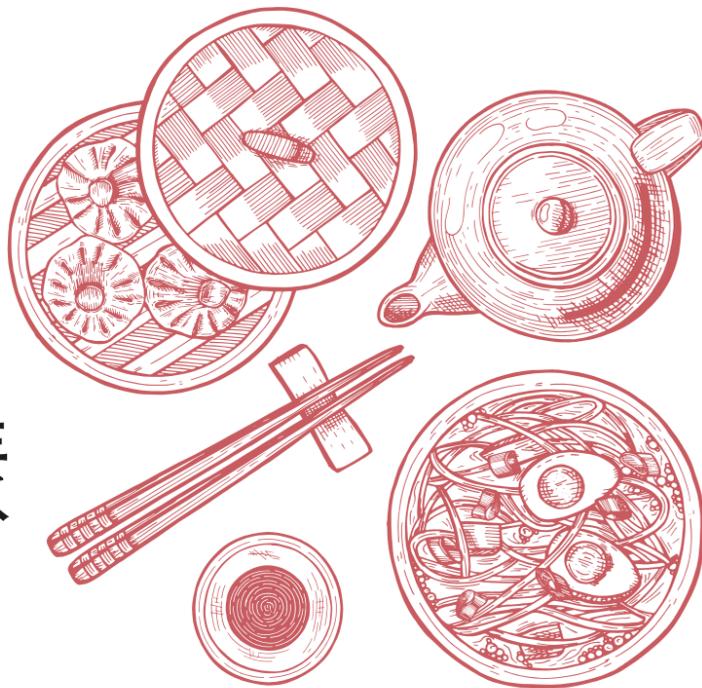




鮮美的蝦餃，是不少人的至愛。

一盅兩件

多變多樣



以原隻鮑魚入饊，倍添珍貴。



斑蘭馬拉糕是新加坡名物斑蘭蛋糕的變奏版



鴨鵝蛋燒賣是經典懷舊點心之一



即拉腸粉香滑不沾牙

到酒樓歛一盅兩件，是不少長輩每天的「指定動作」，亦是很多家庭的假日溫馨歡聚。點心討喜之處在於小巧精緻、款式多變，蒸煎炸煮炒一應俱全，能夠一次過嘗盡不同口味，味覺大滿足。

中式點心歷史源遠流長，相傳東晉時期一大將軍見戰士日夜血戰沙場，英勇殺敵，於是為他們送上糕餅，以表「點點心意」，自此，「點心」便成為各類小吃的代名詞，通常是指在晨曦享用的早點。

中國地大，文化有差異，在飲食習慣上各自保持傳統和風格，點心大致可分為北方及南方兩大派系。前者受宮廷御膳房影響，較講究外觀精巧美觀，因而做工較繁複仔細，如豌豆黃、驢打滾等；後者則較平民化及多元化，選料大多就地取材，配以煎、炸、烘、烤等手法，如豆沙餅、

桂花糖蓮藕等。但隨著點心不斷發展，現今業界公認的四大主要流派。分別為京式、廣式、滬式及港式點心。

廣州雖非點心的發源地，卻將點心藝術發揚光大，更將「飲茶」文化傳至香港。港式點心結合南北方點心，新舊並蓄，且中西合璧，創造出別具一格的風味。在製作上，除了多變多樣，還講求精美及格調。

在眾多中式點心中，蝦餃是其中一款最考師傅功力的美食。一顆靚蝦餃，要呈半月形，表面共十二至十三摺，一口一顆最好。「皮薄餡靚」為點心精髓，外皮要煙韌、薄且不易穿；餡料要新鮮爽口，有說標準為三成生蝦肉、兩成熟蝦肉，配半肥瘦豬肉，有油香才襯托出蝦肉和筍絲的鮮美。

近年，懷舊點心如豬鬃燒賣、鴨鵝蛋燒賣、金錢雞等再度興起；新派點心則以鮑魚、龍蝦、黑松露等珍貴食材，以及紅菜頭、蟲草花、牛肝菌等健康食材作賣點，加上色彩繽紛、富玩味的造型，幻變出一道道「打卡值」與味道俱全的美食。



在傳統雞包仔外加上熊貓耳、眼及嘴，造型可愛。



桂花椰汁紅豆糕

材料

馬蹄粉	1盒	紅豆	4兩
片糖	6兩	桂花糖	1/4樽
砂糖	3兩	椰汁	1罐

步驟及貼士

- 糖可根據個人口味選擇分量，紅豆最好不超過半斤。
- 先把紅豆用水浸泡至少2小時，再煮爛。
- 倒入大半碗水（家庭食飯用的碗），與一半分量的片糖於鍋中煮成黃糖水；另取1/3馬蹄粉，加入一碗水，攪拌至均勻成生粉水。
- 把生粉水慢慢倒入黃糖水中（同時快速攪拌），並把煮熟的紅豆茸加入、攪勻。
- 在鍋內倒入適量水，並把蒸盤用支架放好，待水煮沸後，把紅豆茸及糖漿水全部倒入蒸盤，加蓋煮熟。
- 倒入大半碗水與砂糖於鍋中煮成白糖水；再取1/3馬蹄粉，加入大半碗水，攪拌至均勻成生粉水。同樣把生粉水慢慢倒入白糖水裡（同時快速攪拌），再加入椰汁。
- 步驟5的紅豆層蒸熟後，倒入椰汁漿，加蓋蒸熟。
- 倒入一碗水與另外半份的片糖煮溶，同時加入桂花糖一齊煮，變成黃糖水；把剩餘1/3馬蹄粉加入一碗水，攪拌至均勻變成生粉水。最後把生粉水慢慢加入黃糖水裡（同時快速攪拌）。
- 待椰汁層蒸熟後，把步驟8的桂花黃糖水倒入，加蓋蒸熟。
- 完成後，待涼即可切開品嘗。

資料提供：香港賽馬會跑馬地會所主廚（嘉樂樓）林逢源