

VO 光周刊

24SEPT-30SEPT2003 55.1.50 ISSUE NO. 025

精英潮流“伏魔”报道

送《梁祝》门票

HOT!!!
寻找孙燕姿
接班人

JEFF
陈昭荣

对好人反感!

王心凌杀价高手
琦琦美丽秘诀

苏才忠 vs 傅爱妮

“新好老师”车胜元

HOTSHEET

本地艺人发型太过火?

数码相机大百科



8 657 161 960006 2



星卉 * 陈昭荣 尝火锅, 享“长寿”!

由《阿诚》原班人马主演的另一部“长寿”剧《霹雳火》已经在优频道全面开火。难得男女主角亲自飞来狮城助长“火势”，还有什么比请他们到“长寿锅”去吃一顿美味滋补、延年益寿的“火锅”更恰当的呢？

陈昭荣要主持美食节目

《阿诚》让我们见识到昭荣做生意的本事，《霹雳火》让我们看到他恶趣味的好本事，那戏外呢？戏外的他又有什么让人津津乐道的本事呢？答案是：下厨。曾出过美食书的昭荣说：“我真的很喜欢吃，这几次来新加坡，发现这里有太多太多美食了！心里直想和家人、朋友分享。”昭荣还透露：“优频道正积极地跟我接触，希望能合作一个美食节目，我个人的意愿蛮大的。快的话，可能一月多就会过来了。到时，我一定会亲自下厨露两手给观众瞧瞧！”

叫昭荣介绍一道他拿手的菌类菜，他兴致勃勃地说：“哦！菌类食物很好，营养丰富，味道鲜美，常吃对身体有益。夏天的时候，我做羹都会加

一些金针菇，如果炒草菇和洋菇，我会加豌豆或芹菜去炒。记得哦，炒菇类不能炒太久，要大火快炒。”

星卉最爱吃便当

问星卉喜欢吃什么？（陈昭荣脱口说：“饲料！”你们说，这个“好男人”是不是很“坏”？）笑容灿烂的星卉说：“我喜欢吃便当，米饭、青菜、肉都分配好，既简单方便，又营养均衡，也不会吃过量。还有，我喜欢吃“鸳鸯火锅”，一下辣，一下清淡，互相调和。”

国小就开始下厨的星卉说，她刚出道时，是主持美食节目的，那阵子简直“吃到怕”，连炸蚶、蝎子和蚂蚁等“恶心的佳肴”她都尝过！问她有什么养颜秘方，她说平时只是用一般的保养品，以前常吃燕窝、雪蛤类的补品，但现在一个人住，嫌麻烦，就很少吃了，也少下厨了。

叫星卉也介绍一道菌类菜，她说：“最简单的就是香菇炖鸡肉肉，在鸡肉上面摆很多很多香菇，慢慢炖，这样又营养又好吃，汤尤其好喝。”



◆ 昭荣和星卉皆对“长寿火锅”赞不绝口！尤其是对美食颇有心得的昭荣，更是每挟一道菜，都要仔细“研究”一番才送入喉细细咀嚼，俨然一副职业评食家的模样。自个儿品尝完了，还不忘“照搬”记者：“秋送这么好，你快尝尝。”，真不愧是“阿诚”！



▲ 冷盘蘑菇卷，馅料香滑，外皮香脆，卖相甚佳，教人望而垂涎，一口咬下，顿有脆感，说不出的美味爽口。



◆ 曾主持过美食节目的星卉，跟昭荣一样，不仅懂得“演艺”，还懂得“厨艺”，是名副其实的“人得了厨房，出了厅堂”的能干女子哦。



▲ 招牌第一“百菌火锅”，最值得“锅主”骄傲的当然是独家调制的“上方宝汤”——“野生菌汤”啦，一掀起锅盖，一股芬郁的幽香即扑鼻而来，味道鲜得清冽，甜得清爽，似茶非茶，似汤非汤，是名副其实蕴藏了山灵地气的玉露琼浆。昭荣就边喝边啧啧称道：“这汤怎么这么好喝？”

至于火锅配料，也都是新鲜好料，除了有各种各样的蔬菜和菌类，还可随喜好点食牛肉、猪肉、鸡肉、猪肚、鲜虾等。此外，师傅也以野生菌烹调成道精美小菜，如金菇牛肉卷、炒野生羊肚菌、生财鸳鸯鲍、椒盐蘑菇、炸蘑菇等……啧啧，皆妙不可言哦。此



THE MUSHROOM POT 长寿锅：

容光焕发（可能是常吃“长寿火锅”的缘故）的“长寿锅”业主Liza说，她是在中国品尝到菌类火锅后，对它“吃”情情，难以忘怀，于是决定将它引进新加坡。顾名思义，“长寿锅”即是以各种野生食用菌为烹调主料的火锅餐馆。所售卖的野生菌是从中国各省进口，种类超过20种，什么乳牛肝菌、橙盖伞、长裙竹荪、黑虎掌、珊瑚菌、喇叭菌、狮子头、老人头和羊肚菌等等，别处尝过，许多连听也没听过！这些野生食用菌各有各的“个性”，味道、质感均不同，有些一咬就裂开，有些必须细嚼，有些则入口即融……除了味道鲜美独特外，最重要的是含有丰富的蛋白质、氨基酸和维生素等，是一等一的自然保健食品。



PHOTO THE MUSHROOM POT



THE MUSHROOM POT 长寿锅

2, STADIUM WALK, #01-02, S'PORE 367691
(位于新加坡室内体育场，靠近E停车场，停车方便。)
电话：6342 3320

营业时间：每天 午餐：12pm-2.30pm 晚餐：6pm-10.30pm