



## SOUS VIDE COOKING 慢烹醇香

烹调时间、温度是影响营养的关键。低温蒸煮工艺，以不高于摄氏100度的温度长时间加热菜品，令食材受热均匀，不仅菜品口感变得更佳，食物的原味与营养也得到保留。

主厨推荐菜慢煮稻草黑椒澳洲牛肋骨。精选澳洲牛肋骨均匀涂抹黑椒酱，外裹稻草腌制六至八小时，接着在70度低温下蒸煮达16小时，使酱汁、稻香充分浸润至肉质中，肉香和调味达到更好的平衡。在低温慢煮过程中，牛肉的结缔组织变弱，肉质变得酥软、鲜嫩。

此外，系列甄选菜品更有黑胡椒奶香焗大虾、红烧豆腐鳕鱼球煲、蜜饯子姜无花果清远鸡煲、杭椒香煎澳洲M3牛肉、辣爆香栗猪爽肉、潮式芥兰远沙茶澳洲M3牛肉、南瓜盅咖喱海鲜等多款美味供您选择。3月，幸运阁恭候您的莅临。🐦