

# CHAOZHOU DELICACIES

## 粤菜印记 味蕴潮州

潮州菜，中国四大菜系之粤菜的主要代表。潮汕地区温暖多雨，靠山面海，菜品取材广博，别具地域特色。幸运阁全新推出潮菜宴席，把山林湖海的自然馈赠呈上餐桌。

“蟹中美人”红花蟹是不可错过的前菜之一。空运抵京的红花蟹色泽艳丽，肉质紧实弹嫩。蒸熟后切件，保留食材的清甜原味，伴以浙醋食用，增香提鲜，清新开胃。此外，前菜更有马友鱼、红东星斑、富贵虾搭配黑鱼籽酱，让味蕾奢享丰腴。

潮州饮食注重调和修养，一碗炖汤正宜秋日进补。青橄榄炖本港螺头汤

适当其时。新鲜青橄榄涩中带甜，清热生津，缀以瘦肉鸡脚融于高汤，不失为滋阴健脾的养生膳食。

多道热菜演绎经典潮粤风味。潮式富贵什锦炉杂烩多味，清淡鲜美。鲍鱼红虾、蚌身鱼肚等海味精华与绿芹草菇、笋花豆腐等家常时蔬烩为一汤，炉火温炖，醇香暖胃。金华堂灼响螺盏上汤锁鲜，螺片脆嫩厚韧；南澳珠瓜炆腩肉煲荤素搭配，浓郁回甘；普宁豆酱焗本港马友鱼以特色酱料搭配细嫩鱼肉，激发食材新鲜本味。

除擅烹海陆清鲜，“粗料精做”也是潮菜一大特色。家乡芋头烩饭将香芋海米与咸肉虾粒同蒸，软糯清香，略带咸味。潮州糖醋黄金面酥软酸甜，趁热食下，口感更佳。

正宗潮宴，必有甜咸小吃搭配。汕头姜茨绿豆爽一饮畅快，经典红桃粿寓意美好，潮式福果官燕芋泥绵密软糯，潮州松茸雪花牛肉烧饼酥脆焦香。

8月，幸运阁以传统潮菜功夫细腻打磨，与您共同寻味鲜美潮州。

幸  
運  
閣

