

# 彩蝶宴

## 創意38°燒酒菜

### ●38°金門高粱酒冷盤3寶

(高粱醉雞、高粱烏魚子、高粱香腸)

作法：以絞碎豬肉淋上高粱酒，製作出高粱香腸。而高粱醉雞，則是雞肉用38°金門高粱酒醃漬，使其與酒香充份融合。高粱烏魚子，則以淋上38°金門高粱酒用大火炙燒。

品嚐：從高粱醉雞、高粱烏魚子、高粱香腸，口味由輕到重依序品嚐。

### ●金沙砲臺鮮筍

作法：將鹹鴨蛋黃加入少許沙拉油爆香，再將煮熟新鮮竹筍一起拌炒。

品嚐：先咬上一口金沙鮮筍，再飲上38°金門高粱酒，會感到高粱酒的甜味被大大的提昇。

### ●XO醬雙鮮燒酒菜

作法：先川燙小干貝及響螺貝，再與特調的XO醬一起大火快炒。

品嚐：先以酒入口，再吃上一口肉質較鮮嫩的小干貝，將酒香一併帶入口中。

### ●醇香佛跳魚翅盅

作法：放入老母雞、雞腳取膠質，並與炸好的扁魚、金華火腿、開陽等，一起先小火熬湯頭二天，再加入煮好的豬肚、香菇、排骨、栗子、魚皮、豬腳、芋頭等食材，最後與魚翅一起燉煮二小時後，美味佳餚即可上菜。

品嚐：入口前，淋上少許38度高粱酒，再慢慢啜飲湯品，湯汁表現令人驚豔。

### ●38°台式老酒蝦

作法：這是最標準以酒入菜的料理，以北港黑麻油、老薑片一同爆香後，放入汶萊進口藍蝦，再加入蛤蜊，松阪肉川燙後做為襯托，最後淋上38°金門高粱酒，煮到入味即可。

品嚐：高粱酒本身的麴香與海鮮就有相輔相成的效果，尤其是蝦類，又以酒精度數較低的高粱酒，對於入味更有效果。

### ●泰皇軟殼蟹搭哈斯麵包佐38°

作法：蟹黃醬是由生鴨蛋、海鮮咖哩、紅咖哩，一同大火快炒而成；而軟殼蟹得加酥粉炸酥；並搭配有厚重奶味的哈斯牛奶麵包。

品嚐：將蟹黃醬塗在麵包上，夾軟殼蟹一起入口，濃濃的咖哩味，創造出不一樣的滋味。

### ●感動無限脆羊排

作法：先川燙小羔羊肋排，並與酒釀、豆腐乳、豆瓣醬、中藥材、辛香料一起滷3個小時後，再入鍋油炸，起鍋後拌入七味粉、椒鹽粉、韭菜花末、辣椒末。

品嚐：原本就很精彩的脆羊排，搭配上38°金門高粱酒，令人有種大口吃肉，大口喝酒的快感。

### ●嚴選三杯烏鰡佐高粱醬

作法：先油炸烏鰡，再放入黑麻油、薑片、蒜頭、辣椒一起爆香，然後加入特調的三杯醬一起料理，即可上菜。特調三杯醬，是由醬油、醬油膏、糖、麻油、麥芽等食材，再加入38°金門高粱酒調和而成。

品嚐：醬汁在加入38°金門高粱酒後香氣提升，在與烏鰡融合後，肉質更意外的產生出甘甜味，可說是絕配。

### ●高粱人蔘雞鍋

作法：土雞、人蔘、玉竹、川芎、枸杞、紅棗、米酒、鹽，與38°金門高粱酒一起燉煮兩個小時。

品嚐：這是以酒入菜最傳統的作法，卻也是最能入味的方式，上菜開鍋後，撲鼻而來的高粱香氣味特別明顯，這是一道不可錯過的配搭組合。

