



▲益新團隊廚功高超。

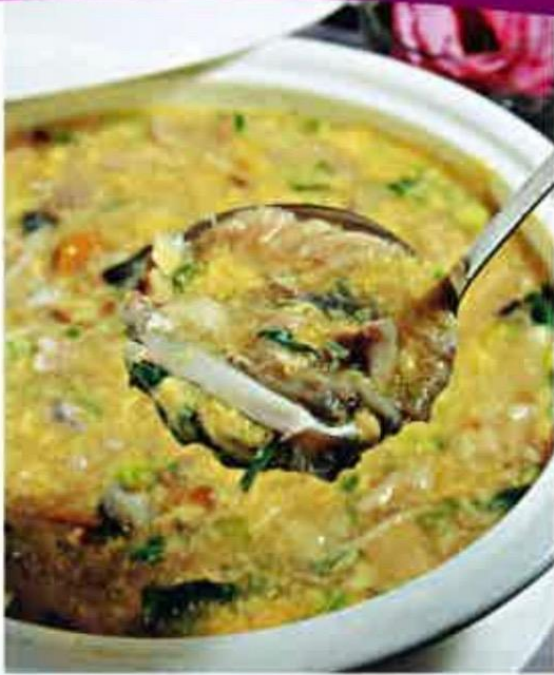
12 益新美食館

鎮店靈魂人物 麥景洪

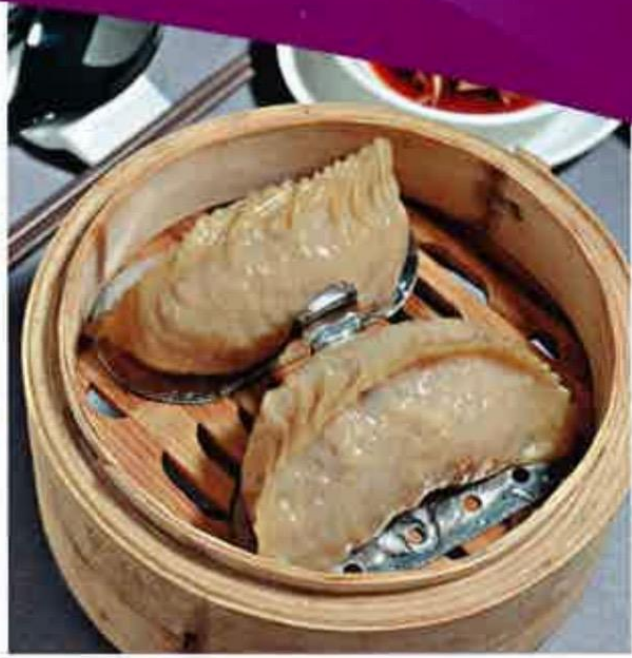
每一間名店，皆有一位靈魂人物，靈魂在，店就在；靈魂不在，店就只剩下空殼，勉強注入新靈魂，效果永遠不再一樣。



◀裝潢設計優雅懷舊有品味。



▲七彩拆肉魚雲羹。

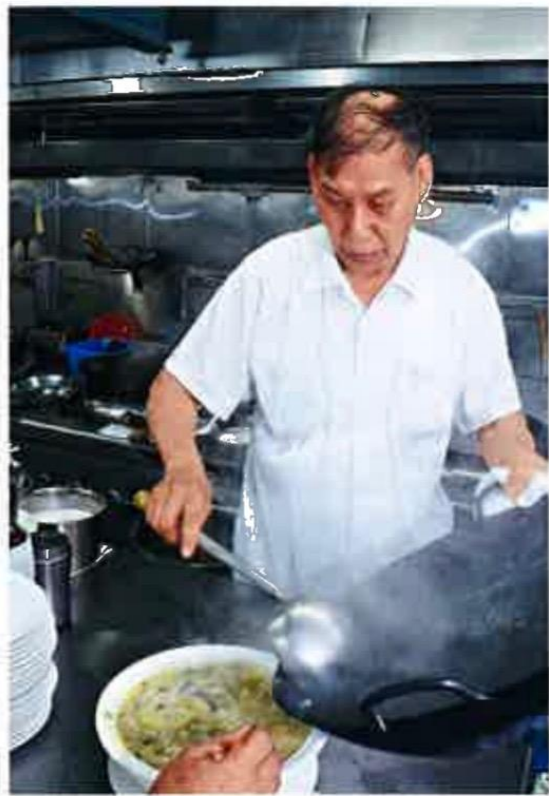


▲超級美味灌湯餃。

超過半世紀的益新，靈魂人物正是七十八歲，入行六十年的麥景洪(景叔)。這般年紀，怎不在家享福？原因在一份情，一份濃濃歲月昇華的世伯與侄女情。「侄女」正是昔日益新創辦人黃展雲的女兒黃美冰(May)。

景叔看着阿May長大，一轉眼，May已成為益新的最高話事人。為了擦亮招牌，當然力邀景叔坐鎮江山，以作出品信心保證。

說來，益新的「氣質」亦是May散發的氣質，優雅、自然、有品味。所以光顧此店客人，質素特別，大多斯文有教養，不會喧嘩「隊」酒，大家都在淺斟細嚼，靜靜欣賞景叔的廚藝。



▲景叔顧功架。



▲雞肝豬腦為魚雲羹靈魂。



▲招牌之作魚頭雲羹。

嘩！好滋味！



▲燒鴨食出燒鵝味。



▲燒鴨隻隻紅脹卜卜。 ▲風乾掛爐鴨。

麥景洪有一味招牌菜，幾可說人在菜在，因懂得做而做出神韻者，香港已後繼無人，此乃「鳳凰拆骨魚雲羹」。單單拆魚頭雲已用上大量功夫，煮時，更有秘訣，就是混入雞肝及豬腦，所以是香、濃、滑、美味之最，廚藝頂端也。



▲益新靈魂景叔(左)與May(右)。

Info

- 🕒 星期一至日
11:00—23:00
- 📍 灣仔軒尼詩道50號
上海實業大廈地下
- ☎ 2834 9963

