

音樂創作之路

Dear Jane

樂隊Dear Jane由四個男子組成，於03年出道至今，經歷十載，出過四張專輯。去年推出兩首歌曲〈無可避免〉及〈不許你注定一人〉，更在YouTube上獲得高達百幾萬點擊率，受到眾人注目！今年他們正籌備新專輯，繼續走創作音樂路，向著開演搖滾音樂會的目標進發！



Q: i.shop H: Howie J: Jackal T: Tim N: Nice



結他手翁厚樑 (Howie Yung)



低音結他手伍漢邦 (Jackal Ng)



主音黃天翱 (Tim Wong)



鼓手黎俊華 (Nice)

Q: 去年推出過兩首大熱歌曲〈無可避免〉、〈不許你注定一人〉，現時你們忙於籌備新歌，可否跟我們分享一下？

H: 新一年我們會先推出一首快歌，接着繼續推出我們挺喜歡的慢版情歌。

N: 藉着樂隊十周年，現在籌備的新專輯《Dear Jane Letter》是以「情」為主題，寫給大家心目中的Jane (女子) 的一封信。

T: 以往創作的音樂，沒有寫過關於愛情的題材，今次籌備的專輯《Dear Jane Letter》，會將我們四人或朋友的愛情經歷融入於歌曲之中，跟粉絲分享。

Q: 你們合作很久，一定很有默契，各人在樂隊擔當甚麼崗位？

N: 初時我加入樂隊時感到很見外，因為他們三人相識多年，曾經擔心難以融入他們。幸好大家有共同興趣，喜歡聽類似的音樂，所以很快跟他們建立起默契。

T: 夾Band並非單靠技術，也講求性格是否合得來，玩樂器時，會自然流露出本來的性格。Nice性格較靜，然而卻有自己的想法，願意提出很多意見，為我們三人帶來很大衝擊，擦出新的火花。

H: Jackal是行動派的人，由樂隊組成至今，擔任如領隊的角色。而Tim則是性格無懼的人，總是100%投入音樂之中。

J: Howie擔當音樂總監，從小對錄製唱片感興趣而作出研究，擁有豐富作曲、編曲、監製、錄音經驗，令樂隊在音樂技術上有很大的進步。

Q: 十年以來，樂隊經歷過高低起伏，有甚麼東西推動你們去堅持做音樂呢？

J: 在樂隊最無助的時候，Howie及Tim創作了新歌，再次激發起我對音樂的熱情，於是沒有放棄，繼續堅持做音樂。

Q: 作為創作歌手，這次來到美味廚試吃創意火鍋，感覺如何？你們喜歡他們的「創作」嗎？

H: 我吃慣了傳統湯底，也想嘗試fusion湯底，把梳乎厘融入湯底之中，感覺很有創意、很破格。

N: 我常吃傳統的沙嗲、麻辣及清湯底，閒時吃些特色的火鍋，頗有新鮮感。

T: 我只會選擇好味道的湯底，這次試了美味廚的特色湯底，很好味，所以頗為欣賞。



Howie (左) 和Jackal (右) 喜歡吃火鍋，試過於凌晨時份結伴出外吃火鍋。



●梳乎厘蟹皇番茄忌廉湯 \$188  
●將打起的蛋白置於湯面，再放入焗爐焗製成梳乎厘，味道卻是鹹的；底層是番茄忌廉湯，酸甜開胃，更有花蟹的鮮甜味。

美味廚 味遊世

港式火鍋吃得多，外國風味的火鍋在坊間卻較為罕見！走中高檔路線的美味廚，以特色火鍋湯底聞名，供應多款fusion湯底，如梳乎厘蟹皇番茄忌廉湯、冬蔞功Cappuccino、英式紅酒牛尾湯等，讓客人一次過味遊世界，盡嚐多國風味的火鍋。

為了讓客人有源源不絕的新鮮感，每年美味廚都會推出創新的湯底，最新有這款「法式洋蔥鴨清湯」，先將上等的嫩鴨去皮起肉後，配以新鮮洋蔥和鴨肉熬製大半天而成，湯底陣陣香氣撲鼻，鮮味濃而香甜。

美味廚的大廚特意將中式材料揉合西式做法，炮製出多款不同特色的火鍋，例如梳乎厘蟹皇番茄忌廉湯，做法跟足梳乎厘，內裡則是番茄湯底；冬蔞功Cappuccino，外表像咖啡，底層是冬蔞公湯底，酸辣醒胃。款款特色湯底，讓客人感覺煥然一新！

湯底以外，餐廳也供應多款火鍋配料，不得不試特色餃子和丸子，其中有坊間罕見的彩虹七色墨魚丸，將紅燈籠椒、黃燈籠椒、紫心番薯、菠菜、青蔥、紅菜頭、南瓜七種材料打成汁，混入墨魚丸內，味道鮮美，又有蔬菜的清甜。還有意大利火腿木耳豚肉餃及德國咸豬手豚肉丸，餃子內的巴拿馬火腿非常甘香，還伴有脆口的木耳，又脆又香；豚肉丸爽口彈牙，帶有濃郁的德國豬手咸香味，再佐以紅、白酒或香檳，一家人坐在舒適的環境下，定能吃得開懷！



意大利火腿木耳豚肉餃 \$88  
餃子內的巴拿馬火腿，伴以木耳絲，甘香脆口。



德國咸豬手豚肉丸 \$88  
豚肉丸爽口彈牙，帶有德國豬手的咸香，配搭新鮮。



彩虹七色墨魚丸 (七粒) \$88  
有紅燈籠椒、黃燈籠椒、南瓜、菠菜、青蔥、紅菜頭、紫心番薯墨魚丸，可品嚐不同新口味。

美味廚的裝潢有別於傳統火鍋店，環境高雅時尚，優雅舒適。



Info

美味廚

地址：灣仔道165-171號樂基中心5樓  
電話：2866 8305  
營業時間：12:00nn - 3:00pm；6:00pm - 11:30pm



冬蔞公Cappuccino \$148  
面層鋪上由忌廉泡與椰奶炮製而成的Cappuccino，撒上朱古力粉的字樣；底層是冬蔞公湯，味道又甜又辣，刺激開胃。



英式紅酒牛尾湯 \$138  
湯底用牛骨、醃上三小時的牛尾等熬成，味道香濃，帶點紅酒香，牛尾軟腩。



法式洋蔥鴨清湯 \$228  
湯底香氣撲鼻，鮮味濃郁。



Tim (左) 和Nice (右) 最愛特色火鍋，試了美味廚的創意湯底，二人也頗為欣賞。

