 | 白雪影紅梅 | 76 | 宮廷獻魚 |
| 16 | 麒麟小鳳 | 47 | 錦綉瓜田 | 77 | 糟汁牡丹魚 |
| 17 | 玉葱月見牛肉刺身 | 48 | 糟溜魚片 | 78 | 金銀鱈魚 |
| 18 | 孔雀開屏 | 49 | 宮保鱈球蘭花 | 78 | 魚香琵琶脆豆腐 |
| 19 | 夫妻肺片三拼 | 49 | 錦綉龍抱子 | 79 | 龍蝦大黃魚 |
| 19 | 蓬萊仙果 | 50 | 鴛鴦玉帶 | 80 | 錦綉黃魚 |
| 20 | 彩蝶珊瑚 | 51 | 鳳凰魚香玉帶螺片 | 81 | 鴛鴦滑魚腐 |
| 21 | 金銀白玉卷 | 52 | 雀巢蘆筍玉帶 | 82 | 龍皇抱子 |
| 22 | 錦繡玉鴛鴦 | 52 | 碧綠梳耳螺球 | 83 | 雙色鮮黃魚 |
| 22 | 椒麻鴨掌海蜇 | 53 | 富貴水晶片 | 84 | 蟹將朝佛祖 |
| 23 | 扇影金華蔬 | 53 | 蘆筍長樂蚌 | 85 | 日式石燒蟹 |
| 24 | 四川拼盤 | 54 | 月影象拔蚌 | 85 | 琥珀全蟹 |
| 25 | 彩蝶飛舞 | 55 | 瑤台會海皇 | 86 | 翡翠雙鮮卷 |
| 26 | 香杞龍蝦球 | 55 | 金獅玉帶 | 87 | 游龍鬧金窩 |
| 27 | 萬紫千紅 | 56 | 花膠豬仔腳 | 87 | 子母蝦 |
| 27 | 花雕醉鷄 | 57 | 蜜瓜船牛仔柳 | 88 | 七彩明蝦卷 |
| 27 | 涼辦水晶鷄 | 57 | 崧子鮮瑤柱 | 89 | 碧簪銀蚌玉帶 |
| 28 | 旭日漁光 | 58 | 牛油果碼柳 | 89 | 荷香火燻蝦 |
| 29 | 金盞銀盤 | 59 | 鳳凰生翅 | 90 | 大蝦兩味 |
| 30 | 環龍冰燈拼盤 | 59 | 翠荔鴛鴦 | 90 | 龍鳳蝦 |
| 31 | 錦綉桃園 | 59 | 荔荷節香肚片 | 91 | 乾燒鳳尾蝦 |
| 31 | 荷塘帶子沙律 | 60 | 陳皮牛柳蘆筍 | 92 | 忌廉油泡帶子 |
| 32 | 枝頭鳳凰 | 60 | 珊瑚炒鵝脯 | 93 | 金鯉蟠龍蝦 |
| 33 | 仲夏香杞蔬 | 60 | 金錢玉帶 | 94 | 燈影牛肉 |
| | 爐炒 | 61 | 山珍海錯玉連環 | 95 | 清宮仿膳大花蝦 |
| 36 | 芙蓉龍蝦 | 62 | 百鳥歸巢 | 95 | 江南酥腿 |
| 37 | 宮保龍蝦 | 64 | 熱帶妙女郎 | 96 | 橙蜜龍踪 |
| 37 | 紅粉俏佳人 | 65 | 錦綉田中寶 | 97 | 紅紗翠玉 |
| 38 | 香杞明蝦卷 | 66 | 荷塘吐艷 | 98 | 京蔥金蟻卷 |
| 39 | 燈影游龍 | 67 | 七彩粟米 | 98 | 百花脆鷄 |
| 40 | 金盞海皇鬆 | 67 | 鮮藕炒雙脆 | 99 | 沙律香杞鷄 |
| 41 | 荷塘鳳尾蝦 | 68 | 紫蘿炒鵝脯 | 99 | 龍蝦雞條 |
| 42 | 荷池荔枝蝦 | 69 | 天天煲仔翅 | 100 | 京燒琵琶鷄 |
| 42 | 鮮蝦魚香茄子 | 70 | 菊花大鮑翅 | 101 | 一網成禽 |
| 43 | 艷影蟠龍翅 | 71 | 馬蹄飄香 | 102 | 三元及第 |
| 44 | 錦江海鮮羹 | 71 | 上洋金錢蝦 | 102 | 金牌蝦醬鷄 |
| 45 | 孔雀蝦仁 | | 煎炸 | 103 | 鳳翼藏金絲 |
| | | 74 | 銀龍鴛鴦配 | 103 | 南北鴛鴦腿 |
| | | | | 104 | 三星拱照 |

