



華泰王子大飯店「九華全鴨匯」 一鴨九吃新亮點 全台獨家菠蘿包片皮鴨、鴨蛋布丁 好吃又好拍

【新聞稿，共三頁】

華泰王子大飯店九華樓的「華泰片皮鴨」是台北烤鴨指標性的好滋味，市場上最多吃法、一鴨九吃的「全鴨匯」更是九華樓最具代表性的鎮店傳奇料理。2019年「全鴨匯」三度改版再升級，獨家推出「菠蘿包片皮鴨」，主廚的創作概念源自傳統港式小點菠蘿油麵包，將片皮鴨夾入菠蘿麵包，以鴨皮的鴨油取代奶油，讓口感更添層次；仿若漢堡的吸睛外觀，讓傳統的烤鴨料理多了西式年輕元素，豐富紮實的滋味，好吃又好拍；首度加入的甜點「手工鴨蛋黃布丁」，製作全程不加任何一滴水，造就出濃郁蛋香及滑順的口感，為澎湃的全鴨匯饗宴劃下甜蜜尾韻，令人回味再三。定價NT\$4,800+10%的全鴨匯套餐全面升級，適合8人享用，極具質感的視覺呈現，無論遠拍、近拍，都能搶攻社群軟體，張張秒讚！

市場最多吃法「全鴨匯」三度改版再升級 更加年輕化

九華樓以片皮鴨聞名，廚藝團隊自2016年起不斷精益求精、激盪創意，研發出市場上最多吃法的「全鴨匯」。匯集九種烹調方式「片、煮、蒸、滷、燉、炒、煎、炸、涼拌」，一推出即大受歡迎，歷經一版的麻辣口味、二版的泰式涼拌，2019年三度改版升級的全鴨匯更加年輕化，創意加入港式餐廳中的經典元素菠蘿麵包及甜點布丁。九道鴨料理分別為：滷炸風味鴨全拼、泰式涼拌沙拉集、金沙爽脆杏鮑菇、菠蘿麥餅片皮鴨（菠蘿麵包及純麥餅皮）、荸薺鴨鬆蘿蔓葉、避風塘香炒鴨骨、鴨油蒜炒令時蔬、鴨肉蝦皮粿仔糕，慢火陳皮鴨骨粥或芥菜精燉鴨骨湯（二擇一），壓軸甜點則為手工鴨蛋黃布丁。

優質養鴨飼育環境 嚴謹繁複前置流程

華泰片皮鴨之所以揚名海外，美味關鍵在於優質的養鴨飼育環境及嚴謹繁複的前置料理流程。九華樓團隊親自造訪宜蘭北京種鴨養鴨場，當地戶外空間大，飼養密度低，全區空氣清新，有寬裕的成長活動空間，導入乾淨河水飼育。此外，飼養達75天的肥鴨較中南部多3-5天，油脂更加豐厚、烤過後外皮特別酥脆，且因運動量足，肉質健康結實。而費時費工的前置作業也毫不馬虎，首先將香料如：薑、蔥、八角、糖以及香料鹽抹入3.5公斤左右的肥



鴨鴨肚，縫好後氽燙使鴨皮緊實鼓起，以麥芽糖、紅醋將表皮上色，晾起吹乾約一晚，再以明爐烘烤約40~50分鐘。出爐前緩緩將油均勻淋上全鴨，使其通透油亮。過程中燒臘師傅隨時在旁監督，確保片皮鴨外層顏色紅潤有光澤，鴨肉口感外酥內嫩、皮脆有嚼勁。

經典菠蘿包片皮鴨 全台獨家首見

提到港式粵菜餐廳，就會聯想到經典的菠蘿麵包。九華樓為全台唯一將菠蘿麵包運用在片皮鴨料理的飯店餐廳。廚藝團隊經歷10次以上反覆試驗，才定案出口感、形狀、大小、比例皆與片皮鴨完美搭配的菠蘿麵包，直徑6公分、鬆軟酥脆的菠蘿麵包由飯店西點房每日專人手工製作，以西式漢堡的外型夾餡粵式片皮鴨肉、獨家醃漬的甜薑、清鮮蔥段、小黃瓜及甜而不膩的甜麵醬，吸睛搶眼的外觀，一上桌就讓忍不住讓手機先吃，美照拍不完，接著一口咬下，酥軟的麵包及彈牙軟嫩、多汁紮實的鴨肉口感絕妙，小黃瓜及甜麵醬滋味清爽，加上蔥薑等多樣香氣瞬間在味蕾中綻放，讓人大呼滿足！

市場最多吃法 一鴨九吃 完整全鴨料理

「全鴨匯」顧名思義，從鴨頭、鴨頸到鴨油都不浪費，澎湃料理道道精彩，讓人吃好吃滿，餐具及擺盤全面質感升級，豐富的視覺呈現，滿足手機社群時代的打卡風潮。前菜「滷炸風味鴨全拼」涵蓋滷炸及藥膳二種風味，鴨頭及鴨頸以特製滷汁滷後再炸，肉骨可輕鬆分離。「藥膳漬掌翅」則將鴨掌、鴨翅加入紹興酒、生蔬、紅棗、枸杞，配上白滷水，滋養補身；「泰式涼拌沙拉集」的泰式紅醬汁為主廚特調，將鴨肝、鴨胗、鴨腸搭配新鮮生菜、洋蔥、彩椒及番茄，鮮豔活躍的亮色系，為中式食材增添南洋風情；「金沙爽脆杏鮑菇」，炸鹹鴨蛋黃及杏鮑菇一同香炒，色香味滿分；首重熱炒功夫的「葶薺鴨鬆蘿蔓葉」，軟嫩鴨肉鬆與馬蹄互為絕妙搭配，清新的蘿美生菜，相襯出脆爽口感。港式酒樓經典料理「避風塘香炒鴨骨」是李康寧主廚拿手菜，將鴨骨裹薄脆漿粉炸香，加入蒜酥、辣椒香炒，外酥內軟，散發椒鹽鹹香；「鴨油蒜炒令時蔬」以薑蔥、紅蔥頭過濾提煉鴨油香，搭配當令鮮蔬，美味健康；最後可選擇溫潤的「慢火陳皮鴨骨粥」或香濃「芥菜精燉鴨骨湯」擇一。此外，新元素如「鴨肉蝦皮粿仔糕」，將台式鴨肉蝦皮砵仔蘿蔔糕香煎，外皮微焦酥脆，口感軟Q綿密；「手工鴨蛋黃布丁」以宜蘭鴨蛋黃及鮮奶、動物性鮮奶油製作，製作全程不加一滴水，造就出濃郁的蛋香、飽和的色澤及滑順的口感，為澎湃的全鴨匯饗宴劃下甜蜜尾韻。



九華全鴨匯

NT\$4,800+10%(8人份)

滷炸風味鴨全拼
(滷炸鴨頭、鴨頸) (藥膳鴨掌、鴨翼)

泰式涼拌沙拉集
(沙拉鴨肝、鴨胗、鴨腸)

金沙爽脆杏鮑菇

菠蘿麥餅片皮鴨
(菠蘿包、純麥片皮)

芋薺鴨鬆蘿蔓葉

避風塘香炒鴨骨

鴨油蒜炒令時蔬

鴨肉蝦皮粿仔糕

慢火陳皮鴨骨粥
或

芥菜精燉鴨骨湯

手工鴨蛋黃布丁

【華泰王子飯店 九華樓】

台北市林森北路369號2樓

訂位專線：02 7721 6619

座位數：110，另備有包廂

營業時間：午餐 11:30 - 14:30；晚餐 17:30 - 21:30