

[SR]+=[RIDE EAT] ขวนชิม9เมนูมงคลต้อนรับเทศกาลกินเจ ที่ HongKong FisherMan=:+

อาหารมังสวิรัติ อาหารเจ อาหารจีน ร้านอาหาร



สวัสดีครับ พี่ๆน้องๆทุกท่านครับ
ปกติจะทำแต่รีวิวรถมอเตอร์ไซด์ รีวิววงในห้องมอเตอร์ไซด์ กับทีม RIDE NOW ในนามแฟนเพจมอเตอร์ไซด์พันทิป [Spoil] [คลิกเพื่อดูข้อความที่ซ่อนไว้](#) และ Just Ride it [Spoil] [คลิกเพื่อดูข้อความที่ซ่อนไว้](#)
วันนี้มีโอกาสพิเศษได้มาลองเขียนรีวิวร้านอาหารให้อ่านบ้างหวังว่า จะชอบผ่านนะครับ...แะ

เทศกาลกินเจ...

ความหมายของเทศกาลคือศีลกินเจ ก็คือ คนกินเจมีใจเพียงแต่ไม่กินเนื้อสัตว์ แต่ยังคงดำรงตนอยู่ในศีลธรรมอันดีงาม มีความบริสุทธิ์ สะอาด ทั้งกาย วาจา ใจ อาหารเจเป็นอาหารที่ปรุงขึ้นโดยไม่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบ รวมไปถึงไม่ปรุงด้วยผักที่มีกลิ่นฉุน ได้แก่ กระเทียม ต้นหอม หัวหอม หอมแดง กุยช่าย ทุกชนิด ทำให้อาหารเจไม่มีกลิ่นคาว

จุดประสงค์ของการกินเจ...

1.กินเพื่อสุขภาพ 2. กินด้วยจิตเมตตา 3.กินเพื่อเว้นกรรม

ส่วนตัวผู้เขียนเอง ไม่ค่อยถูกโรคกับอาหาร เจ ซักเท่าไรครับส่วนมากจะ เจอแต่ผัดๆทอดๆมันๆ เยิ้มมมม งานนี้มีโอกาสได้ลิ้มลองอาหารเจในสไตล์ KongKong FisherMan โดยได้รับการเชิญชวนจาก 2 เชฟอาหารฮ่องกงชื่อดัง เชฟปีเตอร์โลย์ และ เชฟชานฮิวแลม สุดยอดฝีมือของ KongKong FisherMan... งานนี้เชฟ เชฟชานฮิวแลม ได้จัดเมนูมงคลต้อนรับเทศกาลกินเจปีเนี้มาให้ผมกับทีมงานชิมกันทั้ง 9เมนู เป็นชุดในราคา8,800 บาท สำหรับ 10ท่าน และสามารถสั่งเป็นอะลาการ์ก็ได้สำหรับลูกค้าที่ต้องการทานแบบจานเดี่ยว...ด้วยครับ



9เมนูดังนี้...

- เปาะเปี๊ยะข้าวเหนียวมังกรม
- ซุปเห็ดไม้มังกรลูกชิ้นเห็ด
- ฟองเต้าหู้รากบัวเม็ดบัวแค้น
- มัดโหระวี่ยกแจตอสน้ำมันี่
- เต้าหู้ทอดกรอบชอสสามรส
- สาคูร่ายปลาเจซอสเปรี้ยวหวาน
- มหะซิดสอดไส้เห็บเจมัดเสฉวน
- ข้าวมัดเจเสฉวน
- แป้งก้วยเห็ดหูหนูต้มเมฆหิวจ้าวอ่อน

เปาะเปี๊ยะข้าวเหนียวห่อถั่ว

Ride Eat
Just-Ride-It



เลือกใช้น้ำเปาะเปี๊ยะนำเข้าจากฮ่องกงมาทอดให้มัน ๆ ฟู ๆ หอม ๆ แฉะ ๆ ถั่วคั่วเต้า ไก่เจ ปลาเจ และข้าวเหนียวคัดเกรด นำไปทอดจนสีเหลืองทอง กรอบนอกนุ่มใน เวลารับประทานเข้าไปนี่จะไม่แตก และมีรสสัมผัสว่าเปาะเปี๊ยะทั่วไป... เลิกหาเนื้อผู้ให้คู่ทานดิ

Ride Eat
Just-Ride-It



ซุปรี่อ้อแม่ไก่โขมลุกจีนเห็ด

Ride Eat
Just-Ride-It



ฟองเต้าหู้จากบัวมีตัวเส้น

Ride Eat
Just-Ride-It



เครื่องใช้จากบัวอ่อนๆ พร้อมฟองเต้าหู้ เห็ดหอม แครอท แล้วยำไปตุ๋นก่อนนำมาใส่ซีอิ๊ว ออกรก แล้วย่นเส้น พร้อมใส่เต้าหู้ยี้ เพิ่มรสชาติ เมนูนี้จะได้ออกเต้าหู้ยี้หอมๆ ผสมกับรากบัวหวานๆ เป็นเมนูที่ผสมผสานรสชาติของเต้าหู้ยี้ออกมาได้แบบกลมกลืนนุ่มคั้นมาก



มันตีพริกกับไข่แดงซอสน้ำผึ้ง

Ride Eat
Just-Ride-It



ตัวชูชีพเนื้อกรอบนอก นุ่มใน ราดน้ำซอส สีส้มอฉ่ำ ทิ้งไว้แค่จุ่ม หั่นเป็นลูกเต๋า ข้าวโพด และถั่วลิสง
เมนูนี้รสชาติเข้มข้น และเนื้อนุ่มของตัวชูชีพ นุ่มลิ้น ได้กลิ่นตัวชูชีพทอดจากทอดปลายมุกจับประหลาดน่าอร่อยนุ่มมากจิ้มจานนี้



