

4 September 2015

ประชาชาติธุรกิจ

ประชาชาติไลฟ์-Food

กุ้งมังกรแคนาดาเดียน ย่องกง ฟิชเชอร์แมน



Updated: 03 ก.ย. 2558 เวลา 21:04:03 น.
ประชาชาติธุรกิจออนไลน์

ตลอดเดือนสิงหาคมถึงสิ้นกันยายนปีนี้ "ย่องกง ฟิชเชอร์แมน" ร้านอาหารจีนสไตล์ ย่องกง ได้จัดเทศกาล "ย่องกง ฟู๊ด เฟสติวัล" ด้วยการจับ "กุ้งมังกรแคนาดาเดียน" ตัวโตขนาด 1 กิโลกรัม ซึ่งตอนนี้กำลังอยู่

ในช่วงอโรย มาเป็นตัวชูโรงในเทศกาลอาหาร

เมนูแนะนำที่ไม่อยากให้พลาดคือ "กุ้งมังกรแคนาดาเดียนผัดซิงตันหอมอบบะหมี่" ที่เลือกนำกุ้งมังกรแคนาดาเดียนมาผัดกับซิงตันหอม และต้นหอม แล้วนำมาอบคู่กันกับบะหมี่สูตรเฉพาะของร้าน จนได้เส้นที่เหนียวนุ่มและหอมชวนน้ำลายสอได้เป็นอย่างดี

ส่วนเรื่องของรสชาติก็ไม่ทำให้ผิดหวัง เมื่อเนื้อกุ้งมังกรที่ผ่านการผัดด้วยเทคนิคเฉพาะตัว ได้ทำให้เนื้อกุ้งมีความยืดหยุ่นเคี้ยวง่ายและกลมกล่อม ยิ่งทานคู่กับบะหมี่ที่ลิ้นฟามาพร้อมกันก็ยิ่งกระตุ้นรสชาติให้เด็ดขาดไปไกลทีเดียว

Share 201

Tweet 5

0

อีเมลข่าว

ปรับขนาดอักษร

พิมพ์



อีกหนึ่งเมนูแนะนำที่ไม่ได้แก่ "กุ้งมังกรแคนาดาเดียนนึ่งซอสครีมไวน์ขาว" ที่นำกุ้งมังกรมาผ่านกรรมวิธีที่คล้ายอาหารฟิวชัน แต่แข่งประจักษ์ร้านยืนยันว่าใช้เทคนิคและความใส่ใจของงองเดิม 100 เปอร์เซ็นต์ เพียงแค่เปลี่ยนจากเหล้าจีนเป็นไวน์ให้ได้กลิ่นที่หอมกว่าเท่านั้น

การทำอาหารจานนี้ให้ได้รับรสชาติอร่อยเต็มร้อยเมนูแนะนำให้ใช้ช้อนตักครึ่งสิบลูก ครอบกุ้งมังกรมาทานพร้อมกัน แม้รสสัมผัสของครีมไวน์ขาวจะคล้ายกับไข่ต้ม แต่เนื้อที่นุ่มและรสชาติที่อร่อยขบยกว่า "อร่อยกว่ากันเยอะ" โดยเฉพาะเวลาทานคู่กับเนื้อกุ้งมังกรที่งองอร่อยเป็นเท่าตัว

แน่นอนว่าถ้าหากไม่ได้มีแค่กุ้งมังกรเพราะยังมี "ปลาหินะ" ที่นำมาจากทะเลแถบอะแลสกา เพื่อใช้ทำ "ปลาหินะผัดซิงตันหอมสไตล์ย่องกง" ซึ่งเป็นการนำมาสักคั้นเครื่องเทศแบบจีนแต่ใช้เพิ่มความหอม ส่วนรสสัมผัสแรกที่ลิ้นเข้าปากนั้นอาจจะรู้สึกว่าเป็น "แห้ง" แต่กลับไม่ทำให้ติดคอจนต่ออย่างใด

หากใครอยากทานเมนูข้างต้น ไม่ชอบทานปลาหินะ ก็สามารถเปลี่ยนเป็น "กุ้งแม่น้ำผัดซิงตันหอมสไตล์ย่องกง" ที่คัดกุ้งตัวโตแบบ ๆ มาผัดด้วยวิธีที่การเดียวกัน



ถัดมาเป็นเมนู "กุ้งแม่น้ำนึ่งข้าวเหนียวกระเทียม" ซึ่งใช้กุ้งแม่น้ำคุณภาพดีเนื้อแน่น มาเสิร์ฟคู่กับข้าวเหนียวกระเทียมเ็นรองด้วยใบบัว ความจริงจะบอกว่าเป็นเมนูที่ดัดแปลงมาจากบะจ่างก็ไม่ผิดนัก เพียงแต่เปลี่ยนจากข้าวสวยมาเป็นข้าวเหนียวที่หอมนุ่ม ทำให้สามารถทานได้เรื่อย ๆ ไม่รู้สึกเลี่ยนหรือติดคอแต่อย่างใด

ผ่านของคาวแล้วก็มาต่อกับเมนูของหวาน ที่มีให้เลือกด้วยกัน 2 อย่างคือ "ทอดdingรสสมมะนาว" ที่เลือกใช้ส้มชั้นคริก ผสมผสานเจลาตินและมะนาว ทานคู่กับวิปครีมราดนมได้ความเปรี้ยวสดชื่น ช่วยตัดความเลี่ยนหรือความคาวจากเมนูหลักได้ดี

ส่วนอีกเมนูเป็น "เจลลี่ชาเขียวเย็นนมสด" ซึ่งเลือกใช้ชาเขียวรทละทานคู่กับนมสด รสชาติไม่หวานจนเกินไป ทำให้ทานได้เรื่อย ๆ

หากต้องการสั่งลองรสชาติอาหารทะเลสดปลอดongของฮ่องกง ฟิชเชอร์แมนสามารถมาชิมได้ทั้ง 2 สาขา คือ อิมแพ็ค ลีออบบียอลล์ 8 ศูนย์แสดงสินค้าอิมแพ็ค เมืองทองธานี โทร.0-2833-5434 กับสาขาโครงการเควิลเลจ ชั้น 2 โชนเค สแควร์ โทร.0-2661-5908 หรือ www.hkfisherman.com

ติดตามข่าวสาร ผ่านแฟนเพจเฟซบุ๊ก ประชาชาติธุรกิจออนไลน์
www.facebook.com/PrachachatOnline
ทวีตเตอร์ @prachachat

Translation

Throughout August to September 2015, Hong Kong Fisherman has Hong Kong Food Festival available feature a huge Canadian Lobster weight 1 Kg and fresh seafood. to cook such special dishes for customer to try. The menu is 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. For more details and to make a reservation, please call 02-833-5434-5 and 02-661-5908. Visit www.hkfisherman.com and Facebook: HongKongFisherman for information and updates from the restaurants.