

实时发布

2019年11月

米芝莲星级食府嘉麟楼行政主厨林钰明履新

弘扬粤菜文化 厨师之桌臻新境界

香港半岛酒店米芝莲星级食府嘉麟楼自 1986 年启业以来，一直以精致菜品、装饰艺术及装潢风韵见称，稳踞香港中菜厅之列，老饕食客有口皆碑。随着**嘉麟楼行政主厨林钰明**的加入，嘉麟楼中菜水平更上层楼。林师傅为本地顶尖粤菜名厨，掌厨超过二十年，曾效力香港、澳门及北京等地的粤菜食府，政经商界不少显要皆为其座上客。林氏加盟半岛酒店前主理澳门卓越的中菜厅，其经验极为丰富，凭借精湛厨艺带领餐厅摘下米芝莲一星殊荣。

林师傅的饮食哲学讲求不时不食、传统创新兼善、讲究原汁原味，制作一丝不苟，坚持以新鲜材料入馔。他结合正宗方法烹饪技巧及新派意念，突显材料真味同时着重养生健康的平衡，菜品摆盘优雅精细与视觉兼备，令每道菜色达臻色香味全境界。

「**厨师之桌 - 粤菜文化深度游**」由九龙城市场导赏游揭开序幕，客人首先由三十多款菜式，选出最喜爱的六道或八道菜，然后林师傅会带领客人到街市挑选新鲜食材，并指导客人拣选上乘材料秘诀。

厨师之桌将化身林师傅大展功架的舞台，客人可以与台前幕后团队交流，一睹中菜厨房幕后风光。获国家茶艺师证书课程认可的嘉麟楼茶艺师首先为客人泡茶，其后一道道珍馐先后上菜，部份菜色由林师傅席前炮制，当中包括**火焰花竹虾**—以玫瑰露酒及姜葱佐料提升鲜甜虾味，火焰四溢的画面令人兴奋。客人可以选择品尝**冬虫草过桥响螺**或**堂弄过桥东星斑片**两款以汤浸方式炮制的特色菜肴，此烹调技巧可保持食材之鲜甜嫩滑真味。接着客人会到厨房学习制作点心的技巧，亲身体入厨之道，继而品尝林师傅的厨艺，领略高级粤菜文化精髓。

米芝莲星级食府嘉麟楼行政主厨林钰明履新 - 2

林师傅亦设计了一系列星级招牌单点菜式，包括香煎蟹肉琵琶燕窝(380*港元)、孜然法国青蒜爆羊柳(360*港元)及珊瑚脆皮百花鸡脯(660*港元)等，充分体现了粤菜之烹饪精髓及展现其新派意念。

「厨师之桌 - 粤菜文化深度游」每位 3,388*港元(六道菜)或 4,388*港元(八道菜)，已包括中式名茶配对。街市导赏游每位另收 2,680*港元。嘉麟楼星期一至日供应厨师之桌，每天只限一席，一席可供最少四位及最多六位享用，敬请最少三天前订座。查询或订座请赐电嘉麟楼，电话+852 2696 6760，电邮 springmoonphk@peninsula.com。

*另收加一服务费



香煎蟹肉琵琶燕窝



厨师之桌 - 粤菜文化深度游：
生拆蟹肉配话梅辽参



林钰明师傅主理：
厨师之桌 - 粤菜文化深度游



米芝莲星级嘉麟楼

米芝莲星级食府嘉麟楼行政主厨林钰明履新 – 3

* * * * *

有关香港上海大酒店有限公司（香港上海大酒店）

香港上海大酒店有限公司于 1866 年注册成立，为香港联合交易所上市公司 (00045)。香港上海大酒店乃一间集团的控股公司，集团持有、发展并管理位于亚洲、美国及欧洲主要地点的豪华酒店、商用及住宅物业，并提供旅游及休闲、会所管理及其他服务。半岛酒店集团由香港半岛酒店、上海半岛酒店、王府半岛酒店、东京半岛酒店、曼谷半岛酒店、马尼拉半岛酒店、纽约半岛酒店、芝加哥半岛酒店、比华利山半岛酒店及巴黎半岛酒店组合而成。现正发展中的项目包括伦敦半岛酒店、伊斯坦堡半岛酒店及仰光半岛酒店。集团旗下物业包括香港的浅水湾综合项目、山顶凌霄阁及圣约翰大厦、越南胡志明市的 The Landmark 及法国巴黎的 21 avenue Kléber。集团旗下会所与服务包括香港山顶缆车、泰国曼谷的泰国乡村俱乐部、加州喀麦尔鹑园高尔夫球会、香港的半岛会所管理及顾问服务、半岛商品及大班洗衣。

有关新闻稿咨询，请联络：

吕以民 (Cecilia Lui)

区域传讯总监 – 大中华地区

香港半岛酒店

香港九龙尖沙咀梳士巴利道

电话 : +852 2696 6605

图文传真 : +852 2696 6633

电子邮件 : cecilialui@peninsula.com

网址 : www.peninsula.com

邱卓琪 (Elizabeth Yau)

公关部经理

香港半岛酒店

香港九龙尖沙咀梳士巴利道

电话 : +852 2696 6607

图文传真 : +852 2696 6633

电子邮件 : elizabethyau@peninsula.com

网址 : www.peninsula.com

新闻资料 : peninsula.com/zh-cn/newsroom/news