

19 August 2015



ลิ้มลองเมนูสุดพิเศษ "ฮ่องกง ฟู้ด เฟสติวัล" ณ "ฮ่องกง ฟิชเชอร์แมน"

Date: 2015-08-19 14:30:06

เราใจคนรักอาหารฮ่องกงกับการมาเยือนร้าน "ฮ่องกง ฟิชเชอร์แมน" อีกครั้ง เพื่อลิ้มชิมความอร่อยของ 6 เมนูสุดพิเศษจากเทศกาล "ฮ่องกง ฟู้ด เฟสติวัล" อยากรู้ว่าพิเศษแค่ไหนต้องตามไปพิสูจน์

11

Share 0 Tweet 0 + Share 0 SHARE





เรื่อง : สุชาติพงษ์ อักกะมานันท์
ภาพ : ศิวพร ครุฑเงิน



ร้านอาหาร "ฮ่องกง ฟิชเชอร์แมน" (Hong Kong Fisherman) เป็นร้านอาหารสไตล์ฮ่องกงขนานแท้ที่เปิดให้บริการมายาวนานกว่า 10 ปี นำเสนอหลากหลายความอร่อยของอาหารจีนสไตล์กวางตุ้ง กับเมนูอาหารต้นตำรับที่มีให้เลือกสรรมากกว่า 200 เมนู ทั้งเมนูอาหารทะเลสดและคาวี และคิมซ่ากว่า 50 เมนู ไปจนถึงของหวานสไตล์ฮ่องกงที่ทำสดใหม่ นอกเหนือจากอาหารเลิศรสแล้วอีกสิ่งที่ทำให้หลายคนประทับใจก็คือบริการที่เปี่ยมด้วยมิตรไมตรีและความใส่ใจในทุกรายละเอียด



ดีไซน์ของร้านนำล่องมาจากท่าเรือคอคอบเรีย ประเทศฮ่องกง บรรยากาศโอเอ้อ่างกว้างขวางพร้อมการตกแต่งสไตล์โมเดิร์นไซเนซด้วยวัสดุไม้ ผสมผสานการตกแต่งที่มีกลิ่นอายสไตล์จีนในยุคเซี่ยงไฮ้โบราณ ภายใต้การดูแลควบคุมความอร่อยโดยสุดยอดเชฟฮ่องกงคุณภาพ นำโดยเชฟปีเตอร์ ไลย์ และเชฟซัน ฮิว แลม ที่รังสรรค์วัตถุดิบชั้นเลิศมาปรุงแต่งหลากหลายเมนูความอร่อยให้ได้ลิ้มลองโดยไม่ต้องบินไปไกลถึงฮ่องกง



อยู่ที่ไหน : ตั้งอยู่ที่ลิโอบบี้ ฮอลล์ 8 ศูนย์แสดงสินค้า อิมแพ็ค เมืองทองธานี

เปิด – ปิดเมื่อไหร่ : เปิดให้บริการทุกวัน จันทร์-พฤหัสบดี ตั้งแต่เวลา 11.00-22.00 น.
ศุกร์-อาทิตย์ ตั้งแต่เวลา 11.00-23.00 น.

ราคาเท่าไร : เริ่มต้นที่ 90-2,500 บาท





"ปลาหิมะผัดซายทอดสไลด์ฮ่องกง" คัดสรรปลาหิมะจากทะเลแถบอลาสก้า นำหมักแล้วชุบแป้งบางๆ แล้วทอดจนสีเหลืองทองสวย เพิ่มรสชาติไฟ้เข้มข้นกลมกล่อมด้วยกระเทียมเจียว เต้าซี่ พริกแห้ง และต้นหอม เนื้อปลาละมุนดีรสหวานตามธรรมชาติเข้ากันได้ดีกับกระเทียมและเครื่องเทศ



"กุ้งแม่น้ำผัดข้าวเหนียวกระเทียม" เลือกใช้กุ้งแม่น้ำคัดเกรดนำไปนึ่งกับข้าวเหนียว ใส่กลิ่นขิง กุ้งแห้ง หมู 3 ชั้น วางบนใบมะพร้าว จะได้อาหารหอมที่เป็นเอกลักษณ์ของใบมะพร้าว