目次

104	荔荷肉花	135	嫣紅百花夾	163	竹筴鱸上素
105	鳳入羅帷	136	勾蝦金華科甲瓜	163	一品蝦鴨卷
	焗 釀	136	荷香辣汁海鮮羹		湯 點
108	椒汁焗龍蝦	137	香荔百花球	166	太極冬茸
109	麻婆龍蝦	137	百花齊放	166	太極燕羹
110	翠亨焗蝦皇	138	瑞雪龍團	167	迷你金盅鮑翅
111	格蘭釀焗龍蝦	138	紅梅藏白玉	168	葡汁海鮮撻
112	秘製咖喱蟹	139	金龍扒大羣翅	168	鮮蝦蜆芥釀魚餅
112	蟹黃竹筴釀生翅	140	荷香蒜茸龍蝦仔	169	蒜補富貴蝦
113	葡汁煎釀生中蝦	141	玉龍獻瑞	170	百花北菇釀魚翅
113	鐵板鳳尾蝦	141	紗窗藏碧玉	171	水晶白菜餃
114	荷香泥漿焗蟹	142	瑞池牡丹翅	172	蓬蓬白玉窩
114	鐵板川式肉蟹	143	玉龍鮑脯	172	蒸雪菜火鴨水晶包
115	大花蟹兩味	143	綠野藏珍	174	桂林螺餅
116	法式焗青貝	144	碧綠玉帶卷	174	蘆笋海鮮餃
117	貴妃海皇會	144	荷香玉露	175	龍皇太子珊瑚餃
118	珊瑚子母百花乳鴿	145	發財海鮮翡翠	175	菜葉煎薄餅
118	蝶皇抱小腰	145	魚香玉燻仙子	176	雪嶺紅梅金華夾
119	冰雪梅花醉香鴿	146	彩雲吐艷	176	魚翅灌湯餃
119	湘蓮寶鴿	147	上湯浸大蜆	177	香酥美人腰
120	荷香富貴鴿	148	冬林邂逅	178	飄香榴槤皇
120	燻味牛	148	金玉藏經	178	藕皮素蝦
121	荷香富貴鴿	149	燻釀龍皇鮑	179	雪中四君子
	焗 蒸	150	冬菇鮮鮑卷	180	煎鮮蝦莖菜餃
124	雲腿蒸紅斑	150	珊瑚寶藏	181	金菇雀肉餃
125	水晶斑片	151	發財海味茶	181	香酥蔥油卷
126	黃龍石斑	151	紗窗艷影	182	香芒錫紙骨
127	翡翠魚皇卷	152	竹筴藏雪蛤	182	釀蘋果
128	花香蝶影	153	蓮池雪蛤	183	鮮肉荷葉夾
128	金魚竹筴卷	154	竹筴柴把翅		附 錄
129	百花釀玉環	155	麒麟釀竹筴	186	飲食物料的認識和處理
129	百花釀蟹柳	156	玉佩珊瑚燕	193	為本書提供茶式設計的 食府
130	汁蒸魚香蝦	157	滿園春色		
130	龍宮鮑翅	158	蓮池素會		
131	龍仔荷葉蒸三寶	159	荷香小龍鴨		
132	翡翠游龍	159	蒸芙蓉卷		
133	玉樹富貴花	160	蟹王竹筴老虎翅		
134	南海游龍	160	砂鍋雲吞鴿		
135	魚香燻釀豆腐	161	辣汁擊翅		
		162	花好月圓		
		162	紅糖元蹄		

