

星島周日生活

F



F5 嚴選陪月員
四大聘用條件

F1 2018年7月29日 星期日

采蝶軒 Zen Peninsula
婚禮場地首選

- 高級場所到會，帶出無限姿影
- 至尊級豪華宴會，婚宴酒家，必然之選
- 酒店、貴族式婚禮，浪漫、創意新氣派
- 新裝潢，頂級酒店美式賽椅及地氈

1180 El Camino Real, Millbrae, CA 94030 | (650) 616-9388
www.zenpeninsula.com

東灣牙齒矯正專科

普通矯正 CLASS I & II

牙齒矯正新張特價
\$3988不包 X 光及照片
(只限 24 個月治療)至 3/31/2018
有保險免費諮詢1436 clarke street
San Leandro, CA94577 510-939-7246

喜出望外的餐飲體驗

食通天

FOOD



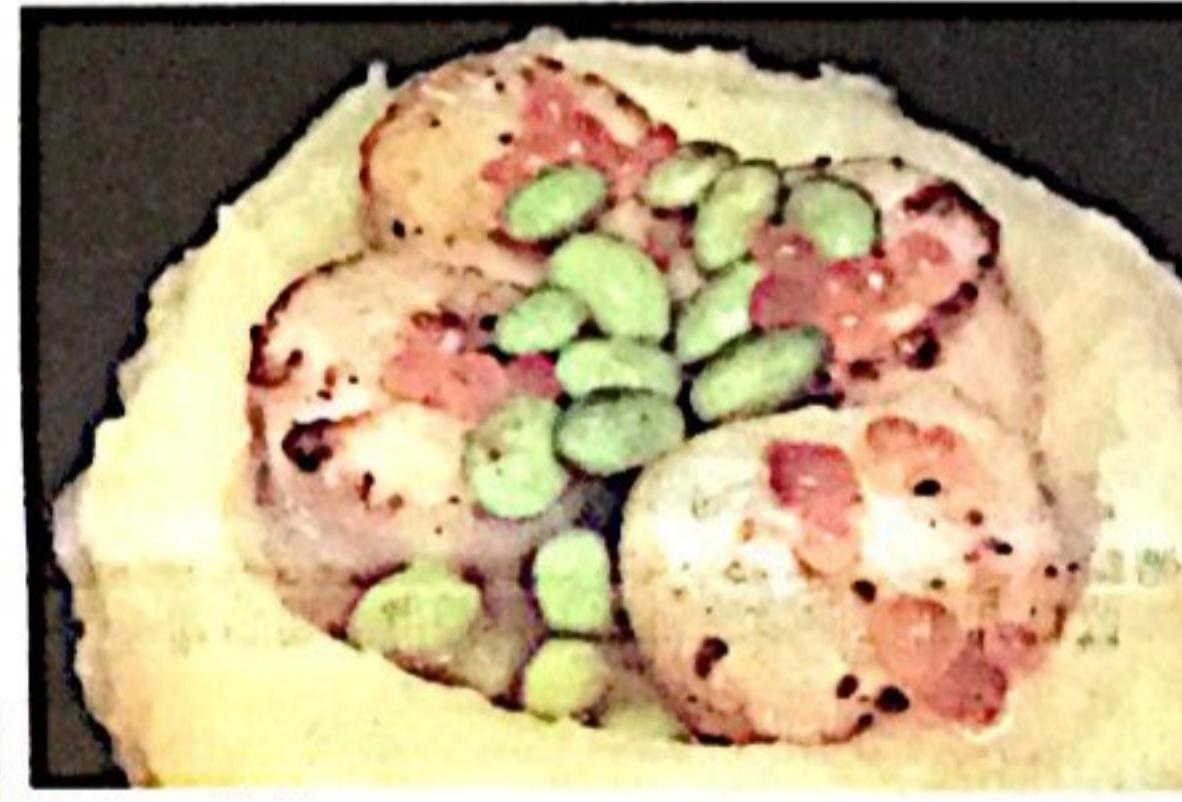
■ 新鮮生蠔。



■ BASALT 餐廳。



■ 煙薰當地白魚刺身。



■ 帶子芙蓉。



■ 龍蝦湯。



■ 精美甜品。



■ 黑碳麵包。



■ 蕃茄羅勒配莫莎雷拉芝士。

BASALT

晚飯平均消費
每位約35元

筆記本

2255 Kuhio Ave Honolulu,
HI 96815
808.923.5689
<https://www.dukeslanehawaii.com/dine/>

以上情節發生在夏威夷的奧亞胡島上，
一個我去過無數次的地方。這次與朋友到訪一家提供新派美國餐飲服務的餐廳
BASALT，把我對該島的口味記憶推到另一個層面。

一家位於一個小型超市的餐廳，環境時尚，服務員個個臉上掛上島上獨有的燦爛笑容，身處這裏就是舒服。

可以先跳到談談餐廳自家製作的黑炭頭麵包嗎？如果合上眼睛吃一口，其實品嘗到的是和暖非常軟綿帶甜的餐包。張開眼，黑漆漆的，有的人覺得新奇，有的人覺得害怕，能吃嗎，心裏當然想。其實在亞洲地區尤其日本很多年前已經興起吃碳粉做的食品。據說有排毒功效。信不信由你，但是個人認為，黑黑的好過癮。

前菜點了一份當晚精選的煙薰當地白魚刺身。怎麼可以這麼好吃！煙薰過的魚肉味道可口，口感軟滑，與盤子上蔬菜醬料混在一起，更提升了魚肉的鮮味。這道菜提醒了我們的確是身在夏威夷，近海得鮮魚的事實。當地的生蠔當然也不能錯過，鮮甜無比就是了。

龍蝦湯有分一碗和一小杯之分。一小杯就是兩口喝完。在這兩口中，那濃烈的龍蝦海鮮味觸動了每一顆味蕾，喝完之

後，吃一口杯底的龍蝦肉，彈牙爽口。跟著廚師送出另一小杯，是迷你日式超級滑溜蒸蛋，淋上松露油，加一塊龍蝦肉和一片冬菇，就造成太美味的效果。

沙拉點了蕃茄，羅勒配莫莎雷拉芝士。陳醋醬汁除了淋在沙拉上面，更被做成小顆粒。咬一口，脆一下然後酸甜醋汁綻放出來，有趣得很。蕃茄新鮮得很配合新鮮羅勒那香味真不得了，芝士也是新鮮製作，吃一口萬分柔軟。整份沙拉就是一個鮮字的最後表現了。

熱菜一份吃過後，我和友人異口同聲說要馬上回家學習怎樣製作。主角是厚肉帶子，兩邊輕輕乾煎過，裏面還是帶生，肉質特別細嫩。配菜薯蓉居然被做成一個小盤子，把帶子，汁料和毛豆盛在其中。這個賣相討人歡心，而且有實際效用，就是汁料直接與薯蓉接觸，加添薯蓉的味道。

最後的兩道甜品繼續精彩。檸檬派酸甜度極好，派面上面的蛋白打得輕盈，入口甜一陣子馬上融化，快點再來第二口的勢頭。百香果法式奶凍，吃一口上面的燒焦糖後，嘴巴接觸到那絲般細滑的口感至今難忘。百香果的香甜酸味盡情表露出來，是另一道吃一口就知道人在夏威夷的味道。

余記

到一個很熟悉的地方，一切都非常親切。就在回憶舌頭的記憶時，突然發現此地的口味有所改變，正好激起一些新的感受。