

中國人對廚藝的講究，是世界之冠，而廣東人對美食的追求，可說是全國之冠，中國八大菜系就包括粵菜。以廣府菜為代表的粵菜，崛起於明清，盛於民國，而香港粵菜在過去大半個世紀以來的強勢成長，成就了粵菜的發展和興盛，粵菜更是大多數香港人與生俱來的認知。

鄭錦富師傅，人稱富哥，與我相識不久便成為好朋友。富哥的廚藝，功力深厚，穩健而扎實是他的風格。富哥多年來對廚藝深入鑽研，對食材有嚴格及專業的要求，更不斷作出新嘗試，通過菜式演繹傳統粵菜，同時也與時共進加入創新思維，菜式出品皆為大師級之作。作為食評家，當人們請我推薦一家我喜歡的粵菜餐館，富哥的名人坊當為不二之選。

富哥作為粵菜的一級名廚，在大陸及台灣，以至香港地區各地捧場的粉絲甚眾，名人坊的成功，與富哥為人謙虛及親和力，絕對有關。多年來，不少出版社曾提出與富哥合作出版食譜書，但都被他婉拒，一天等到我這個與他性格相近的人出現，雙方一拍即合，並得到萬里機構的支持，於是成就了這本《富哥名人坊》。

我曾經出版過廿多本食譜書，慶幸長期得到讀者們的支持，近年我專注於研究和撰寫中國飲食文化，並致力完成了工程浩大的《香港志—飲食卷》。本以為 2021 年出版的《參乾寶貝》是我食譜書的收官之作，但當遇上魅力沒法擋的偶像廚師富哥，遂主動提出一起合作出版食譜書，富哥立即回答「好！我就是在等你。」

這是一本由我全程監製，富哥盡顯畢生功力，傾力演出的食譜書，書中收集了 52 道富哥的著名菜式，是一本廚藝愛好者值得用來閱讀、學習及收藏的好書，更是近年少見的高級粵菜食譜書。大師之作，不容錯過，我誠意向大家推薦。

在製作過程中，我與富哥攜手合作，感謝富哥對我工作時六親不認態度的容忍，同時富哥的菜式也使我增加了不少廚藝知識。

感謝好友張聰的 LEGLE 品牌，為本書拍攝時提供精美瓷器餐具，有了你，書中圖片更明亮美麗！

方曉嵐
飲食文化作家
2025 年春



方曉嵐

香港飲食文化作家、食評家、烹飪導師、報章專欄作家、香港中華廚藝學院大師級課程客座導師及論文評審。在香港出版了二十多本飲食文化食譜書及文字書，在台灣出版了四本食譜書。2014 年應歐洲出版社 Phaidon Press 的邀請，為國際食譜書系列撰寫英文版 *China the Cookbook*，於 2016 年出版及全球發行，該系列為各國主要圖書館永久收藏。*China the Cookbook* 現已翻譯成多國文字，包括德文、法文、西班牙文和簡體中文版，中文版《中國菜》被國家圖書館永久收藏。她曾擔任央視紀錄片「香港之味」總顧問，以及《香港志—飲食卷》總撰。

一味入魂，一生入藝

在芸芸廚藝之林中，有人技驚四座，有人情味動人，而我希望兩者皆備。

出於香港老派粵菜的薈萃之地，成長於百味人生的蒸騰煙火之中。從香港林百欣先生私廚到米芝蓮星級餐廳主理人，以「用心」為匙，打開一道道味蕾與人心之門。我的菜不僅僅是料理，更像是一場文化的延續，一則匠人的低語，一道藝術的光影。

「飛天雞」的創意、「燕窩釀鳳翼」的優雅，那不是炫技的浮華，而是對食材的敬畏、對傳統的回應、對客人的柔軟，更是我從不藏私，甘願以一書之形，把幾十年爐火純青的經驗與心法，毫無保留地傳遞給後輩。

