

THE MASTER CHEF COOKING CLASS

味飧佳肴 食域无界



味蕾漫游，品味双城。11月3日，星厨学堂带领会员开启一场异域风情之旅，分享厨艺心得，探索烹饪乐趣。

当日，青云阁的桌台码放着各式食材、香料和调味品。具有地域特色的材料引起会员的好奇，大家纷纷拍摄记录，分享讨论。

首道特色菜品，西餐厨师长暴明师傅为大家带来冬阴功海鲜汤。先用虾头将热油煸香，加入青柠叶、鲜香茅、

鲜南姜、鸟眼辣椒等调料，让香气层叠交融，再放进草菇和樱桃番茄增添口感，最后倒入椰奶和淡奶，令汤底醇厚顺滑。菜品出锅，带有鲜艳明亮的色彩与让人着迷的香味。会员趁热品尝，虾肉与鱿鱼清甜弹牙，酸辣鲜香的汤汁唤醒味蕾。暖流入喉，慢慢回味，馥郁气息令人仿佛置身暖阳倾泻、树影缀金的海岸沙滩。

随后，主厨带来一道特色小吃，为传统的虾饼赋予健康理念。暴明师傅创新地将每只虾按比例制成虾泥或打碎