"กุ้งแม่น้ำผัดซายทอดสไลด์ฮ่องกง" นำกุ้งแม่น้ำ ไปลวกก่อน เพื่อเนื้อดีกำลังดี แล้วนำไปผัดกับเครื่องปรุงรสคือ กระเทียมเจียว เต้าซี่ พริกแห้ง และต้นหอม คนรักกระเทียมห้ามพลาด เพราะซฟัดได้เป็ะจวนได้เนื้อกระเทียมที่กรอบร่วนกำลังดี ทานเพลินมาก



"กุ้งมังกรเคนนาเดียนผัดซอสต้นหอมอบปะหามี่" นำกุ้งมังกรเคนนาเดียนตัวโตสีส้มสดจากทะเลแอตแลนติก ขนาดตัวละ 1 กิโลกรัม ปรุงรสน้ำออกก่อน แล้วเก็บน้ำไว้ หลังจากนั้นนำปะหามี่ไปลวกกับน้ำกุ้งที่รีดไว้ตอนแรก และเสิร์ฟคู่กัน เน้นความหอมด้วยซอสและต้นหอม



"กุ้งมังกรเคนนาเดียนนึ่งซอสครีมไวน์ขาว" นำกุ้งมังกรเคนนาเดียนลีนนำไปเพิ่มเค็มความอร่อยแบบดับเบิลด้วยการราดด้วยไวน์ขาวจากฝรั่งเศส ไซขาว และครีมซอส เทเยาเหล้าจีนเพิ่มรสชาติ กุ้งสดหวานเนื้อเต่งเมื่อทานพร้อมซอสจะลงตัวเป็นที่สุด



"เปิดตัวรสส้มมะนาว" เลือกใช้ส้มชั้นคริก ผสมผสานเจลาตินและมะนาว ทานคู่กับวิปครีมราดนม สดชื่นดับร้อนและตัดความคาวจากมือหลักได้เป็นอย่างดี



"เมนูเจลลี่ชาเขียวเย็นนมสด" ที่เลือกใช้ชาเขียวมีทจะ ทานคู่กับนมสด เนื้อเจลลี่หยุ่นกำลังดี ได้รับหวานที่ผสมความเข้มข้นออกซมนิตา ของมีทจะ ทานเพลินจนหยุดไม่ได้

พิเศษยังใจ : เทศกาล "ฮ่องกง ฟู้ด เฟสติวัล" ที่ฮ่องกงพีชเซอร์แมน ยกความสดชื่นเลิศหลายเมนู ภาโดยไฮไลต์คือวัตถุดิบสดใหม่สุดพรีเมียมอย่าง กุ้งมังกรเคนาเดียน, กุ้งแม่น้ำ และปลาหิมะ ตลอดเดือน สิงหาคมถึงกันยายนนี้

Translate

Hong Kong Food lovers should visit Hong Kong Fisherman to experience a delectable Cantonese dining and try five highlighted seafood dishes as well as two dessert menus. Using only the freshest seafood exquisitely prepared by Chinese chef "Chef Peter lai" to ensure the original Cantonese tastes, special savory dishes include Stir Fried Snow Fish "Shelter Pond", selective Alaskan snow fish fillets stir fried with black bean garlic sauce and special seasoning, Steamed River Prawn with Sticky Rice in Bamboo Basket, sticky rice fried with garlic on top with big fat prawns, and Stir Fried River Prawn "Shelter Pond", a crispy stir-fried river prawn accompanied with Hong Kong seasoning. What's more, lobster lovers shouldn't miss Stir Fried Canadian Lobster with Egg Noodle in Ginger & Spring Onion and Steamed Canadian Lobster with White Wine in Creamy Sauce, each menu comprises 1 kilogram of Lobster fresh from Atlantic Ocean. End your nice meal with refreshing dessert like Chilled Orange-Lime Pudding or Matcha Green Tea Jelly. Hong Kong Food Festival promotion is available from August to September 2015 at two branches of Hong Kong Fisherman: IMPACT branch, located at Lobby Hall 8, IMPACT Exhibition Center, Muang Thong Thani Tel. 02 833 5434. Visit www.hkfisherman.com and Facebook: HongKongFisherman for information and updates from the restaurants.