在這本飲食書中，讀者不僅能學會做一道道菜，更能看見一道道「人」的道理，因為在我的廚藝世界裏，料理不只是舌尖上的記憶，更是內心的交流。

願你我翻開這書的同時，也像走進廚房的世界，感受那一盞燈下、一道菜中，用一生守護着那股真味傳承。

鄭錦富

2025 年夏



鄭錦富總廚

人稱富哥，米芝蓮星級大廚。富哥於 1973 年踏入廚藝界，曾於遠東交易所會所及私人俱樂部工作，並曾擔任名人家廚，及後成為名人坊高級粵菜食府總廚。憑着他豐富的經驗及獨特的烹調技藝，並多年來為各界名人提供私房菜佳饌，富哥被外界譽為「隱世廚神」。

富哥廚藝精湛，多次榮獲飲食界殊榮，包括 2009 年「飲食天王之隱世廚神大獎」，以及於 2010 年起連續六年帶領團隊獲得米芝蓮二星殊榮。在 2023 及 2024 年，富哥再闖高峰，由他主理的食肆榮獲米芝蓮一星食府之名，充分展現其烹調實力。富哥多次獲海外酒店及餐廳邀請獻技，也多次為香港旅發局到海外推廣香港美食，為海外食客炮製精彩絕倫的粵式美饌。

目錄

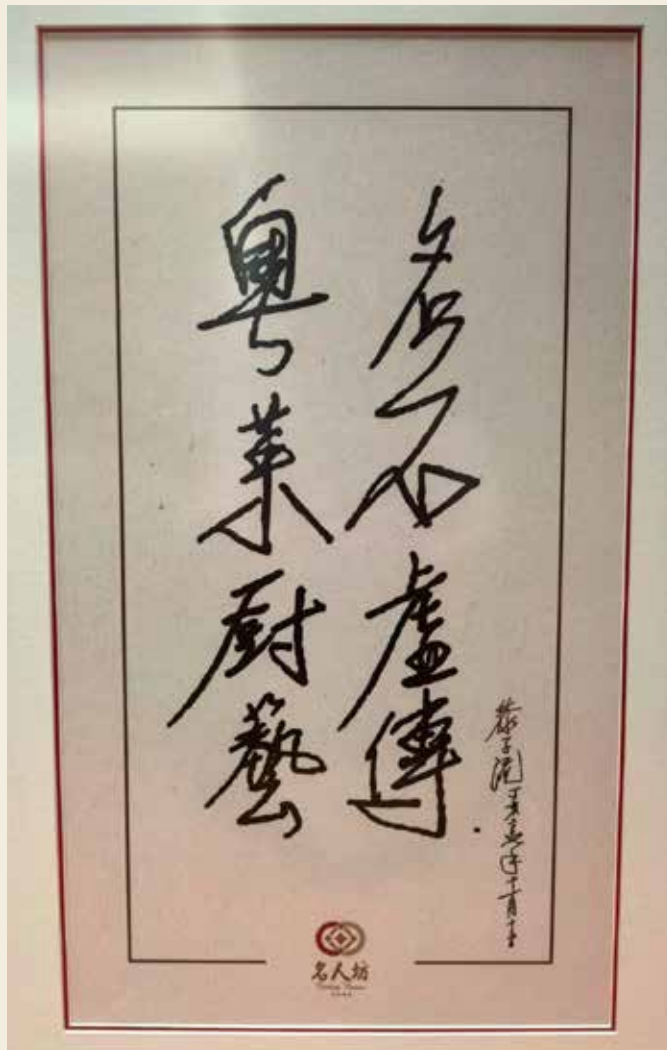
推薦序一：白魚 Bai Yu	2
推薦序二：吳標華	3
序言一：方曉嵐	4
序言二：鄭錦富	6
富哥與名人食客的美食之緣	8

燕窩釀鳳翼	14
富哥鮑魚	16
招牌琵琶豆腐	18
豉椒炒肚尖	20
百花釀蟹鉗	22
香檳汁脆皮刺參	26
花雕飛天雞	30
鵝掌扣鮑魚	32
竹笙釀官燕	36
炒桂花魚翅	38
脆皮炸子雞	40
紅燒佛跳牆	42

