**「福虎賀歲冷凍年菜」菜色說明**

即日起至2022年1月24日可於館內外各餐廳，或至「晶華美食到你家」電商平台(<https://shop.silkshotelgroup.com/RT>)預訂，**「福虎賀歲冷凍年菜」**，每套9,680元，可供六人享用。2022年1月16日前完成下訂者可享**6,980元的限時優惠價**。

|  |  |
| --- | --- |
| **菜名** | **菜色說明** |
| **御品鮑魚佛跳牆** | 除夕圍爐桌上必備的重要主角，是清朝流傳下來的閩南經典名餚。主廚將豬軟骨切塊汆燙、雞腿肉上粉炸至金黃色後，與蹄筋、鮑魚、干貝、筍片一起放入盅內，倒入慢熬而成的雞高湯燉煮3小時，最後加入芋頭、紅棗、香菇持續燉煮而成，成品料多味美、香氣濃郁。 |
| **壺底油蒜燒鯧魚** | 象徵著「家運順利、生意昌隆」等美好寓意的鯧魚，是過年過節家家戶戶必備的菜餚之一。主廚選用肉質細緻的金鯧魚，洗淨處理後於表面輕裹上粉，下鍋油炸至外表呈現金黃色後瀝出，淋上以蒜苗、蒜頭、薑絲、辣椒絲、壺底油、蠔油等一起爆香熬煮而成的醬汁，鹹香味鮮、獨有的氣味與口感完美均衡、細緻回甘，年節享用祝福闔家年年有餘。 |
| **老滷筍干扣圓蹄** | 皮色嫣紅，豐腴軟嫩的蹄膀總讓人看了食指大動，更能為圍爐餐桌增色添香。主廚烹調時會先將蹄膀放入熱油鍋中炸至外表呈現金黃色澤後瀝出，放入醬油、蠔油、胡椒粉、冰糖、五香粉、紹興酒，搭配八角、香葉、桂皮、丁香、桂皮等香料熬煮的醬汁中以文火慢燉2小時，最後加入筍乾繼續燉煮至質地軟嫩，成品豐腴適口、鮮香四溢，是一道色香味俱全的過節佳餚。 |
| **富貴乾坤布袋雞** | 烹調程序繁複、口感油嫩細緻的**富貴乾坤布袋雞**是過年時相當應景的一道菜餚。主廚首先先將雞骨剔除不用，保留頭、腳外表的完整，洗淨用薑、蔥醃製，再於雞身內填入草菇、麵腸、素肚、芋頭、猴頭菇、蓮子等食材，菜色的外表是隻全雞，但分菜時即會露出豐富餡料，展現雙套菜的驚喜感，提供饕客視覺與味覺的雙重享受。 |
| **臘味干貝香米糕** | 肉香十足、口感Q潤的**臘味干貝香米糕**，選用長糯米泡水2小時後以蒸箱蒸煮20分鐘，再以醬油、五香粉、蠔油、胡椒粉、黑麻油拌炒，並陸續加入香菇、薑、蝦米、魷魚和肉絲，盛盤後於糯米飯表面綴上臘腸片、肝腸片以及干貝絲，為2022福虎年揭開美味華麗的序幕。 |
| **冠軍八寶甜芋泥** | 由晶華中式點心團隊精心製作的甜芋泥，是媒體評比常勝軍、更是年年熱賣的人氣甜品。主廚選用一年僅收成一次的台灣大甲芋頭為主角，先將芋頭去皮洗淨後放入蒸籠蒸煮40分鐘，取出後加入砂糖、椰漿、鮮奶拌勻後打成泥，搭配繁工費時處理的金華火腿片提味，再妝點甜蜜的紅棗、香醇的荔枝乾、軟綿的蓮子以及滋補的紅棗等繽紛食材，綿密香甜的滋味為圍爐大餐留下甜美的回憶。 |