

# 留港食英國菜

撰文：楊樂天

早陣子，英國倫敦發生暴亂，雖然已受控制，但旅遊人士仍然卻步。

筆者有一在倫敦工作的友人上月回港，也決定暫緩返英國，但他記掛英國菜，於是上網尋找在港具水準的餐廳；又或教煮英國菜的網站，暫時解決思鄉之情。

其實，香港的英國餐廳較之同樣是歐洲菜的法或意大利餐廳，並不算太多。不過，網民一樣有英國菜的推介，如這個網站 (<http://www.hellouk.org/forum/index.php?showtopic=231568>，圖 1)，就有居英的港人隔岸暢談香港的英國餐廳，他推介在 Soho 區的 Yorkshire Pudding (電話：2536 9968)，大讚炸魚薯條 (Fish and Chips) 好正。講到這道英國名菜，有網民就話在中環的 Alfie's by Kee (電話：2530 4422) 吃過，他認為是全港最正的炸魚薯條。因炸魚並非用上雪藏魚做，而是用上新鮮的 Halibut 魚，故份外鮮味。

其實，筆者未到過網友所提及的餐廳，但就曾吃過令我回味無窮的炸魚薯條，就是在這間 798 Unit & Co (電話：2506 0611)，餐廳以貴價的 John Dory 做這款英式的平民小吃，且炸魚有手掌般大，用刀切下去魚肉不會散開，還發出嘍的一聲，外脆內嫩；薯條也炸得香脆，相當惹味。



▲Fish and Chips 是英國的著名小食。



1



2



3

其實，炸魚薯條算是香港人最熟悉英國菜；如果想更了解英國菜，可以登入這個網站——[http://www.vdonext.com/index.php?fuseaction=Features.Archive&channel\\_id=575603&program\\_id=744200](http://www.vdonext.com/index.php?fuseaction=Features.Archive&channel_id=575603&program_id=744200) (圖 2)，影片內有香港的 Yorkshire Pudding 餐廳經理教你如何享受一頓英國菜。他大談英國菜的文化，以及頭盤、主菜、甜品的款式，如海鮮盤、燒牛肉、拖羅布甸等等。最後還教你吃英國菜的餐桌禮儀，內容相當豐富。

想不到餐廳，也可以在家享受英國菜，因網上有不少教煮正宗英國菜的影片，其中這個肉餡馬鈴薯餅 (Shepherd's Pie) —— ([http://www.youtube.com/watch?v=1gGRS39\\_oLE](http://www.youtube.com/watch?v=1gGRS39_oLE)) (圖 3)，以牛肉碎、玉米、洋葱及薯仔等做材料，在 1 分 38 秒的影片中有詳細的步驟，更設有中英文字幕，大家跟着做應該可以做得到。