富哥精選佳餚

富哥與名人食客的美食之緣

富哥掌廚半世紀，其穩實的廚房功架、對食材的講究及巧思，主理具水準的手工粵菜，推崇者眾，名人食客無數，讓老饕們細嚐最頂級的粵菜料理。



廣州市人民政府前市長黎子流，親筆為富哥題字。



富哥的廚藝獲得不少名人支持及讚譽，是富哥對粵菜不斷向前的推動力。

富哥
極品珍味

名人乾撈翅	48
雲腿菜膽燉鮑翅	50
酸湯煎翅	52
紅燒花膠王	54
鮑汁扣日本刺參	56
雞汁燴官燕	58
燕窩鷓鴣粥	60
冰花燉官燕	62

富哥
傳統經典菜

江南百花酥雞	66
富哥咕嚕肉	70
焗釀鮮蟹蓋	72
香煎鳳尾蝦	74
家鄉蒸龍躉腩	78
福祿百寶鴨	80
糖醋大蝦	84
大良蟹盒	86
鮑汁蝦子柚皮	88
脆皮燒乳鴿	90
鍋貼大明蝦	92
脆皮墨魚大腸	94

富哥
宴客佳饌

蜜餞金蠔	98
炒桂花瑤柱	100
龍蝦蟹皇球	102
香燒極品和牛	106
焗釀響螺	108
雙冬枝竹羊腩煲	110
西施大蝦球	112
頭抽王焗蠔	114
土魷剁黑毛豬肉餅	116
金錢海鮮盒	118
豉油王大蝦	122
竹笙燴上素	124
紅燒蘿蔔牛腩	126
大明蝦沙律	128

富哥
招牌飯麵

富哥招牌炒飯	132
牛柳絲炒麵	134
蟹肉炒米粉	136
松露和牛河	138
鮮蝦蟹肉飄香荷葉飯	140
香煎蘿蔔糕	142

英文食譜	144-183
------	---------



精選佳餚

掌廚半世紀，富哥的招牌菜如數家珍——

燕窩釀雞翼、豉椒炒肚尖、富哥鮑魚、花雕飛天雞……



富哥多年來做菜的宗旨——

不花巧、不嘩眾，用心鑽研與烹調，保留粵菜的韻味，
讓食客細嚐粵菜的真正味道。

燕窩釀鳳翼

一位用

這是一道九十年代創新的粵菜，在雞翼釀滿以高湯煨味的官燕，口感綿軟細滑，外皮炸得香脆，充滿雞皮油脂的香氣，是完美極致的契合，廣受食客歡迎。

材料

新鮮雞翼 1 隻
已浸發燕窩 20 克
上湯適量
生粉適量
麥芽糖水適量

醃料

鹽適量

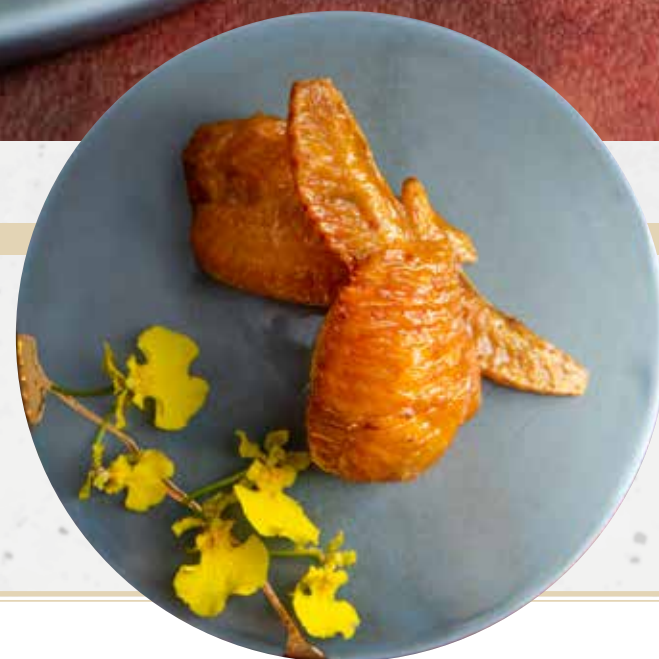
做法

1. 光雞保留鳳翼（連彎位），去骨備用。
2. 燕窩用上湯煨透入味，隔乾，埋獻煮好，備用。
3. 雞翼釀入燕窩 20 克，以牙籤穿緊封口，以鹽醃味 3 小時。
4. 煮滾水，放入雞翼燙皮，隔水，淋上麥芽糖水（上皮水），掛於通風處待 2 小時以上至乾透。
5. 燒熱油至 120℃，放入雞翼浸熟，然後加油溫至 160℃至外皮香脆及金黃，吸乾油分，裝飾上碟。



