

ฮ่องกง ฟิชเชอร์แมน ชวนคุณชิมบุญอิมใจกับ9เมนูอาหารเจชั้นเลิศ

01 OCTOBER, 2015

NEWS

NEWS/OTHER

14



ฮ่องกง ฟิชเชอร์แมน ชวนคุณชิมบุญอิมใจกับ9เมนูอาหารเจชั้นเลิศ



ร้านฮ่องกง พิซเซอร์แมน ภัตตาคารอาหารจีนสไตล์ฮ่องกง โดย 2 เชฟฮ่องกงคุณภาพ นำโดยเชฟปีเตอร์โลย์และเชฟพานยิว แลมชวนคุณเอ็มบุญอิมใจกับ 9 เมนูอาหารเจชั้นเลิศ ศักดิ์ศรีระดับชั้นดีจากประเทศฮ่องกง พร้อมกรรมวิธีที่พิถีพิถันตามแบบฉบับสไตล์ กวางตุ้ง เริ่มที่ เปาะเปี๊ยะข้าวเหนียวฝักรวม เลือกใช้แป้งเปาะเปี๊ยะนำเข้าจากฮ่องกงมาทอดให้สุก ร่วนเส้น เหน็ดหอม



แครอท ถั่วลิสงเตา ไก่เจ ปลาเจและข้าวเหนียวตัดเกรด นำไปทอดจนสีเหลืองทอง กรอบนอกนุ่มใน ตามมาด้วยซุปลีเอโอไม่ ฝักขมลูกชิ้นเห็ด นำซุปลีเดียนานกว่า 3 ชั่วโมงจากฝักกะหล่ำปลี แครอทและเห็ดหอมพร้อมลูกชิ้นเห็ดทำจากโปรตีนและเห็ดหอม หรือจะเป็นฟองเต้าหู้รากบัวผัด ร่วนเส้น เลือกใช้รากบัวอ่อนๆ พร้อมฟองเต้าหู้อย่างดีแล้วนำไปตุ๋นก่อนนำมาผัดใส่ซีอิ๊วฮ่องกงเพิ่ม รสชาติผัดโหวงก้วยไก่เจซอสน้ำผึ้ง เลือกใช้ถั่วเหลืองนำมาทำเป็นไก่เจผัดเข้ากันดี กับแปะก๊วยพริกหยวก แครอท และถั่วหิมพานต์ พร้อมซอสน้ำผึ้งเพิ่มรสชาติกลมกล่อมอีกหนึ่งเมนูที่ไม่ควรพลาด ข้าวผัดเจเสฉวน นำข้าวหอมมะลิมาผัดกับซอสเสฉวน ซึ่งทำจากพริก กระเทียม หอมแดง เต้าเจี้ยว นำมาปั่นรวมกันได้รสชาติเผ็ดร้อนหอมอร่อย พร้อมหมูแดงและฝักหาลากสีเพิ่มความอร่อย นอกจากนี้ยังมีเมนูเต้าหู้ทอดกรอบซอสสามรส สำหรับปลาเจซอสเปรี้ยวหวาน และมะเขือใส่หมูเจผัดเสฉวน และปิดท้ายด้วยซอหวาน แปะก๊วย เห็ดหูหนูตุ๋นมะพร้าวอ่อน รสหวานละมุนด้วยมะพร้าวอ่อนชั้นดีที่นำมาตุ๋นกับแปะก๊วย นอกจากนี้ยังมีติ่มซำเจสดใหม่ให้ได้ลิ้มลองกัน ตลอดเทศกาลกินเจนี้ ห้ามพลาดความอร่อยที่มาพร้อมคุณภาพที่คุณไว้วางใจ และร่วมอิมบุญอิมใจในเทศกาลกินเจ ตั้งแต่วันที่ 9 ตุลาคมจนถึง 31 ตุลาคมนี้ ที่ ร้านฮ่องกง พิซเซอร์แมน ทั้ง 2 สาขา สาขาอิมแพ็ค ล็อบบี้ฮอลล์ 8 ศูนย์แสดงสินค้าอิมแพ็ค เมืองทองธานี โทร.0-2833-5434 และ สาขาโครงการเคवलเจจ ชั้น 2 โชนเคสแควร์โทร.02-661-5908ติดตามข่าวสารจากทางร้านได้ที่ เว็บไซต์ [www.hkfisherman.com](http://www.hkfisherman.com) และเฟซบุ๊ก [HongKongFisherman](https://www.facebook.com/HongKongFisherman)



เต้าหู้ทอดกรอบรสสามรส-Deep-fried-bean-curd-with-three-flavor-sauce







ผัดปลาหมึกทอดปลาหมึก-Deep-Fried-seaweed-fish-roll-in-sweet&sour-sauce



มะเขือใส่หมูขี้หมู- Stewed-egg-plant-with-veggie-pork-intestine-Sichuan-style



ฟองเต้าหู้รากบัวผัดเส้นเส้น-Braised-lotus-root,bean-stick&glass-noodle



ผัดโหงก้วย ไข่เจียวผัดผัด-Stir-fried-veggie-chicken-with-five-nuts-in-honey-sauce

## **Translate**

Hong Kong Fisherman invites everyone to go meatless and be a part of this year's Vegetarian Festival celebration with nine selective vegetarian menus delicately prepared by highly skilled Hong Kong chefs, 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 & Ginkgo 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 2<sup>nd</sup> Floor, K-Square Zone, K Village, Sukhumvit 26, Tel. 02-661-5908. Visit [www.hkfisherman.com](http://www.hkfisherman.com) and Facebook: HongKongFisherman for more information.