

創意

# 38° 燒酒菜

Health-preserving CUISINE



## ◀——雪景漬物綜合刺身——▶

「冰鎮綜合刺身」選用鮭魚、鮪魚、旗魚、鯛魚、甜蝦等當令新鮮漁貨，均取富含鮮美油脂的魚腹部份，肉質鮮美，口感滑嫩的生魚片，配搭38°金門高粱酒一同享用，更顯高粱酒的濃郁香氣。

## ◀——高粱五珍寶——▶

這是高雄寒軒國際大飯店7A樓貴賓軒郭宜煌主廚的巧思，將各式甜、鮮、鹹、香、酸等不同口感的佳餚一次入列，在38°金門高粱酒的襯托下，恰到好處的融合成完美的入菜組合。其中，「金沙美人腿」是以筊白筍裹酥粉油炸，並加入鹹蛋黃一起拌炒，炒至即入味即可，筊白筍的鮮甜口感，在綿密金沙鹹蛋黃的襯托下，更顯爽口的創意鮮滋味；「丁香南蠻漬」則是以小丁香裹粉油炸，加入洋蔥絲、海帶絲，搭配主廚以柴魚、梅醋、38°金門高粱酒等特調的醬汁，醇厚的高粱香更增添小丁香的甘甜滋味；「XO西芹海蜆頭」是以西洋芹及海蜆頭一同拌炒而成，是道微酸帶甜爽脆的創意小點；傳統以酒入菜的「酒香醉元蹄」是以豬的前腿肉，捆綁並蒸熟後，再與紹興酒及38°金門高粱酒浸泡入味，肉質細嫩、口感Q彈的元蹄，搭配醇厚的高粱酒，更將整體的風味向上提升；「蘋香烏魚子棒」是一道創意料理，先將烏魚子浸入38°金門高粱酒，再點火蒸發掉外膜，藉此增加高粱酒香，用春捲皮炸製成甜筒狀以日式手捲的作法呈現，極具巧思。

## ◀——金門海皇羹——▶

以台式做法料理的「金門海皇羹」是以珠貝、蟹腿肉、魚丁、蝦仁一起烹煮，起鍋前稍加芎芡，再淋上蛋白即為一道可口的佳餚。羹湯類在傳統的宴會上，是必要的一道羹品，而又以海鮮類的食材，適合與38°金門高粱酒配搭。先抵上一口38°金門高粱酒，再喝上一匙羹湯，意外的甘甜味令人愉悅。

## ◀——酒釀燒錢鰻拌38°金門高粱酒醬汁——▶

「酒釀燒錢鰻」是以白酒釀、海鮮醬、38°金門高粱酒及辣椒醬等主廚特調醬汁，搭配炸至酥脆的錢鰻一同拌炒，最後小火慢熬至入味即可，均衡的微酸口感，恰到好處的融合成一道滋味濃郁且香氣四溢的38°金門高粱酒料理。

## ◀——養生菌菇牛肉——▶

「菌菇牛肉燒酒菜」是將牛肉以38°金門高粱酒與小茴香一同浸泡，再以洋菇、鴻禧菇及雪白菇等菌菇，搭配番茄、洋蔥、茼蒿等新鮮蔬菜，最後再淋上主廚特調醬汁，濃郁酒香與軟嫩牛肉的組合，是一道令人允指回香的美味佳餚。

## ◀——海藻玉液蒸玉帶——▶

「海藻玉液蒸玉帶」是一道寒軒主廚團隊所研發的創意菜色，將蛋白與牛奶結合，搭配南瓜及沙蝦一同蒸煮，最後在加入海藻，濃郁的牛奶香氣，配搭38°金門高粱酒一同享用，讓每一口都洋溢著香濃的奶酒香。

## ◀——焗烤高粱香蟹——▶

「焗烤高粱香蟹」是挑選當令肥美的紅蟹，並與紹興酒及38°金門高粱酒，以3：1的比例浸泡，再與麻油一同拌炒，最後再放製烤箱中烤熟，使高粱酒香更加入味，有著濃郁酒香的紅蟹，恰好融合成一道適合溫補的螃蟹料理，是一道貴賓軒郭主廚推薦佳餚。

## ◀——金門富貴養生盅——▶

「金門富貴養生盅」的高湯底以特選老母雞、金華火腿及鮮嫩後腿肉熬煮湯頭8小時，加入38°金門高粱酒、豬腳、栗子、豬肚、香菇、山藥...等食材，並添加紅棗、枸杞、綜合菇類...等養生食材，集山珍海味於一盅，經2小時慢火燉煮，呈現出料多味美濃郁的口感，並飄出濃濃的酒香味。

## ◀——創意38°西式點心——▶

「創意38°西式點心」是運用蔓越莓果乾加入38度金門高粱酒熬煮入味，將擁有濃厚酒香的蔓越莓，拌入塔皮中，烤成香酥的蔓越莓酒塔，最後再以白巧克力搭配糯米紙，製成38°金門高粱酒的形狀，做為金門高粱酒饗食宴的創意收尾，是道風味獨特的創意小點。



酒後不開車 安全有保障