富哥秘訣

選用官燕，即金絲燕燕窩，浸泡一晚後，再用高湯煨味，燕窩吸收高湯的味道及精華，與鮮香的雞肉非常搭配。



鵝掌扣鮑魚

一位用

鮑魚養肝強身，以十二頭或十三頭日本吉品鮑入饌，頂級之食材配上大師級烹調技藝，溏心綿軟，味道細膩，令食客一試難忘。

材料

鮑魚 1 隻
鵝掌 1 隻
菜遠 2 棵

燜鵝掌料（可燜鵝掌 100 隻）

薑 8 片
葱 8 條
蒜肉 150 克
乾葱 75 克
肥肉 1.2 公斤
金華火腿骨 900 克

鵝掌調味料

老抽少許
水適量（可蓋過鵝掌）
蠔油 225 克

乾鮑材料

乾鮑魚 3 公斤（5 斤）
鮮雞 2 隻（3.6 公斤）
瘦肉 1.2 公斤
腩排 1.2 公斤
雞腳 600 克
豬皮少許
江瑤柱 10 粒
葱適量

乾鮑調味料

冰糖 20 克
老抽少許



酸湯煎翅

香煎魚翅一般較少見，富哥以創意炮製，煎至香脆的魚翅配上酸甜味美的酸湯，非常吸引，翅針脆中帶滑嫩，滿口鮮味，享用後暖意盈盈。

材料

發好牙揀翅 1 隻
上湯適量
薑片及蔥段各少許

酸湯材料

西芹、洋蔥、青紅甜椒、紅蘿蔔、
番茄、鹹菜共 1.8 公斤
鮮魚 1.6 公斤
瘦肉 1.6 公斤
花椒粒少許
白米醋少許
水 7.2 公升

做法

1. 酸湯材料處理妥當，全部放進煲內，煮至水餘下 3.6 公升，備用。
2. 牙揀翅浸發好，洗淨，放於竹筴夾着，蒸至軟身，以薑片及蔥段煨味去腥。
3. 牙揀翅用上湯煨好入味，備用。
4. 燒熱鑊，放入牙揀翅煎香兩面，盛於碟上。
5. 取適量酸湯，以薄獻埋獻，淋在煎翅即可享用。

富哥秘訣

- 牙揀翅性價比高，是背鰭位置的魚翅，翅針幼密，口感滑溜，能夠吸收酸湯的精華。
- 煎翅要花點耐性，不能性急，因魚翅濕的話容易黏着鑊，要待鑊燒熱才放入魚翅。



紅燒花膠王

一斤四隻的印度鰲魚膠，體大，質感豐厚，膠質豐富，是花膠界的上上之品。上桌奉客，碩大的花膠王絕對成為全場焦點，打卡聲不絕於耳。

材料

印度鰲魚膠 1 隻（4 頭）

上湯或鮑魚汁 320 克

薑片、蔥段及蒜子各少許

上湯 1.14 公斤

生菜 6 棵

做法

1. 鰲魚膠浸發妥當，放入滾水加蓋待至軟脰。
2. 鰲魚膠用薑片、蔥段、蒜子及上湯煨味去腥，再用上湯煨至入味及脰滑，上碟。
3. 煮滾上湯或鮑魚汁，埋獻，淋在花膠上，伴灼生菜享用。

富哥秘訣

鰲魚膠產於印尼或巴基斯坦，質感厚實，屬高級食材，大廚必須掌握浸發及煨煮的時間，才不致浪費矜貴的食材。



鍋貼大明蝦

鬆脆的鍋貼大明蝦，多士炸得金黃，富哥配上鮮香的開邊中蝦，入口零油膩感，蝦肉與多士完美地配合，在口內拼發出鮮甜鬆化的口感。

材料

生中蝦 6-8 隻（每隻約 38 克）

白方包 4 片

芫荽葉 6-8 片

金華火腿蓉少許

蛋白漿

蛋白 2 個

粟粉少許

水適量

做法

1. 中蝦去殼，沖淨，開邊，挑去蝦腸。
2. 方包切件長方形，塗抹蛋白漿，放上開邊蝦黏好，蝦面貼上芫荽葉及火腿蓉。
3. 燒熱油，放入多士炸至香脆及蝦肉熟透，盛起，瀝乾油分，上碟享用。

