



夢上海 專供牧牛湖蟹

牧牛湖位於安徽省馬鞍山市，是著名大閘蟹產區，以水質佳見稱。大閘蟹苗都是在湖內天然放養的，全無使用抗生素或人工飼料催谷，所以能保留最天然的蟹鮮味，同樣獲香港標準及檢定中心頒發的「優質正印」標記，就是最好證明。其實早在1972年美國前總統尼克遜訪華時，牧牛湖大閘蟹已被選為指定國宴菜之一。它青背白肚，蟹爪泛金黃色兼有紅毛，吃過的人對其評價都甚高，皆因味道帶湖水分香，除了可以嘗到豐腴蟹膏，連肉也結實鮮甜。今年夢上海便選擇供應牧牛湖大閘蟹，並以其蟹粉做成多款菜式，包括傳統的蟹粉獅子球、蟹粉大排翅；新穎一點有蟹粉配多士，足六兩蟹粉厚厚地塗在薄脆多士上，口感一流，另可配叉子燒餅，不過最美味始終是清蒸，吃完手指沒留下蟹腥味，不信？「索」——「索」便知真偽。



蟹粉炒蝦仁 \$328
足四兩蟹粉填入蝦仁內，鮮香又爽彈。



清水蟹王 \$220/六兩
蟹肉清甜，膏亦豐腴，與平日沒太多肉吃的大閘蟹大相逕庭。



蟹粉伴多士 \$428
足六兩蟹粉任你吃，配多士，方便又不會搶走蟹鮮味。



蟹粉叉子燒餅 \$248
燒餅外層脆卜卜，舀入蟹粉後變得外脆內嫩滑。

Info 夢上海

地址：紅磡紅鸞道8號海灣軒酒店地下
查詢：2269 7888

