



035 現飲Gourmet / 2009年10月

花雕蛋白蒸大閘蟹

\$218 (夢上海)

這道菜好像很多酒家都有供應，別以為只是普通菜式，由於蛋白快熟，要做到蛋滑兼蟹剛剛熟，確實有難度！大廚於蛋白混合上等花雕與大閘蟹同蒸，蛋白盡吸收大閘蟹的蟹膏和肉汁，味鮮甘香入口滑過豆腐花。大閘蟹的蟹糕和蟹肉鮮味與蛋香酒香水乳交融，美食家唯靈一向對上海菜非常要求高，但嘗過此菜亦非常欣賞！



醬炒年糕大閘蟹

\$218 (夢上海)

醬炒年糕最講究採用的上海甜醬和師傅炒功，夢上海主廚師承上海總會朱明發大師傅，自家秘方造的招牌上海甜醬，濃郁鮮香，配合優質牧牛湖大閘蟹，獲得很多名人鍾愛和推薦！大閘蟹與師傅秘製甜醬及煙韌彈牙的年糕同炒，年糕完全吸收了甜醬及大閘蟹的鮮味，口感十足，其味無窮。

036 現飲Gourmet / 2009年10月