



[RIDE EAT] ขบวนชิม9เมนูมงคลต้อนรับเทศกาลกินเจ ที่ HongKong FisherMan

ความหมายของเทศกาลถือศีลกินเจ ก็คือ คนกินเจมิใช่เพียงแต่ไม่กินเนื้อสัตว์ แต่ยังต้องดำรงตนอยู่ในศีลธรรมอันดีงาม มีความบริสุทธิ์ สะอาด ทั้งกาย วาจา ใจ อาหารเจเป็นอาหารที่ปรุงขึ้นโดยไม่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบ รวมไปถึงไม่ปรุงด้วยผักที่มีกลิ่นฉุน ได้แก่ กระเทียม ต้นหอม หัวหอม หอมแดง กุยช่าย ทุกชนิด ทำให้อาหารเจไม่มีกลิ่นคาว

-จุดประสงค์ของการกินเจ -

1.กินเพื่อสุขภาพ 2. กินด้วยจิตเมตตา 3.กินเพื่อเว้นกรรม

ผู้เขียนมีโอกาสได้ลิ้มลองอาหารเจรสเลิศ โดยการเชิญชวนจาก เชฟปีเตอร์โลย์ และ เชฟชานฮิวแลม 2 เชฟอาหารฮ่องกงชื่อดัง สุดยอดฝีมือของร้านฮ่องกง ฟิชเชอร์แมน

เชฟได้จัดเมนูมงคลต้อนรับเทศกาลกินเจปีนี้มาให้ชิมกันทั้ง 9เมนู เป็นชุด ในราคา 8,800 บาท สำหรับ 10 ท่าน และสามารถสั่งเป็นอะลาการ์ทได้สำหรับลูกค้าที่ต้องการทานแบบจานเดี่ยว...ด้วยครับ

- เปาะเปี๊ยะข้าวเหนียวผักรวม
- ซุปเห็ดไฟผักโขมลูกชิ้นเห็ด
- ฟองเต้าหู้รากบัวผัดวันเส้น
- ผัดโหงก้วยไก่แจ้ซอสน้ำผึ้ง
- เต้าหู้ทอดกรอบซอสสามรส
- สาหร่ายปลาเจซอสเปรี้ยวหวาน
- มะเขือสอดไส้หมูเจผัดเสฉวน
- ข้าวผัดเจเสฉวน
- แป๊ะก้วยเห็ดหูหนูตุ๋นมะพร้าวอ่อน



เมนูอาหารเจ9อย่าง จะเริ่มตั้งแต่ วันที่ 9-31 ตุลาคม 2558 ทั้ง 2 สาขา
สาขาอิมแพ็ค โทร.0-2833-5434 และ สาขาโครงการเคवलเลจ โชน เคสแควร์ โทร. 02-661-5908
ติดตามข่าวสารจากทางร้านได้ที่เว็บไซต์ www.hkfisherman.com และเฟซบุ๊ก Hong Kong FisherMan

เมนูอาหารเจ9อย่าง จะเริ่มตั้งแต่ วันที่ 9-31 ตุลาคม 2558 ทั้ง 2 สาขา
สาขาอิมแพ็ค โทร.0-2833-5434 และ สาขาโครงการเควิลเลจ โชน เคสแควร์ โทร. 02-661-5908
ติดตามข่าวสารจากทางร้านได้ที่เว็บไซต์ www.hkfisherman.com และเฟซบุ๊ก Hong Kong Fisherman

เปาะเปี๊ยะข้าวเหนียวผักกรรม

Ride Eat
Just-Ride-It



เลือกใช้แป้งเปาะเปี๊ยะนำเข้าจากฮ่องกงมาทอดใส่ผัก วัณเส้น เห็ดหอม แครอท ถั่วลิสงเตา ไข่เจียว ปลาเจ๋อและข้าวเหนียวคัดเกรด
นำไปทอดจนสีเหลืองทอง กรอบนอกนุ่มใน เวลารับประทานเข้าไปเนื้อจะไม่แตก และมีรสสัมผัสดีกว่าเปาะเปี๊ยะทั่วไป...เด็กๆทานได้
ผู้ใหญ่ทานดี



น้ำซุปเคี้ยวนานกว่า 6 ชั่วโมงจากผักกะหล่ำปลี แครอท และเห็ดหอม ซดคล่องคอ เวลารับประทานจะมีเยื่อใฝ่ ผักโขม
ลูกชิ้นเห็ด ที่ทำจากโปรตีน และเห็ดหอม ที่รับประทานแล้วจะได้รสชาติอร่อยกว่าลูกชิ้นที่ทำจากเนื้อสัตว์ได้แบบไม่น่าเบื่อ



ผัดโง้งกล้วยไข่เจียวน้ำตัง



เต้าหู้ทอดกรอบซอสสามรส



เต้าหู้ญี่ปุ่นทอดกรอบนอก นุ่มใน ราดน้ำซอส สไลด์ฮ่องกง ที่ใส่แครอท หั่นเป็นลูกเต๋า ข้าวโพด และถั่วลันเตา เมนูนี้รสชาติเข้มข้น และเนื้อสัมผัสของเต้าหู้เบา นุ่มลิ้น โฉมหน้าเต้าหู้ทอดจางๆติดปลายจุกชิมประทานง่าย อร่อยนุ่มมากครับจានี้

