



新派粵菜 — 艷影紗窗

常言道「食在廣東」，粵菜烹調講究五滋六味，「五滋」即香、鬆、軟、肥而不膩及濃而不俗；「六味」則為酸、甜、苦、辣、鹹及鮮。作為新派原味粵菜食府的八月軒，除了保存粵菜的五滋六味，更注入健康以及食物安全元素，以迎合現代的飲食潮流。今期新饅新知請來了八月軒的高維遠師傅親自示範一道滿有「詩情」「畫意」的「艷影紗窗」。



「艷影紗窗」

製作步驟

知多一點點



浸

竹筍及髮菜分別以清水浸泡兩至三小時

浸泡使竹筍及髮菜變得柔軟，除了易於處理，更有效清除夾於其中的沙泥雜質



焯

將竹筍、已切絲的餡料（豆腐乾、紅蘿蔔、瑜耳、齋雞）及伴碟（杞子、毛豆）分別放入熱水中稍焯後瀝乾

材料微焯後會更易入味，並可去除有機會殘留的除害劑



炒

餡料回鑊快炒，加入雞湯調味，再以生粉水勾芡

快炒的方法令食物的營養素得以保存，徹底煮熟食物之餘又不失其色、香、味



蒸

待餡料稍涼後，以唧袋釀入竹筊內，放入蒸櫃內蒸五分鐘

餡料可即時釀入竹筊，或存放於攝氏4度或以下放涼備用，但不應在室溫存放超過四小時，以確保食物安全



澆

以雞湯、鹽、糖、胡椒粉及生粉水勾芡，澆於竹筊上，伴以杞子及毛豆即成

確保雞湯煮沸達一分鐘或以上，才澆於已蒸熟的竹筊上

高見：

八月軒高師傅提供如何保障食物安全的措施

1. 向信譽良好的供應商訂購食材，確保選購的食物有品質及衛生保障。
2. 收取食材後，品質控制部的同事會詳細檢查，確保達致水平。食材送到分店後，廚房部的同事會再次檢查其品質，若發現未如理想，會即時向品質控制部反映。有關同事會密切監察供應商的表現，以保障食物安全及維持商譽。
3. 八月軒相當重視廚房的環境衛生。無論煮食用具、工作枱面以至地面牆壁均要求清潔衛生。
4. 員工會戴上清潔的手套才接觸熟的食材。高師傅示範時身體力行，戴上即棄手套才將餡料釀入竹筊內，避免人手直接接觸食物。
5. 高師傅更會到不同分店視察，確保各店的品質統一及員工素質達到要求，務求製作出高水平及安全的佳餚。

八月軒自2009起連續三年簽署「食物安全『誠』諾」，肩負起承諾人的使命，與政府攜手合作，向社會各界推廣食物安全。



高師傅親自示範「艷影紗窗」