



ค้นหาร้านอาหาร 

ร้านอาหารอร่อย ขนมและเครื่องดื่ม ส่วนลดอร่อย รีวิว กิจกรรม นานาสาระ: อร่อย Channel

รีวิว



รีวิว >> กินเจปีนี้ Hongkong Fisherman ชวนมาทานของอร่อยแถมอึ้งมบุญ

กรุงเทพมหานคร

29/09/2014



กินเจปีนี้ Hongkong Fisherman ชวนมาทานของอร่อยแถมอึ้งมบุญ



เป็นที่ทราบกันดีว่า เทศกาลกินเจ คือ เทศกาลที่มีจัดขึ้นเพียง 1 ครั้งต่อปี ซึ่งการกินเจหมายถึงการทานอาหารโดยปราศจากเนื้อสัตว์ ถือได้ว่าเป็นงานบุญใหญ่สากลประจำปี

ดังนั้นในปีนี้ร้าน **Hongkong Fisherman** กิตติาคารอาหารจีน สโตร์ฮ่องกงขนานแท้ ภายใต้การบริหารโดยอิมแพ็ค จึงได้จัดเมนูพิเศษเอาใจคนทานอาหารเจกับชุดอาหารเจรสเลิศ ที่ได้มีการคัดสรรวัตถุดิบคุณภาพและปรุงรสชาติโดย **เชฟโตเรีย โลยี** และ **เชฟ ซาน ยิว แลม** เชฟชาวฮ่องกง เพื่อให้ได้เมนูอาหารเจที่จากต้นตำรับ เสิร์ฟถึงโต๊ะลูกค้าทุกคน



ซึ่งในชุดจะประกอบไปด้วย **เผือกทอดเจ** ที่มีทั้งไส้เห็ด ผักต่างๆ รวมถึง ไส้ไก่เจและหมูแดงเจ ที่ปรุงรสชาติออกมาได้เหมือนของจริงมาก **ผลไม้ทอดรสเปรี้ยวหวาน** จะเป็นการนำสาส์ แคนตาลูป และแอปเปิ้ลไปชุบแป้งก่อนนำลงทอดให้ได้ความกรอบติดพอดี จากนั้นจึงราดด้วยซอสรสเปรี้ยวหวานสูตรพิเศษ



เมนูต่อไปคือ **ผักกอกนึ่งบ๊วย** เมนูนี้จะมีการนำผักกอก เผือก และเห็ดหอมไปนึ่งกับบ๊วยและจัดจานให้ออกมาเป็นรูปหยัวยาน เมื่อทานเข้าไปจะรู้สึกได้ถึงความกรอบนุ่มกำลังดีทีเดียว **ซุปลิ้นเจเสฉวน** ทางร้านจะนำผักต่างๆ อาทิ กะหล่ำปลีขียวและแครอท ไปเคี่ยวทิ้ง 3 ชั่วโมง จนได้ออกมาเป็นน้ำซุปเจที่แสนหอม ก่อนจะใส่เต้าหู้และเห็ดเข็มทองลงไป ปรุงรสชาติจนได้ออกมาเป็นซุปลิ้นเจชั้นสุดตำรับเสฉวนโดยแท้จริง



ผัดโก้วก้วยเจ สำหรับเมนูนี้จะมีการนำรสทุกทั้ง 5 อย่างอันได้แก่ แป๊ะก๊วย เม็ดมะม่วงหิมพานต์ เทาสิต แห้ว และพุทซาจีน มาผัดเข้าด้วยกัน ก่อนจะใส่พริกหยวกสามสีตามลงไปผัด ให้ได้สีสันที่สวยงามนำรับประทาน ไปต่อกันที่ **ข้าวห่อใบบัวเจ** เมนูนี้จะเป็นการนำของเจต่างๆ มาผัดกับข้าว ก่อนจะนำไปใส่ในใบบัวและนึ่งสุกๆ เรียกได้ว่าเป็นอีกหนึ่งเมนูสุขภาพเลยทีเดียว



ถัดมาจะเป็นเมนู **เต้าหู้น้ำแดง** เต้าหู้ญี่ปุ่นสุดเข้มข้นจนได้กลิ่นหอมจากตัวเหลือง เมื่อทานเข้าไปแล้วจะรู้สึกอบอุ่น นุ่มลิ้นจนอยากทานต่อไปเรื่อยๆ เลยกั้ เมนูต่อมา **คะน้าเยื่อไผ่ราดซอส** ทางร้านเลือกใช้คะน้าฮ่องกงที่ได้ชื่อเรื่องความกรอบมาปรุงรสด้วยน้ำขุบเจและน้ำมันหอยเจสูตรพิเศษจากฮ่องกง ทำให้ได้รสชาติเข้มข้นและสุดแสนจะลงตัวเลยทีเดียว