飲食潮流重新派



現今高級食肆注重裝修佈置，力求典雅大方，不落俗套。(上)寬敞的大堂，座位之間空間多，飯後不會受干擾。(中)中式酒樓的大堂採用了法國十六世紀宮廷式豪華設計。(下)海鮮酒家以漁船裝置大堂中，別具特色。

中國菜技藝，遙遠流長，譽滿全球！

中國菜譜一般分京、川、蘇、粵、魯、湘、閩、徽等八大流派，其中粵菜作為“後起之秀”，博採眾長自成一格，以食味之美，菜式之盛，烹飪之巧而贏得了“食在廣州”的美譽。

自本世紀七十年代開始，香港飲食業蓬勃發展，食肆林立，飲食業人材輩出，出品水準迅速提高。在彈丸之地的香港，食客可以嘗到數十個不同地區的傳統和創新的菜式，香港人可謂口福不淺！同時，“食在香港”的說法也開始被人提出來。

踏進八十年代，香港飲食業更形熱鬧，“善變”和“常新”成為香港美食的特點，這可以說是為了適應飲食潮



已有數百年歷史的本土古菜傳統菜式“鹽焗”，經改良後也在香肆亮相。

流而被“逼”出來的。

香港人的口味，可以說很挑剔，不耐煩常吃那幾款菜式，也可以說對飲食認識水平提高了，有品味了。一句話，是要永厭了，同時對待應亦相應嚴格要求，務必要有專業水準才能出得場面。

高級食肆越開越多，高水準的廚師大批湧現，用料和菜式品種花樣繁多，日新月異，“食在香港”的說法為衆人所接受，國際人士公認香港是“世界美食之都”，世界各地中菜館莫不以香港為馬首是瞻，甚至不惜以高薪從香港招聘廚師，以“香港名廚主理”作為招徠手段。世界各地旅行社組織美食團來港的日多，“香港食品節”在世界各地和香港舉行，也相當成功和備受重視。

“食在香港”的美譽得來絕非偶然，是香港本身具備多方面有利條件及業內人士努力所得的結果。成功有其天時、地利和人和的因素。

“食在香港”有因由

飲食之道，與“富”字很有關係，若非生活富裕，很難有閒錢和多余時間去研究飲食。昔日太其食講名馳遐邇，與順德一帶羣島富庶，人民生活安定，家有餘糧，多大富之家精研飲食有關。

近數十年來，香港經濟雖然經過多番起落，但社會生產力總的來說是不斷發展的。安定繁榮的歲月，使富裕階層基礎日益擴大，普通大眾消費力亦有所增強，為精品美食的發展提供了物質條件，這可以說是“太時”的有利因素。

作為“東方之珠”的香港，交通運輸方便，飲食物料可以迅速運到，“魚與熊掌”隨時兼得。

香港接近中國大陸，有取之不竭、價廉物美的副食品資源，更鄰近東南亞各國往還亦密切。世界各國美食材料，只要能夠出口的，香港商人都會設法搜羅運港。山珍海錯，美酒佳果，珍饈時鮮都不缺有缺。俗語說“出處不如聚處”，香港便是一個大的“聚處”，佔盡了地利



因素。

匯集世界珍貴美好飲食原料於此，香港人又相當重視吃喝，捨得在這方面花費，還有中外高貴雲集，消費力高，外國的美食亦紛紛介紹到香港來，中西食府經常舉行外國食品節，熱鬧景象不絕，外來飲食文化的引進更豐富了中菜的發展。

