

PRESS CLIPPING

กรุงเทพธุรกิจ Krungthep Turakij Circulation: 145,530 Ad Rate: 1,500	Section: @Taste/- วันที่: เสาร์ 27 กันยายน 2557 ปีที่: - ฉบับที่: 651 Col.Inch: 64.74 Ad Value: 97,110 คอลัมน์: t'break: งานเจโดนใจ...แบบจีน ๆ	หน้า: 3(กลาง) PRValue (x3): 291,330 คลิป: ลีลี
---	---	--

งานเจโดนใจ...แบบจีน ๆ



t'break
 ทีมงาน

เชฟชื่อดัง **เชฟปีเตอร์ ไลย์** และ **เชฟซาน ยิว แลม** เชฟชาวฮ่องกง ชาวกินเจ ในเมนูอาหารเจจัดพิเศษต้อนรับเทศกาลกินผักที่ **ฮ่องกง ฟิชเชอร์แมน** ภัตตาคารอาหารจีนสไตล์ฮ่องกง เชฟทั้งสองจัดเต็ม โครถูกใจกับอาหารจีนวางตั้งแบบฮ่องกงจะได้อิมมูญ อิมใจ กับเมนูไร้เนื้อสัตว์ ที่สามารถเลือกสั่งได้ตามชอบแบบเป็นเซต หรือแบบอะลาการ์ท พร้อมติ่มซำนานาชนิดที่ปรุงแบบเจก็ได้ รสชาติความอร่อยไม่ขาดหายไป เช่น เมนูติ่มซำ 5 อย่าง ได้แก่ ผีอกทอดเจ ปอเปี๊ยะทอดเจ ขนมผักกาดเจ ซาลาเปาหมูแดงเจ และ ผัสนึ่งไก่เจ

ส่วนเมนูยอดนิยมนิยมแบบเจก็มี ซุปข้นแสนวน เต้าหู้น้ำแดงเจ ผลไม้ทอดเจ สลัดเปรี้ยวหวาน ผักโขมงก้วยเจ ค่ะ

เยื่อไผ่ราดซอส พักทองนึ่งบ๊วย ข้าวห่อใบบัวเจ โอวหนี่แปะก๊วย ราคาเริ่มต้น 90 บาท ถ้ามาหลายคนจัดโต๊ะสำหรับ 10 ท่าน ในราคา 7,800 บาท จัดตลอดเทศกาลกินเจ ระหว่างวันที่ 23 กันยายน ถึงวันที่ 2 ตุลาคม 2557 ที่ร้านฮ่องกง ฟิชเชอร์แมน ทั้งสองสาขาคือ สาขาอิมแพ็ค บริเวณเลอปบี้ ฮอลล์ 8 ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุมอิมแพ็ค เมืองทองธานี เปิดเวลา 11.00 - 22.00 น. โทร. 0 2833- 5434-5 และที่ชั้น 2 โครงการเควิลเลจ โชนเค สแควร์ สุขุมวิท 26 โทร.0 2661 5908 รายละเอียดเพิ่มเติมดูที่ www.hkfisherman.com

พร้อมกันนี้เชฟฝากวิธีทำอาหารเจ 2 เมนู ใคร ๆ ก็ทำงานเจได้ง่ายจริง...👉

เพ็อกทอดเจ

ส่วนผสม :

ไก่เจ (โปรตีนเกษตร)
100 กรัม บาร์บีคิวหมู (โปรตีนเกษตร) 100 กรัม เห็ดหอมแห้ง 30 กรัม เห็ดหูหนูดำ 30 กรัม แครอท 30 กรัม น้ำสต็อกผัก 1 ถ้วยตวง เกลือป่นซอสหอยนางรมเจ แป้งมันฮ่องกง น้ำมันงา น้ำมันพืช



แป้ง (สำหรับทอด) ส่วนผสม :

เผือกบด 300 กรัม แป้งเอนกประสงค์ 2 กรัม น้ำมันมะกอก 1 ช้อนโต๊ะ น้ำมันพืช 1 ลิตร

วิธีทำ :

นำผักทุกอย่างมาหั่นเป็นลูกเต๋า ตั้งกระทะให้ร้อน จากนั้นนำผักไก่เจบาร์บีคิว ที่ทำจากโปรตีนเกษตรนำมาผัดเครื่องให้เข้ากันกับน้ำสต็อกผักและซอสน้ำมันหอยเจ แป้งมันฮ่องกง เล็กน้อยผัดให้เข้ากันดี รอทุกอย่างสุก วางพักทิ้งไว้ให้เย็น

