



食蟹

俗话说：“秋风起，蟹儿肥！”现时正係食蟹嘅好季节，皆因此时的螃蟹个头大、肉质嫩、蟹钳粗，仲爆高爆黄！正因如此，民间流传“秋时不品蟹，白在世上走。”入秋以来的第一啖蟹肉，最让人心旷神怡！

洗颖樱/文 叶思玲/图



“蟹”逅和风，食蟹有道

食蟹道店面为传统典雅嘅日式风格，服务员身穿和服，化身超甜“樱花妹”，令顾客仿佛置身日本。食材上主打三大名蟹：松叶蟹、毛蟹、帝王蟹。均产自深海的三种蟹，蟹肉风味各异，口感普遍紧实，味鲜甘甜，蒸、煮、烤或生食俱佳。其中，松叶蟹肉质最具弹性、最鲜嫩多汁；毛蟹住往浓郁饱满、蟹膏澎湃；帝王蟹蟹如其名，体型硕大，威风凛凛，宛如蟹中帝王。

流口水预警！ 秋风起，蟹儿肥



一蟹多食，极致鲜味

螃蟹究竟可以有几种食法？今次可乐君就带你开下眼界，一齐体验松叶蟹的“一蟹多吃”。首先係蟹肉秋葵酥沙拉，烘干秋葵香脆，衬托出蟹肉本身嘅鲜甜，蟹肉通体粉嫩，饱满丰厚！新鲜蟹腿可烤可蒸，各有风味。烤制唔需额外调味，烤制后蟹钳蟹脚光泽红亮，蟹肉依然保留本身的肉汁。相比起烤制，蒸制鲜味会更加突出，湿润度会更高。店长采用日本进口松木木盒进行蒸制，蟹肉入口会有些木香同竹香，令蟹肉鲜而不腻。



蟹肉秋葵酥沙拉



烤、蒸都试完，我哋再试试炸物。五彩蟹钳天妇罗，脆身香口，一啖都唔油腻。蟹宝亦係到店必点嘅菜品！芝士铺底，蟹肉刮丝铺面，一啖落去鲜甜拉丝。松叶蟹壳蒸蛋，係用完整蟹壳做器皿，选用日本无菌蛋做蒸蛋，表面有一层柚子皮制作而成嘅透明羹汤，甘香嫩滑，连细蚊仔食过都话正！遇事不决？仲有火锅解决！火锅部分，选用蟹腹同蟹背肉，汤底采用日本海鲜酱油、昆布同鳀鱼熬制而成，鲜味十足。

五彩蟹钳天妇罗



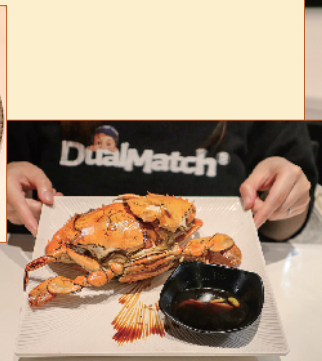
Add
食蟹道
地址：临江大道天德广场1号楼首层B商铺
营业时间：周一至周四 10:30-次日02:00
周五至周日 10:30-次日04:00

黄金肉蟹，无“蟹”可击

清甜肉蟹+12只咸蛋黄係乜体验？阿Fit招牌黄金蟹话你知，乜叫无“蟹”可击！只选用每日新鲜到店嘅肉蟹，只只生猛威风，仲大过手掌。而一份合格嘅黄金蟹，必须用足12只咸蛋黄，多啖会盖过食材鲜味，少啖又缺乏风味。每块蟹肉都裹满晒咸蛋黄的醇香，带住些少奶味，蟹肉清甜随之而出，主理人话斋“配上红酒一起享用更佳！”



