

食神傳授秘訣 有限食材變創意美食



▲梁文韜(左)傳授烹煮家常菜的秘訣，让其升格為“酒樓大菜”；右起為陳永明、劉志文及李典和。

(芙蓉16日訊)香港著名“食神”梁文韜受邀前來芙蓉巡迴美食，與各地廚師交流，傳授“如何將有限食材，創造創意美食”的真諦。

指導將釀豆腐變“大菜”

著名的香港廚師、美食家兼節目主持人梁文韜今日隨同產業投資、企業家等20餘人到訪芙蓉，展開一場發掘芙蓉美食之旅，繼早上前往芙蓉公市尋找古早味美食後，下午再前往達成滿香閣聚餐，與大廚進行交流，期間也獲得金群利集團董事經理拿督李典和熱情款待，陪同的嘉賓有森華堂主席陳永明及署理主席劉志文。

梁文韜用餐後，與媒體暢談烹煮美食之道，並指導滿香閣主廚如何將最普通的家常菜——客家釀豆腐，經過改變烹法及擺盤，成為酒樓“大菜”。

他強調，隨時代演變，許多肉雞、豬、牛及羊等因飼養期不足，肉質缺乏氨基酸，因此很多佳肴已經吃不到肉質的鮮味。不過，烹煮之道是善用有限的食材，創造無限創意美食。

梁文韜舉例，現今飼養蝦肉質鬆軟，泥味重，若烹煮蒜蓉蒸蝦，蒜蓉則會蓋過蝦的鮮味。不過，只要在烹煮時，加入些許蝦米蒜蓉，反而能提升蝦的鮮甜度。

曾發表過16本美食著作的梁文



▲食神梁文韜(左)受邀到滿香閣聚餐，並進行廚藝交流；旁為李典和。

韜可謂獲獎無數，包括引世界頂級的法國藍帶美食勳章，自己主理的大榮華餐廳更是連續9年榮獲米其林推薦。