香港食肆林立，競爭激烈，飲食業內人士不斷在動腦筋，從出品、裝修到侍應服務都力求盡善盡美。各大菜系的廚師有機會互相觀摩，取長補短，使香港的中國菜有青出於藍之勢。



新派菜式的頭盤不拘一格。（上）擺設得考究而又美味的頭盤；（右）用木盤小盤裝各式各樣的日本刺身和壽司的頭盤；（下）這道“脆皮香松沙律蝦”的用料以海鮮和時果為主體。



新派中餐採用竹筒作烹飪器具，令食客有新鮮感。圖用的是解竹筒、食物中更會滲透竹筒清香，偏嗜食慾。(上)竹筒佛跳牆；(中)竹筒燻鵝；(下)竹筒燒草蝦卷。

香港廚師還有骨幹和腦筋靈活的特點。

有經驗的大師傅絕大多數是從學徒基層做起，浸淫多年，加上肯不斷的吸取新事物，功力深厚。在飲食業發展的推動下，較年輕的廚師亦精英輩出，他們勇於吸取新事物來配合傳統的烹飪技術，迎合食客需要，取得很不錯的成績。新開的食府增多，廚師和樓面工作人員使彼爭相挖角，他們有更多機會升職了，升職後埋力重，不得不加緊學習以提高水準，也就變成了高手無處不在。

多本飲食雜誌和高質量飲食書刊的出版發行，在傳揚飲食文化方面起了積極作用，使香港人的飲食品味有所提高。

綜合天時地利人和的有利因素，難怪香港成為美食天堂吧！

香港的飲食潮流

香港的飲食潮流，大致向兩個方面發展，一是趨向快餐，另一是趨向精品美食。前者適應了工業化社會急劇的生活節奏，為年青人所接受，後者則與社會的日趨富裕有莫大關係。

早於百多年前的一八四五年，香港已有茶樓開業，稍後更有多間酒樓陸續在市場出現，經營的當然都是粵菜。

毫無疑問，香港粵菜承廣州方面傳統，當年，“食在廣州”譽滿全國。香港的粵菜沾了光，何嘗不是同樣有美味佳餚。

自四九年以後，香港的中菜，逐漸不是粵菜一枝獨秀了。明顯地出現了多種類型節子，隨後京菜節以較佳的聲勢出現，過一些日子，也看見有用菜節、江浙菜節、福建菜節，稍後還有湖南菜節。

七零年之後，香港中菜保持熱鬧，似乎各派菜式都在作努力招徠，掀起了競爭性。

有競爭才有進步，有競爭自然有的被淘汰了。

七零年代後期，本港的中菜節新張的不少，結業的亦多。

踏入八零年，中國內地各省名菜繼四川、福建之後陸續到來，計有山東、湖北、雲南、浙江、天津、陝西、吉林等代表團假座美麗華酒店表演。另一方面，希爾頓酒店舉行了“錦江宴”；文華酒店表演了“杭州宴”；以及在“美心集團”屬下食府表演的“無錫太湖宴”及“冠軍府宴”（章寧宴），以至“中國宮廷宴”等等，都給本港廚師們很多的學習機會，菜日更變得繁多。

同時，多間具規模的飲食集團，經常派樓面負責人

和廚師入中國內地取經。互相交流的結果，使香港中菜的菜目變得豐富，香港人輕易得嘗大江南北佳餚及各派名菜。

市上經營外國菜的食肆也甚熱鬧。外國菜亦與中菜爭輝，歐美名廚不斷應各大酒店之邀請到港表演。日本菜節亦開甚多，越南菜萬軍突起，韓國菜不甘落後，印尼、泰國菜也先後加入了豐富香港美食行列。

粵菜廚師及樓面負責人的腦筋動得很快，紛紛運用外國菜的用料，也取用它們的一些烹飪法來與粵菜配合，變化出色香味美的新派粵菜來。

喜嘗新的年輕一輩食客，喜歡新派粵菜。為了迎合食客，保守的食府不得不也作變化。具規模的飲食集團不時鼓勵廚師進行創作菜式比賽，或者青睞廚師多提供新派菜式，以一個月、半個月、一星期，甚至每天換款，提供不同菜式入菜牌。逐漸地，連老人家也接受了新派粵菜。

