

梁文韜：善用资源发挥创意

酿豆腐也可是酒楼菜

(芙蓉 16 日讯) 香港食神梁文韜强调，厨师要懂得利用有限资源，去发挥无限创意，所以客家酿豆腐加上创意，一样能成为酒楼餐桌的上菜。

他说，酿豆腐是手工菜肴，如果加上创意的摆盘，在成本没有增加下，格调却提高，而且若要更加高级，在酿豆腐上加上虾仁。

梁文韜今日在森美兰中华大会堂理事的安排下，前往芙蓉半日游，并在品尝达城 D'Tempat 乡区俱乐部满香阁酒家用餐后，作出上述点评。

他说，酿豆腐是森州的传统客家美食，的确进不了高级会所，经过创意，上桌时再淋上酱汁，建议取名为“香煎琵琶豆腐”，整个格调就不同。

他也说，其位于香港的酒楼，虽然不是属于豪华型，不过却连续 9 年获得米其林推荐，主要就是秉持“利用有限的资源，去创造出无限的创意”的宗旨。

他说，满香阁酒家的“龙虎会”是今日最满意的菜肴，不过他建议总厨林兆兴在汤汁及肉饼中添加咸鱼茸，以让味道更加丰富。



梁文韜（左）认为，客家酿豆腐只要加上创意，一样能够登上酒楼餐桌，左二起李典和、刘志文、陈永明及林兆兴。

李典和邀梁文韜满香阁用餐

金群利集团董事经理拿督李典和邀请梁文韜到满香阁用餐，还安排参观达城的发展情况，森华堂主席陈永明及署理主席刘志文均在场。

李典和说，今日安排梁文韜到中餐馆用餐，主要是要听取对方对于食物的改良建议，不过也了解到，凡事要亲力亲为才能成功。

梁文韜：美食无所不在

梁文韜曾四度到访森州品尝美食，不过今日是首次到芙蓉公市寻找美食，享用了驰名的鱿鱼米粉、牛腩粉、粽子、印

度煎饼、星洲炒米粉及烧肉烧鸡等等。

他强调，美食无所不在，不一定要在高级餐厅才能找到好

吃的，而今日品尝了森州才有的鱿鱼米粉后，让他留下深刻印象，他对星洲炒米粉也赞不绝口。

他披露，芙蓉公市和吉隆坡的燕美公市很相似，不管是食物种类或气氛都很像。

他说，在东南亚，不一定要在高级餐厅才找得到美食，很多小食摊都是卧虎藏龙，甚至获米其林的评价，而米其林也是饮业公认评价最中肯。

他也说，大马的多元文化、美食及语言，让海外华人来到大马时都有亲切感，也因多元文化因素，能品尝到不同族群的美食，如印度煎饼、叻沙和咖喱等。

梁文韜随后也参观拥有百年历史的芙蓉亚沙仙四师爷千古庙，及到访森华堂大厦。



梁文韜（坐者中）在芙蓉公市品尝芙蓉道地美食，坐者左为芙蓉公市贩商公会会长许礼叠。