เมนูซีอิ๊วหมูเจ็ดเสฉวน



นำเมนูซีอิ๊วหมูเจ็ดเสฉวน มาขึ้นเมนูพักไว้ หลังจากนั้นก็ไปมัดกับหมูเจ็ดเสฉวน
ปรุงรสด้วยซอสซีอิ๊วเจ็ดเสฉวน เมนูนี้รสชาติกลมกล่อม เข้มข้น เนื้อนุ่มลิ้นเหมือนซีอิ๊วเจ็ดเสฉวนมากจนใจ

ข้าวผัดเจสจวน

Ride Eat
Just-Ride-It



ข้าวหอมเมล็ดกับของสดจวน สูตร HongKongFisherMan รสชาติเมล็ดนุ่มอร่อย
ใส่หมูแดง และผักหลากสี อาทิ แครอท เห็ด ข้าวโพด ถั่วคันทา เพิ่มสีสันให้น่ารับประทาน
เมนูนี้ข้าวหอมเมล็ดจวนๆ มีรสเมล็ดนุ่มพอให้ติดปลายลิ้น ทานแล้วไม่เวียนหัวกับเมนูอื่นๆได้อย่างเบียดเบียน

แปะก๊วยเห็ดหูหนูต้มมะพร้าวอ่อน

Ride Eat
Just-Ride-It



มะพร้าวอ่อนชนิดที่นำมาตุ๋นกับแปะก๊วย และเห็ดหูหนูขาว จนหอมกลิ่นเนื้อมะพร้าวอ่อน
รสชาติหวานกลมกล่อมกำลังดีไม่หวานแหลมจนแสบคอ ทานร้อนๆแล้วสดชื่น สบายท้อง
ถือว่าเป็นของหวานเมนูร้อนที่เอาไว้ปิดท้ายมื้ออาหารได้อย่างดี....อร่อยมากครับ



ขอบคุณ เชฟจากบ้านผม ที่ให้เกียรติต้อนรับทีมงานในครั้งนี้อีกด้วย



ปล. เนื้อหาหาในภาพ เป็นโพสต์ขนาด5หน้า นวดรับพร้าะ หม่ำ+ทีมมาแคว้กันอยู่5คน
 กำมาเป็นโพสต์ขนาด 10หน้า จานจะใหญ่กว่านี้มาก.....แต่นี้ก็ทานกันจนท้องแตกแล้วครับ

นอกจาก 9 มุมทะเล ที่นำเสนอไปแล้ว เทศกาลกินเจนี้ HongKong FisherMan ยังมีดีมีค่า"สด"ใหม่
 ไม่ว่าจะเป็น เมืองทอดเจ เปาะเปียทอดเจ ขุนเม๊กกาดเจ ซาลาเป่าหมุดแดง ฟันโก้ง และก๊วยเตี้ยวทอดเจ
 ราคาเริ่มต้นตั้งแต่ 75- 120 บาท ให้ได้ลิ้มลองกับเทศกาลกินเจนี้ รำลึกบุญอุ้มใจในเทศกาลกินเจ
 ตั้งแต่วันที่ 9 ตุลาคม - 31 ตุลาคมนี้ ที่ร้านฮ่องกง ฟิชเชอร์แมน ทั้ง 2 สาขา
 - สาขาอิมแพ็ค ล็อบบี้เออร์ 8 ศูนย์แสดงสินค้าอิมแพ็ค เมืองทองธานี โทร.0-2833-5434
 - สาขาโครงการเอวิคเจ ชัน โชน เดสแควร์ โทร. 02-661-5908
 ติดตามข่าวสารจากทางร้านนี้ได้ที่เว็บไซต์ www.hkfisherman.com และเฟซบุ๊ก Hong Kong FisherMan

齋
อัมบุญ อัมใจ
ในเทศกาลกินเจ

Hong Kong
Fisherman

กับ 9 เมนู เลิศรส

9 - 31 ตุลาคม 2558

■ ปีนี้เลือกทั้งชุดเมนู หรือจะอาหารก็พร้อมดื่มช่าจาง
 เว็บไซต์ www.hkfisherman.com
 Facebook: [HongKongFisherman](https://www.facebook.com/HongKongFisherman)
 Instagram: [Hong_Kong_Fisherman](https://www.instagram.com/Hong_Kong_Fisherman)

สาขาอิมแพ็ค
 ชั้น 8 ห้อง 8
 ศูนย์แสดงสินค้าอิมแพ็ค เมืองทองธานี
 โทร. 02-833-5434-5

สาขาโครงการ เควีลแอง
 ชั้น 2 โซน เค สแควร์ สุขุมวิท 26
 โทร. 02-661-5908

ปล. การบรรยายเกี่ยวกับรสชาติอาหาร เป็น ความเห็นส่วนตัวผู้เขียนเองทั้งหมด
 มีตลาดประกายใต้ท้องของอิมแพ็คอยู่ใกล้ๆ ใดที่นี้ด้วยครับ
 ขอขอบคุณ HongKong Fisherman มาในโอกาสนี้
 ขอขอบคุณเพื่อนๆ ที่ติดตามอ่านจนจบฉบับ

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 & 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 2nd Floor, K-Square Zone, K Village, Sukhumvit 26, Tel. 02-661-5908. Visit www.hkfisherman.com and Facebook: [HongKongFisherman](https://www.facebook.com/HongKongFisherman) for more information.