



招牌醬炒毛蟹年糕 \$218  
上海傳統菜式，師傅用上帶甜的醬油帶出蟹的鮮味，大有上海濃油赤醬的傳統味道！

## 唯靈力撐 牧牛湖天然蟹菜

Shop 1

牧牛湖大閘蟹近年在大閘蟹界打響名堂，原因在於安徽省馬鞍市政府大力保護牧牛湖水質，禁止工廠及民宿將廢料倒入湖做成污染，吃天然飼料長大的牧牛湖蟹，吸引著一班追求吃得天然人士歡迎，連食家唯靈試過亦豎起姆指。

祖籍浙江的總廚漢興隆師傅承本地老牌名店上海總會，上海名廚朱志明是他的師傅。漢師傅堅持不時不吃，今年潤月蟹遲熟，坊間雖早於9月已經開始賣蟹，但他就等至10月15日待蟹成熟才推出大閘蟹菜式，保證客人能嚐到最鮮美優質靚蟹。

除6人用的「金裝大閘蟹魚翅套餐」外，還有將蟹粉加入淮揚名菜清燉獅子頭而成的蟹粉獅子頭，漢師傅取肥美五花腩以人手「細切粗剉」，做出入口即化的鬆嫩肉丸，由於加入蟹粉，味道更為鮮美。

傳統的清燉獅子頭外，還有創意的清炒蟹粉伴多士，每碟足6兩的蟹粉菜，\$428足夠6人享用，鬆脆多士蘸上鮮味蟹粉絕對是抵吃的優質小食。至於入秋後師傅強烈推介的招牌醬炒毛蟹年糕，由於毛蟹當造，這道帶著自家風味醬汁炒年糕，年糕煙韌而滲著鮮味蟹膏，絕對不能錯過！



清炒蟹粉多士 \$428 (蟹粉6兩)  
每兩蟹需用上2~3隻大閘蟹拆肉，師傅以火腿上湯清炒，賦予蟹粉獨特鹹鮮味道。



蟹粉獅子頭 \$318/2件 (蟹粉4兩) (預訂)  
將蟹粉加入淮揚名菜清燉獅子頭，細切的肉丸入口鬆化而帶著蟹粉鮮味，吃得出心機。

### 夢上海



裝潢簡潔的上海菜館，設有4~6卡位及12人大檯，環境闊落舒適。  
地址：九龍紅磡紅磡道8號  
海灣軒海景酒店GF  
電話：2269-7888

# 秋天當蟹必食 大閘蟹·四大名菜

秋後菊花盛放，一年只得一造的江南大閘蟹特別肥美，古語云：「持蟹賞菊」，今年適逢潤月，入秋期推遲了，大閘蟹多了1個月的時間養尊處優，自然肉嫩而蟹膏特別香濃，今期我們帶大家品嚐一系列蟹推特色大閘蟹及蟹粉名菜！



### Check

#### 10月15蟹味十足之謎

據老上海總廚朱師傅說，今年潤月關係，蟹的上市期較去年遲近半月，首批優質的蟹要到10月頭才上市，傳統因為雌蟹較公蟹早成熟，上海人會在中秋至重陽期間吃雌蟹，首批雌蟹在15/10左右最當造，而步入深秋，重陽後便是吃公蟹的季節，到12月初依然好吃，故有農歷「九月圓十月尖」的說法。

