

# 喜宴周年菜

text: Sam Ng  
photo: 商家提供

当年(2005年)所谓的“私房菜”热潮还未在本  
地饮食界普遍时,香港明星厨师Jacky Yu(余健志)  
就已经是“过江龙”,在本地开设了“喜宴”;一眨  
眼,“喜宴”今年迈进了第12个年头,依旧是很多老  
饕最爱的“私房菜”。

虽说是“私房菜”,菜单由厨师准备,菜色选择  
不多,但Jacky每年都会精心想出大约10多道新菜  
色,让顾客会再次上门,对“喜宴”的菜肴有期望及  
新鲜感。

这次为了庆祝12周年,Jacky就和本地执行主厨  
Chef Gu策划了多道新菜,即日起至明年期间陆续  
推出。

新菜单偏重海鲜,除了有“酸芥辣蜜糖焗半熟三文鱼”和“私房杨桃子姜面豉酱蒸石斑”,还有叫人垂涎三尺的“竹叶酒刁草木瓜海鲜锅”,其他菜肴有“泰香脆炸鸡配私房金不换汁”、“私制草莓骨”和“特炒日本面线伴香脆章鱼与肉碎”等,甜品则有燕窝芝士豆浆冻及榴莲芝士饼。

属于前菜的“酸芥辣蜜糖焗半熟三文鱼”,以低温焗两、三分钟,让它半熟,再配以芥末、醋、蜜糖等酱料,吃起来酸甜够味,十分开胃。

以杨桃入菜,本地很少见,Jacky表示“私房杨桃子姜面豉酱蒸石斑”这道菜的杨桃,必须以黄砂糖、甘草和盐等调味料腌制3个星期,所以要选比较青涩的,因为太熟的杨桃长时间泡腌后很容易变稔,口感不佳。把腌制后的杨桃切碎,再加上姜和面豉酱淋在石斑上清蒸,比本地常见的菜脯鱼更好吃。

至于“竹叶酒刁草木瓜海鲜锅”,食材十分丰富,有虾、蛤蜊和螃蟹等海鲜,烫头则选用鸡汤配以洋葱、牛油和日本清酒,再加上滋润功效的木瓜,即养生又可口。

“喜宴”的“私制草莓骨”,可说是酸甜咕啫肉的“



私房杨桃子姜面豉酱蒸石斑



私制草莓骨



酸芥辣蜜糖焗半熟三文鱼



04

喜宴  
38A Craig Road  
6220 3546  
www.xiyuan.com.sg/sg