ล้างเผือกให้สะอาด นำเผือกมาหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ จากนั้นนำมาหนึ่งให้สุก นำเผือกมาทอดให้มีความนิ่มนุ่มด้วยการใช้มีดกด จากนั้นมาถึงวิธีการทอด ให้นำเผือกที่ทอดแล้วนำมาปั้นเป็นก้อนกลมแล้วเติมใส่ที่ผัดแล้วลงไป ประมาณ 1 ช้อนโต๊ะ แล้วปั้นเป็นก้อนกลม จากนั้นคลุกแป้งเอนกประสงค์เล็กน้อย นำมาอบในอุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส แล้วนำเผือกมาทอดในความร้อนไฟปานกลางจนสีเหลืองสวย เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มบ๊วยกอก จะได้ความอร่อยที่เปี่ยมคุณค่าจากผัก

ซุปรอบเสฉวนเจ

ส่วนผสมซอส :

เนื้อพริกหวาน พริกชี้ฟ้า กระเทียม ขิงสับ เต้าเจี้ยว บั่นให้ละเอียดรวมกัน ตักใส่ในซุปรประมาณ 1 ช้อนชา

ส่วนผสมซุปร :

ไก่เจ (โปรตีนเกษตร) 30 กรัม เห็ดหอมแห้ง 5 กรัม เห็ดหูหนูดำ 5 กรัม แครอท 5 กรัม เห็ดเข็มทอง 5 กรัม เต้าหู้ 10 กรัม น้ำสต็อกผัก 200 มิลลิลิตร เกลือซอสถั่วเหลือง แป้งมันฮ่องกง

วิธีทำ :

นำส่วนผสมทุกอย่างมาล้างให้สะอาด แล้วนำมาหั่นชิ้นเล็กขนาดลูกเต๋าค้างน้ำให้เดือดรอไว้ จากนั้นเทน้ำสต็อกผักเติมลงในหม้อจนเดือดแล้วใส่เครื่องทุกอย่างลงไป เติมส่วนผสมของซอสลงไป แล้วปรุงรสด้วยเกลือและซอสถั่วเหลืองสุดท้ายเติมแป้งมันฮ่องกงที่นำไปละลายน้ำเติมลงไปให้ขึ้นเหนียวเล็กน้อย แต่งหน้าด้วยเห็ดเข็มทองและแครอทฝานบาง ๆ เต้าหู้หั่นลูกเต๋า พร้อมเสิร์ฟพร้อม ๆ



Translation

Chef Peter Lai and Chef Chan Yiu Lam created Vegetarian menus in for this year's Vegetarian Celebration at Hong Kong Fisherman. The menu features 9 menus in a la carte in a set 7,800 Baht with five vegetarian dim sum menus and five vegetarian dim sum menus. 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. These delicious vegetarian menus are available from September 23 –October 2, 2014. 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. Demonstration menu "Deep Fried Mashed Taro Pie with Mixed Vegetables"

Filling Veggie chicken diced,

Veggie BBQ pork diced, Black mushroom diced,

Black fungus dice, Carrot diced, Veggie stock, Salt, Veggie oyster sauce, Tapioca flour, Sesame oil, Cooking oil, Dough, Taro mash, Baking powder, Olive oil, Salt, and Cooking oil

1. Clean all part 1 ingredients and cut into small dice.

Heat up the pan pour cooking oil into to pan add ingredients to cook to flavor add stock and seasoning. To stir mix well. Until well done add tapioca flour to make it thick and keep it cool.

2. Clean taro and cut into small pieces. Put into plate to steam to well.

Still warm to mash well add some seasoning of part 2 to mix well.

3. Cut mash taro a piece 30 g press to circle shape put 1 table spoon filling into taro. Wrap it nice circle shape.

Heat up the pan add cooking oil until hot 200 c' put taro pie to deep fried. Careful to fried it well to served. Next is "Assorted Veggie Thick Soup" Ingredients Veggie chicken diced, Black mushroom , Black fungus diced, Carrot diced, Enoki mushroom, Bean curd soft, Veggie stock, Salt, Soya sauce, and Tapioca flour

1. Clean all ingredients and cut to small diced. Poach to well to stand by.

Add stock in to pan until hot add ingredients and seasoning in mix well put tapioca flour to make it thick to served.