

20 August 2015



ภาพบรรยากาศ งานแสดงสินค้า และ กิจกรรมต่างๆ

เทศกาล ส่องกง ฟู๊ดเฟสติวัล

📍 สถานที่ : บางซื่อ
🕒 เผยแพร่เมื่อ : 17 สิงหาคม 2558 13:56:54

ภาพและบรรยายโดย : โคนัน

📄 เปิดอ่าน : 113

👍 Share 0 📌 +1 1 🐦 ทวิต 0

เทศกาล ส่องกง ฟู๊ดเฟสติวัล จัดความอร่อยเพื่อเอาใจลูกค้าที่ชื่นชอบอาหารทะเลสดฮ่องกง ด้วยวัตถุดิบชั้นดีที่หาทานได้ยากจากการรังสรรค์ความอร่อยสูตรพิเศษโดยเชฟปีเตอร์ โคนัน เชฟกระทะเหล็กอาหารจีนคนแรก และเชฟ ชานยิว แลม แห่งร้าน HK Fisherman โดยมีเมนูแนะนำเป็นรายการอาหาร 5 เมนูและของหวานอีก 2 เมนู

โดยเทศกาล ส่องกง ฟู๊ดเฟสติวัล จะตลอดเดือนสิงหาคมและกันยายน 2558 ที่ร้านอาหาร ส่องกง ฟิชเชอร์แมนทั้ง 2 สาขาทั้งที่อิมแพ็ค ลีอิมบี้ออลล์ 8 อิมแพ็ค เมืองทองธานี และ สาขา โครงการ K-Village ชั้น 2 สุทธิวิท 26



เที่ยวไปกินไป
By ThailandExhibition.com

Highlights



กุ้งมังกรเคานาเตียนหนึ่งซอสครีมไวน์ขาว กุ้งมังกรเคานาเตียนตัวโต ใช้ขนาด 1 กิโลกรัม รังสรรค์ความอร่อยด้วยการราดด้วยไวน์ขาวจากประเทศฝรั่งเศส และครีมซอสที่ผสมไวน์ขาวรสชาติกลมกล่อม ประสานตามแบบกว้างโค้ง ราคา 2,500 บาท





ปลาหิมะหัตถ์ชายหาดสโตนส์ฮ่องกง ปลาหิมะจากทะเลแถวฮอลลีวูด ทั้งเป็นชิ้นเต็มตัว หัตถ์ชายหาดสโตนส์ฮ่องกง เป็นเมนูที่ทานง่ายไม่เลี่ยนหอมอร่อย(วิธีการทำหัตถ์ชายหาดสโตนส์ฮ่องกง) ซึ่งเหมือนกับกุ้งแม่น้ำหัตถ์ชายหาดสโตนส์ฮ่องกง) ราคา 950 บาท



กุ้งแม่น้ำึ่งข้าวเหนียวกระเทียม เลือกใช้กุ้งแม่น้ำคัดเกรดคุณภาพ ทานคู่กับข้าวเหนียวกระเทียมที่หอมกวนเอง
ตัวในใบไม้ ราคา 600 บาท



กุ้งแม่น้ำผัดขำหาดลือลือฉ่องทอง เลือกไข่กุ้งแม่น้ำตัวใหญ่ ผ่างกุ้งแม่น้ำขนาด ๓๐๐ กรัม ๑ ตัว ปรุงรสด้วยเครื่องเทศรสเผ็ด ได้ความอร่อยและรสชาติแตกต่างจากธรรมดา ราคา 780 บาท



กุ้งมังกรเดนาเตียนสดถึงต้นหอมคอกะเพรา หมักมะนาวปรุงเย็น ตัวสดการนำกุ้งมังกรขนาดยาวเทียบเวลาขนาด 1 กิโลกรัม ขึ้นไป มาลัดกับซอสต้นหอมและพริกน้ำเงิน พร้อมมะนาวไฮโซพรีเมียม ไตร่สฟวานจากที่ล่องน้ำจืด ส่วนข้างคู่ทำไป กระดาษห่อหุ้มหามาขะหมี่เสร็จ ออร์เดอร์ค่า ราคา 2,500 บาท





เที่ยวไปกับไป
By ThailandWithMe.com

เจลาตินชาเขียวเข้มข้นเสิร์ฟเลือกไข่ชาเขียวหรือเค้กจากญี่ปุ่นผสมกับเจลาตินทำเป็นเค้กขอสต รสหอม ละลายในปาก เหมาะกับวัยผู้ใหญ่ เด็กโตที่ชื่นชอบ ชีสช่วยให้อิ่มอร่อยขึ้นโทรฯ โทรฯ 90 บาท



เที่ยวไปกับไป
By ThailandWithMe.com

ชุดดีรสลับรสชาติ เจลาตินไข่สีเขียวเข้มข้นรสผลไม้รสเข้มข้นแบบตาจีน ใส่เจลาตินไข่เขียวรสดีและรสชาติผสมผสานกัน ได้ความหอมหวานแบบ2 ชั้น และรสหนักทางส้ม ได้รสเปรี้ยวอมหวานสดชื่น หากดูกับวิธีทำในภาพ ราคา 90 บาท



เที่ยวไปกับไป
By ThailandWithMe.com

เชฟโรเจอร์ โลยี่ ผอ.เมืองหลังความอร่อย



Translation

Thailand Exhibition website presents Hong Kong Food Festival at Hong Kong Fisherman, featuring five highlighted seafood dishes as well as two dessert menus. Using only the freshest seafood exquisitely prepared by our Chinese chef 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 and K Village branch, located on the 2nd floor, K Square Zone, Sukhumvit 26.