



 dimsumbarhk  dimsumbar.hk

即時發佈

## 點一龍與川菜大師陳啟德師傅聯手設計 以「川味」為題 呈獻十一道川菜



(香港 - 2022年4月21日) 揉合傳統中菜手藝及創新風格的點一龍首次與川菜大師、入廚超過半世紀的星級名廚陳啟德師傅傳授合作推出以「川味」為題的十一道特色川菜，當中包括耳熟能詳及創新配搭的精緻菜式，必定帶給大家味蕾及感官上的刺激。餐牌由5月1日至7月31日於尖沙咀點一龍供應。

陳啟德師傅出生於廚藝世家，在專業廚房浸淫了超過半世紀，對川菜的知識更是相當深厚，曾於多間知名中菜館擔任總廚。德哥對川菜的熱忱並沒有隨時間減退，更不會故步自封，創作新菜式時會加入創新元素、融會貫通，與點一龍的理念同出一轍。掌廚五十多年生涯中，德哥的創意出品多不勝數、好評如潮，這次由他傳授點一龍團隊製作的十一道菜式定能重塑食客對川菜的印象，帶給味蕾新體驗。

由德哥領軍主理的一系列川菜包括夫妻肺片(\$88)、重慶口水雞(\$118)、雲片白肉(\$88)、滋味酸菜魚(\$148)、水煮牛肉(\$148)、歌樂山辣子雞(\$108)、魚香蝦球(\$108)、老四川紅燒牛腩

**(\$98)**、**馳名擔擔麵(\$68)**、**紅油抄手(\$68)**及**紅糖糍粑(\$38)**。這次的菜式除了**歌樂山辣子雞**和**老四川紅燒牛腩**，其餘的都是經典傳統川菜。川菜的吸引之處在於其色香味俱佳，這次的出品辣度不一，能照顧到不同喜好的食客。遊走於舌尖上的香辣滋味外，當中亦蘊含川菜的「七滋八味」，七滋指甜、酸、麻、辣、苦、香、鹹；八味即魚香、酸辣、椒麻、怪味、麻辣、紅油、薑汁、家常，於「川味」系列中都能一一品嚐得到。

提及川菜一定會讓食客想起**重慶口水雞**，紅油香氣配搭滑嫩雞肉，加入花生粒點綴更添口感。**歌樂山辣子雞**以「三椒兩精」( 辣椒、花椒、胡椒、雞精、味精 )帶領展開早期四川江湖菜的大門，現代江湖菜都帶有「三椒兩精」的 DNA。雞肉切丁後加入海量辣椒乾、花椒在鑊內混炒，花椒增加麻香，雞肉達至外酥內嫩的效果，辣而不嗆喉。



**重慶口水雞 (\$118)**



**歌樂山辣子雞 (\$108)**

喜歡品嚐海鮮的食客，**滋味酸菜魚**及**魚香蝦球**定能滿足胃口。**滋味酸菜魚**選用野山椒烹調，香、辣、麻、燙酸爽引人入勝，魚肉鮮嫩無刺，湯汁吸收了魚肉精華，邊吃魚肉邊呷湯汁，一道菜帶給食客雙重享受。**魚香蝦球**中咸鮮的魚香汁融入爽彈蝦球，取這道菜名為白飯小偷真的是實至名歸。醬汁除了有豆瓣醬，酒釀亦是師傅的秘方材料之一，加入後咸中帶甘甜亦讓整道菜提鮮了。



**滋味酸菜魚 (\$148)**



**魚香蝦球 (\$108)**

嗜牛的食客亦可選擇**水煮牛肉**及**老四川紅燒牛腩**，前者麻香帶勁，後者牛味突出，兩款都各有風味。



**水煮牛肉 (\$148)**



**老四川紅燒牛腩 (\$98)**

當然還有多款經典四川涼菜、麵食及甜品，肥瘦相間、蒜香撲鼻的**雲片白肉**，爽口入味、自家滷煮的**夫妻肺片**，皮薄餡靚、香辣開胃的**紅油抄手**，香濃醇厚、細滑順喉的**馳名擔擔麵**及軟糯煙韌、甜而不膩的**紅糖糍粑**均是地道川菜不可缺少的美食。



**雲片白肉 (\$88)**



**夫妻肺片 (\$88)**



**紅油抄手 (\$68)**



**馳名擔擔麵 (\$68)**



**紅糖糍粑 (\$38)**

## 供應地點及訂座電話

- 尖沙咀海港城港威商場地下 G103 號舖 | Tel: 2175 3100

所有價格堂食需另收 10%服務費。

下載高解像度圖片：

<https://drive.google.com/drive/folders/1u-NI0Vx8Ya-4cn1IFTdvug26CfgpaG0A?usp=sharing>

## 關於 **Cafe Deco Group**

**Cafe Deco Group** 是香港最優秀的餐飲集團之一，分別在香港及悉尼擁有超過 20 間餐廳及酒吧。我們專業的廚師及服務團隊以多姿多彩的國際佳餚和貼心殷勤的服務，為賓客打造完美的餐飲體驗。集團旗下品牌包括來自日本京都的吉列牛排專門店「牛カツ京都勝牛」、以招牌經典原汁紅燒牛肉為主打的段純貞牛肉麵、旨在將經典泰式美食以現代手法詮釋的 **Bamboo Thai**、悠閒時尚的德國餐廳 **Beerliner**、極具航海風情的 **Stormies**、體現創意無限的 **Cafe Deco Pizzeria**、以精緻點心及巧手小菜聞名的點一龍、帶來捷克體驗的 **Pivo Czech Bar**，以及充滿活力的型格酒吧 **Tonic** 等，用心帶領客人味遊世界。

- 完 -

傳媒查詢，請聯絡：

Yvonne Tang

電話: +852 2290 6652

電郵: [yvonnetang@cafedecogroup.com](mailto:yvonnetang@cafedecogroup.com)

Cara Yeung

電話: +852 2290 6625

電郵: [carayeung@cafedecogroup.com](mailto:carayeung@cafedecogroup.com)