創新菜式形成潮流，連外省中菜館的經營者也不敢怠慢，他們也積極改良菜式。以上這時改良過的菜式便被籠統稱為香港的創新中菜。

新派中菜已成為主流，只要創意佳，切合實際，都受歡迎，例如用日本運來的魚乾、秋刀魚、小八爪魚、大果魚等放入中菜的拼盤中，因食味佳，很受歡迎。有些更在小炒或拼盤裏加入日本黃鰻菊、紫菜卷、海帶筋、海菜絲等，亦被受落。又例如用美國蜜瓜作蛋燴甜品，用鮮魷子作補湯燉盅，以及用外國水果配海鮮作沙律冷盤或熱炒，也受歡迎。

如果胡亂搭配，或生硬拼湊，變成不倫不類，走火



各式中外時果，新派食肆不但將之作餐後水果拼盤，也取之入碟，只要主配料互相配合，便受食客歡迎。（上）水果拼盤；（下）香脆帶子羹



新派菜式注重食具的配合（左）這道“葡汁燻鰻蟹”除味形俱佳外，食肆並特備金尾盛器，蓋上作哩形以資配合；（右）“醉前蝦”的做法是用花雕酒把蝦焗醉，以上湯焗熟，專用的器皿上面有小孔的金尾鍋，只容一隻蝦穿入，蝦隻在鍋內醃理，只聞蟹香，但湯汁卻不會瀉出來。



多個新派菜藝揭曉，香氣四溢，中外人士皆讚賞。



新派菜吸收了不少西方的烹飪手法，以鐵板上燒是一例。圖為鐵板川醬鱈魚球。



入黨，終歸站不住腳的。

新派中菜在現今食府，常有令食客驚喜的精品，日新月異，變化無窮！

近年，香港多間著名食府紛紛到外國開設分店，消息傳來，生意頗佳，這和推出新派中菜有關係，色香味俱備的菜式實在具有吸引力。

新派菜式之涵意

新派菜在用料、烹製法和賣相都有新意，或活潑、或精緻、或清雅。此外，食具也要不落俗套來配合。

多間高級中菜食府用的白色磁器；用的巨型大壺、大碟以及樣式別緻的小鐵盅；還有用蟹形、魚形、龜形及其他樣式的盛器，給食客有較好的視覺享受。

吃湯釀蟹標用小銀匙，吃連殼的蜆、蜆、凡立貝等用小叉，吃原隻鮑魚用刀叉。還有充滿藝術性的蔬果雕刻作伴碟；席前炮製香茗等都是新派的内容。

對於新派中菜，綜合多位業內人士的看法，有以下的意見：

（一）新派中菜是主流，仍以傳統廚藝為基礎，擴其精華，棄其糟粕。出品的色香味形同時兼顧，但以香及味



席前烹製已漸被納入新派中菜裏。（左）登上特標薑。（右）席前煎軟糖，戴上白手套，乾淨衛生，食客更添信心。

為主，不能捨本逐末。在保持菜式美味的基礎上，力求做到菜材顏色配搭和諧，造型美觀，給予食客味覺和視覺的享受。

(二)香港人的飲食要求愈來愈高，所以要不斷構思新菜式，否則跟不上潮流，會被淘汰。

(三)要重視飲食和健康的關係。在烹飪技術和取材方面捨棄甘脆濃肥而轉趨清淡自然，與世界飲食潮流相融合。

例現時的中菜廚師，也是腦力勞動者。

香港新派中菜已處於競爭劇烈的情況下，有關人士都表示壓力大，非全神貫注和努力不可。

目前，想在市面找一家仍然提供傳統菜式的中菜館，恐怕不易。傳統古老菜式並非不美味，之所以不受歡迎的原因是用油過多，或使用豬油。這和膽固醇問題有很大關係。注意身體健康和講究保持窈窕身段的食客，最為避忌。傳統菜式不講究賣相，也失去視覺享受。

飲食行業人士估計，新派中菜將會是創新再創新、精益求精地長期持續下去！香港作為“美食天堂”將會更放異彩！



近年港人注重身體健康和食物的關係。食肆調製菜式方法轉趨清淡自然。(左)“上海鮮菇”之類菜式大受歡迎；(右)清湯的金銀蛋蝦餃飽的受歡迎程度已替代了過往以香濃見稱，但用料肥膩的潮州紅燒翅。





頭盤

*Leading
Dishes*