सानร่ายปลาเจอสเปรี้ยวหวาน

Ride Eat
Just-Ride-It



จุดเด่นของเมนูนี้อยู่ที่เซฟไฟด์ริงสร์รด์ ปลาเจ โดยใช่แบ่ง กับสาหร่าย นวดให้เป็นเนื้อเดียวกัน และนำไปผัดกับซอสเปรี้ยวหวานสูตรเฉพาะของ HongKong FisherMan พร้อมใส่พริก 3 สีเพิ่มสีสันรสชาติของปลาเจทำได้เหมือนรสชาติปลาแท้ๆแต่ไม่มีกลิ่นคาวมากวนใจ รสชาติลงตัว ไม่เลี่ยน

มะเขือใส่หมูเจ็ดเสฉวน

Ride Eat
Just-Ride-It



นำมะเขือไปต้มให้สุกระดับหนึ่ง นำขึ้นมาพักไว้ หลังจากนั้นจึงนำไปผัดกับหมูเจ จนนเข้ากันปรุงรสด้วยซอสสไตล์เสฉวน เมนูนี้รสชาติกลมกล่อม เข้าถึงเนื้อ ไม่มีกลิ่นเหม็นเขียวของมะเขือมากวนใจ

ข้าวผัดเจเสฉวน

Ride Eat
Just-Ride-It



ข้าวหอมมะลิผัดกับซอสเสฉวน สูตร HongKongFisherMan รสชาติเผ็ดนิดๆหอมอร่อย
ใส่หมูแดง และผักหลากสี อาทิ แครอท เห็ด ข้าวโพด ถั่วลิสงเคี้ยว เพิ่มสีสันให้น่ารับประทาน
เมนูนี้ข้าวผัดหอมๆร้อนๆ มีรสเผ็ดนิดๆพอให้ติดปลายลิ้น ทานแล้วไม่เลี่ยนเข้ากับเมนูอื่นๆได้อย่างเยี่ยมยอด

มะพร้าวอ่อนชั้นดีที่นำมาคั้นกับแปะก๊วย และเห็ดหูหนูขาว จนหอมกลิ่นเนื้อมะพร้าวอ่อน
รสชาติหวานละมุนกำลังดีไม่หวานแหลมจนแสบคอ ทานร้อนๆแล้วสดชื่น สบายท้อง
ถือว่าเป็นของหวานเมนูร้อนที่เอาใจไว้เด็ดท้ายมื้ออาหารได้อย่างดี....อร่อยมากครับ

Ride Eat
Just-Ride-It



ทั้ง 9 เมนูมงคลต้อนรับเทศกาลกินเจ รังสรรค์รสชาติโดย เชฟปีเตอร์ไอลย์ และเชฟชานยิวแลม 2 เชฟ สุดยอดฝีมือของร้าน
HongKong FisherMan



ขอบคุณ เชฟชานฮิวแลม ให้เกียรติทีมงานในครั้งนี้ด้วยครับ

นอกจาก 9เมฆมงคล ที่นำเสนอไปแล้ว เทศกาลกินเจนี้ HongKong FisherMan ยังมีดีมีค่าเจ้า"สดใหม่
ไม่ว่าจะเป็น ผักกอกทอดเจ เปาะเปี๊ยะทอดเจ ขนมคัสทาร์ดเจ ชาลาเป่าหมแดงเจ ฟันโกเจ และเกี้ยวเต๋ยทอด
ราคาเริ่มต้นตั้งแต่ 75- 120 บาท ให้ได้ลิ้มลองกันตลอดเทศกาลกินเจนี้ ร่วมอิมมูญอิมใจในเทศกาลกินเจ
ตั้งแต่วันที่ 9 ตุลาคม - 31ตุลาคมนี้ ที่ร้านฮ่องกง ฟิชเชอร์แมน ทั้ง 2 สาขา
- สาขาอิมแพ็ค ลีออบีฮอลล์ 8 ศูนย์แสดงสินค้าอิมแพ็ค เมืองทองธานี โทร.0-2833-5434
- สาขาโครงการเควีลเลจ ชั้น โชน เคสแควร์ โทร. 02-661-5908
ติดตามข่าวสารจากทางร้านได้ที่เว็บไซต์ www.hkfisherman.com และเฟซบุ๊ก Hong Kong Fisherman

齋

อิมมูญ อิมใจ

Hong Kong Fisherman

ในเทศกาลกินเจ

กับ 9 เมฆ เลิศรส

9 - 31 ตุลาคม 2558

มีให้เลือกถึงชุดเมนู หรือจะจากรักรับดื่มง่าย

เว็บไซต์ www.hkfisherman.com
 Facebook: HongKongFisherman
 Instagram: Hong_Kong_Fisherman

สาขาอิมแพ็ค ลีออบีฮอลล์ 8 สาขาโครงการ เควีลเลจ

Translate

The purpose to go meatless and celebrate Vegetarian Festival is various but it is good to be part of this once in a year. I have a chance to visit Hong Kong Fisherman at IMPACT to taste an array of Vegetarian food created by, including Mixed Vegetables & Sticky Rice Spring Roll, Amaranth, Bamboo Pith & Mushroom Ball Soup, Braised Lotus Root, Bean Stick & Glass Noodle, Stir-fried Veggie Chicken with Five Nuts in Honey sauce which is very good for your brain, Deep Fried Bean Curd with Three-flavored Sauce, Deep Fried Seaweed Fish Roll in Sweet & Sour Sauce, Stewed Eggplant with Veggie Pork Intestine "Sichuan" Style, Spicy Vegetarian Fried Rice, and vegetarian dessert Double Boiled Snow Fungus & Gingko Nuts. You can either choose to enjoy a la carte menu or a set menu for 10 persons. These delicious vegetarian menus are available from October 9 – 31, 2015. 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. Visit www.hkfisherman.com and Facebook: HongKongFisherman for more information.