阿Fit招牌黄金蟹



招牌墨鱼饼，肉质紧实



可能系全广州炒得最好食嘅牛河

肥而不腻，样样都Fit

除咗招牌黄金蟹，仲有好多撚手菜值得试一试！比如原只碳烤爆黄青蟹，成只上架架烧，外壳脆而干爽，入口甘甜一涌而上。蘸少少蟹醋，增加鲜甜，亦可以解油腻。店内牛河亦堪称一绝，造型独特，打卡一流！牛肉大块厚实，河粉上色均匀，爽滑不粘腻，够晒镬气。招牌墨鱼饼的原材料品质优良，饼身金黄微焦，肉质新鲜紧实，配上老世嘅独家甜酱料，真系回味无穷！

Add
我撞FIT饮食俱乐部(天德广场店)
地址：临江大道天德广场天德街4-3
营业时间：周一至周日 11:00-次日06:00



花开月圆正，月饼正当时。随住中秋佳节临近，各式月饼纷纷上市，今年更有多所博物馆大玩跨界，抢发文创月饼。但嘅嘅文创研发同广府饮食界合作，推出嘅月饼新品有料、够潮、又好味，竞争C位无压力！

实习生 张龄月/文 官方产品图/图

博物馆文创月饼C位出道

消失的月饼



呢款月饼可谓从“内涵”到“外表”都文化味十足，味道係通过书籍记载进行研发和还原，独具特色嘅包装亦係以文物为原型提炼创作。包装盒选取咗极具广东工艺特色嘅广州博物馆馆藏国家二级文物——清黑漆描金开窗庭院人物图雕盒为原型，并经过改良制作而成，不但可以用作器物收纳，还仲具有极佳的观赏效果。

粤味复活新国潮

一张张珍藏在广州博物馆嘅月饼广告、价目表以及制作食谱，记载咗好多曾在百年前大热，让食家趋之若鹜嘅广式月饼，可惜绝大多数口味嘅市面已难寻踪影。庆幸嘅係，广州博物馆将文物活化运用，与中国大酒店团队合作，打造“粤色中国”嘅文创品牌，通过反复试验研发、数次品鉴后，最终还原出“消失的月饼”系列的五种口味：腊肠肉月、烧鸡肉月、西施醉月、中豆蓉月、凤凰肉月。

故宫月



“故宫月”有宫廷韵味

最豪华嘅文创月饼，当数故宫博物馆和白天鹅宾馆团队携手打造嘅故宫IP联名产品“故宫月”！呢款月饼饼身为迷你广式酥皮糕点，饼模带有白天鹅图样logo，高贵、骄傲，彰显主题“朕的心意与天鹅月的相遇”。并不是说用料多豪华，而是感觉与皇帝共享同款美味，就问你够不够豪！除咗月饼，佢哋仲打造咗沉浸式晚宴“故宫盛宴”，故宫御膳文化与粤菜烹饪文化相融合，老广嘅餐友们有福啦！

“故宫月”共有2款礼盒包装，极具故宫文化韵味，锦盒嘅设计灵感来源于缂丝瑶池吉庆图轴，祥瑞莲花图案和立体浮雕，描绘西王母庆寿嘅场景，吉祥绚丽；八角盒灵感来源于故宫御花园千秋亭藻井和白天鹅故乡水金亭藏式纹饰的融合，富丽堂皇，团圆美满，好睇又好意头。

艺术无边至Fashion

或者在你的认知中，“无边”的概念有些陌生与抽象，不过放在和美术馆x时代美术馆x坪山美术馆联合呈现嘅建筑主题月饼上，就好理解多了：艺术、设计同生活联结，体现咗万物皆“无边”嘅创作。呢款艺术月饼，以建筑为主题，无边为概念，用新的视角与方式欣赏与拥抱多元文化。

无边月饼



月饼口味上，有奶黄流心、榛子巧克力、咖啡火麻仁、黑松露巧克力流心、白兰地酒心流心五种，传统与新意结合，相当有质感。包装上亦颇具心思，“无边/时境”主打蓝、紫、绿三色过渡变幻，包装上的颜色时间片，可模拟唔同状态下嘅云端变化。“无边/筑光”以光影为设计，以光影作见证，诠释光影穿流于建筑空间的无边设计之美。和美术馆仲推出观展月饼礼盒套餐，睇完展览顺便啖个月饼做下午茶，都几relax嘅。