

# 鴛鴦



[鴛鴦\\_下载链接1](#)

著者:徐蓆

出版者:飲食天地出版社

出版时间:2009-08-06

装帧:

isbn:9789623552394

内容转自 YesAsia.com :

用意大利花盆改成吊燒炭爐？用石磨自製米漿？

私房菜「鴛鴦飯店」主理人徐蓆，一向醉心烹飪，而且創意點子特別多，菜式如：鏡花水月（花茶烤魚）、紅塵白雪（米漿蒸膏蟹）、鴛鴦戲水（燒乳鴿伴有機菜）……味道及賣相均俘虜食客。

全書分野家菜（鴛）及香港菜變奏（鴦）兩部份。野家菜是以新鮮食材及有機蔬菜，烹調而成的私房菜；香港菜變奏則將香港特色的懷舊菜，以她創新的演繹，重新包裝，各具特色。

此外，徐蓆崇尚天然，書內介紹用石磨及山水自製豆漿及豆腐，自製梅酒及金柑酒，甚至走進她的菜園，享受綠色的自耕生活。

作者介绍:

[http://travel.udn.com/mag/travel/storypage.jsp?f\\_ART\\_ID=25031](http://travel.udn.com/mag/travel/storypage.jsp?f_ART_ID=25031)上面的链接是登载于台湾UDN网站，《联合报》介绍徐蓠“鸳鸯饭店”的文章。

摘录两段：

【聯合報／記者吳雨潔／專題報導】

今年3月開幕的「鴛鴦飯店」，舊址是1914年興建的辦公樓，由香港餐飲界頗有名氣的樂活家徐蓠Margaret負責，餐廳內大部分食材來自徐蓠在元朗的私人有機農場，並用創意自製醬汁與配料。

沒有菜單的私房菜館，食材依季節更換，端看今天什麼新鮮，就替客人端上什麼菜，這次來港剛好遇到大雨，徐蓠說有的青菜是跟其他農場調貨，但保證都是新鮮有機。徐蓠偶爾也用柴燒食物，隨意自然的料理風格，讓餐廳充滿濃濃的港式懷舊風格。

目录:

[鴛鴦\\_下载链接1](#)

## 标签

徐蓠

香港出没

食

美食

epicure

Hong-Kong

## 评论

-----  
[鴛鴦\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[鴛鴦\\_下载链接1](#)