เมนูสุดท้ายสำหรับเชิ็ดนี้คือ **โหงวคน้เปะก๊วย** ของหวานนำตาชวนนำรับประทานจานนี้ทางร้านจะใช้เผือกใส่หวาน และเปะก๊วยเชื่อมมาเป็นส่วนประกอบ โดยจะเลือกใช้น้ำคัสดาร์ตซึ่งผสมกับใบเตยมาทำเป็นไซริบเพื่อให้ได้รสชาติที่หวานหอม อร่อยมากยิ่งขึ้นค่ะ

เมนูชุดนี้จะขายในราคาชุดละ 7,800 บาท /โต๊ะ สำหรับ 10 ท่าน หรือหากใครทักสวนไม่หมดก็สามารถสั่งแบบอะลาการ์ดได้

นอกเหนือจากเมนูต่างๆ ที่กล่าวไปแล้ว ทางร้านยังมีติ่มซำรสใหม่พร้อมให้ทุกคนได้มาลิ้มลองถึง 5 อย่าง ไว้สำหรับทานเล่น ทั้ง เผือกทอดเจ ปอเปียะทอดเจ ขนมผักกาดเจ ชาลาปาหุญแดง และฟั่นโถ้จึ่งในราคาเริ่มต้นที่ 90 บาท

ทั้งนี้ หากใครที่สนใจอยากไปลิ้มลองรสชาติอาหารเจแท้ๆ แสนอร่อยสะะก็ สามารถไปทานกันได้ทั้งที่ **ร้าน Hongkong Fisherman** ทั้งสองสาขา สาขาอิมแพคอารีน่า เมืองทองธานี เปิดให้บริการ วันอาทิตย์-วันพฤหัสบดี ตั้งแต่เวลา 11.00-22.00 น. และวันศุกร์-วันเสาร์ ตั้งแต่เวลา 11.00-23.00 น. ติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ 02-833 5434-5 สาขาโครงการ เควีเอสเจ โชนเคสแควร์ สุขุมวิท 26 เปิดให้บริการทุกวันตั้งแต่เวลา 11.00-23.00 น. ทั้งนี้เมนูพิเศษชุดนี้จะมีถึงวันที่ **2 ตุลาคม 2557** เท่านั้นนะคะ สนใจสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ 02-661 5908 หรือทาง www.hkfisherman.com

เรื่องโดย หนูโอบุ๊ชวนหิว ภาพโดย Sorrayuch

ติดตามความเคลื่อนไหวของ www.roid.com ได้ที่

Facebook : www.facebook.com/roidotcom

Instagram : roidotcom

Translate

Let's go meatless on the Vegetarian Festival for your good health and spirit with tasty vegetarian dishes at Hong Kong Fisherman. Celebrate this year's festival with selective menus delicately prepared by our Hong Kong chefs which include Deep Fried Mashed Taro Pie with Mixed Vegetables, Assorted Veggie Thick Soup, Braised Soya Bean Curd in Brown Sauce, Deep Fried Fruit with Sweet & Sour Sauce, Stir Fried Veggie Five Nuts, Kale with Bamboo Pith & Sauce, Steamed Pumpkin with Plum Sauce, Fried Rice with Mixed Vegetables in Lotus Leaf and vegetarian dessert Mashed Taro with Ginkgo Nuts in Custard Syrup. You can either choose to enjoy a la carte menu or a set for 10 persons at 7,800 baht per table. Dim sum lovers should not miss to try out our five special vegetarian dim sum menu including Deep Fried Mashed Taro Pie with Mixed Vegetables, Deep Fried Vegetarian Spring Roll, Fried Vegetarian Turnip Cake, Vegetarian BBQ Pork Bun, Veggie Fen Guo Dumpling, and Mixed Vegetables in Rice Flour Roll. These delicious vegetarian menus are available from September 23 –October 2, 2014. Those of you who interest in tasty these Cantonese cuisine, come experience the flavorful taste of Hong Kong style cuisine at one of the two branches of Hong Kong Fisherman: IMPACT branch, located at Lobby Hall 8, IMPACT Exhibition Center, IMPACT Muang Thong Thani, Tel. 02-833-5434-5 and K Village branch, located on 2nd Floor, K-Square Zone, K Village, Sukhumvit 26, Tel. 02-661-5908. Or visit www.hkfisherman.com for more information.