富哥秘訣

- 蛋白漿是很好的黏合料，能夠緊緊地將明蝦黏貼麵包面，不易脫落。
- 炸油的油溫不要調得太高，否則多士容易炸至焦燬，影響賣相。



龍蝦蟹皇球

龍蝦要選用上好的貨色，配上富哥高超的手藝，龍蝦肉質爽滑，搭配蝦肉蟹皇球，三者的鮮味完美融合，加上龍蝦攝人的擺盤氣勢，食味及賣相同樣一絕。

材料

龍蝦 1 隻（750 克）

膏蟹 2 隻

雞湯適量

上湯及牛油各少許

青紅甜椒少許（切粒）

麵包糠少許

鹽少許

蝦膠材料

中蝦 600 克

肥肉粒 20 克

蛋白 1 個

鹽、糖及生粉各適量



Stir-fried Pork's Tripe-tip with Black Beans and Chili Sauce

*Chinese version refer to p.20

INGREDIENTS:

4 to 6 pork tripe (you'd need about 160 g of tripe-tips for this recipe)
160 g tricolour bell peppers and onion
2 tsp fermented black beans
diced ginger
grated garlic
chopped shallot

MARINADE:

1 swimmer crab (that has recently molted; squeeze to extract its juices)
4 g sugar
12 g caltrop starch

SEASONING:

salt
sugar
dark soy sauce

METHOD:

1. Rub coarse salt on both the inside and the outside of the pork tripe. Rinse well. Use only the fleshiest tips for this recipe. Remove any fat and membrane that adhere to the tripe. Slice thinly.
2. Add marinade to the pork tripe. Mix well. Leave it for 1 hour.
3. Deseed the bell peppers. Rinse and cut into chunks. Peel the onion. Rinse and cut into chunks.
4. Heat oil in a wok. Stir-fry ginger, garlic, shallot and fermented black beans until fragrant. Add bell peppers, onion and pork tripe tips. Toss quickly over medium heat. Drizzle with seasoning. Toss again. Serve.

MASTER FU'S TIPS:

- The tip only makes up one-sixth of a whole pork tripe. Thus, in order to have enough tripe tips to make a full-portion dish, you'd need at least 4 pork tripe. That's why it's considered a luxurious Cantonese recipe.
- You also need to control the heat precisely. To retain its tender but toothsome texture, stir-fry the pork tripe over high heat.



Stuffed Crab Claw with Shrimp Mousse

*Chinese version refer to p.22/makes 1 serving

INGREDIENTS:

280 g claw of a swimmer crab
60 g minced shrimp filling
2 slices sandwich bread

MINCED SHRIMP FILLING:

600 g medium shrimps
20 g diced fatty pork
1 egg white
salt
sugar
caltrop starch

METHOD:

MINCED SHRIMP FILLING:

1. Shell and devein the shrimps. Rub coarse salt on the shrimps. Rinse and press dry using a towel.
2. Put the shrimps on a chopping board. Spread the shrimps using the flat side of a cleaver. Then coarsely chop them using the back of a cleaver.
3. Put the chopped shrimps into a mixing bowl. Add egg white and stir in one direction until sticky. Add diced fatty pork, salt, sugar and caltrop starch. Mix well. Lift the chopped shrimp mixture from the bowl and slab it back into the bowl repeatedly until sticky. This is the minced shrimp filling.

ASSEMBLY AND DEEP-FRYING:

1. Rinse the crab claw. Remove any broken shell. Wipe dry.
2. Dice the sandwich bread. Leave it to dry.
3. Wrap the crab claw with the minced shrimp filling. Coat it with breadcrumbs from step 2.
4. Heat oil in a wok. Deep-fry the stuffed crab claw over medium heat until the crab claw floats and is cooked through. Keep on frying until golden. Dish up and garnish. Serve.

MASTER FU'S TIPS:

- By wrapping the crab claw in minced shrimp filling, this dish presents two different textures and umami at the same time.
- Instead of powder like breadcrumbs, I prefer diced bread for this recipe because of its crispy texture after fried.

