

全城減鹽減糖！三間少鹽少糖中菜館菜式推介



嘉麟樓

嘉麟樓由行政總廚林鈺明師傅主理，菜式少鹽少糖，希望顧客食番食材本身嘅味道。



魚湯蛋白蒸蟹鉗

選用三斤以上嘅肉蟹，因為蟹肉較厚身、緊實及鮮甜。將蟹鉗生拆後放上蛋白蒸，最後淋上用魚湯、蟹殼製成嘅茨汁調味，茨汁只加了少許岩鹽，蟹肉同魚湯嘅鮮味完全滲入蛋白中。



蟲草花炒鴿脯

炒鴿脯係以前富有人家先食到嘅菜式！師傅先將鴿片煎香後，再用上湯炆至入味，所以唔使落咁多調味料。再加入炸得香脆嘅蟲草一齊炒，口感就更加豐富。



金盞果仁畔水芹香

呢味饊同樣都係食番蔬菜本身嘅味道。食材包括馬蹄、水芹、法國蘆筍及夏威夷果仁。每一種食材都好新鮮，加入夏威夷果仁，就更有畫龍點睛嘅效果。



嘉麟樓

地址：尖沙咀梳士巴利道 22 號香港半島酒店 1 樓

電話：2696 6760