



● 新北市板橋區新站路16號
百揚大樓48樓
● 02-7705-9703
● 柚子片皮手撕雞、鮮蟹肉
石榴球、天鵝蘿蔔酥餅(港
點僅中午供應)



手做細工
粵菜、港點
傳統中迸新意

陳靜宜 推薦

望月樓

①柚子片皮手撕雞因為有白柚增添酸甜，味道更為提升。②鐵觀音煙燻淡水白鯧，拿魚骨做為盛裝容器。③望月樓位於新北市第一高樓，可遠眺市景。④做工細緻的港點，是望月樓的招牌之一。

十四歲即入行、邁入四十歲的望月樓行政主廚蘇權暉，很懂得把粵式手工菜做得更上層樓，且每年推陳出新。飲食作家陳靜宜觀察，「他的菜既精準又有新意。」

也因此，該天鵝蘿蔔酥餅外酥內軟腴，雖油炸卻不厚重。陳靜宜形容，「是會飛的天鵝。」此外，刺蝟奶黃包上頭的細刺，剪得既薄又細，光看就知費工程度。

細工，是形容望月樓菜餚最貼切的用詞。從一道柚子片皮手撕雞就能看出一二。這是從港式脆皮雞變化而來，雞得先醃八小時，再風乾十二小時，炸過後取下雞皮，立即將雞肉拆絲，與泰國白柚、柚子醬、青梅等混合均勻，盛盤後再蓋上取下的雞皮。不僅做工細膩，還得跟時間賽跑，兩人分進合擊，務求兩分鐘內出餐，以免雞皮受潮不脆。當中還有諸多細節，像是透過淋油讓雞皮與雞肉分離，若油溫不夠，皮肉仍會緊連一起；油溫過高，則雞皮焦黑。

例如潮州老菜石榴雞是在蛋皮中包入餡料，狀似石榴。蘇權暉說，以前老菜譜中雞肉比例高，他改用蟹肉來增鮮。蛋皮則只用蛋白一張張煎，讓望月樓的鮮蟹肉石榴球薄可透光，更別說包了餡的薄蛋皮還得用芹條綁住，力道拿捏多一分少一分都不行。僅中午提供的港點也和粵菜一樣能看出細緻。一個天鵝蘿蔔酥餅就至少有四道工，其一，手切蘿蔔，並調製成蘿蔔絲內餡；其二，水油皮得製作；其三，天鵝頭與頸要須手搓成型，並點上眼睛；其四，油炸。

當中的細節，像是透過淋油讓雞皮與雞肉分離，若油溫不夠，皮肉仍會緊連一起；油溫過高，則雞皮焦黑。

和粵菜一樣能看出細緻。一個天鵝蘿蔔酥餅就至少有四道工，其一，手切蘿蔔，並調製成蘿蔔絲內餡；其二，水油皮得製作；其三，天鵝頭與頸要須手搓成型，並點上眼睛；其四，油炸。