

PRESS CLIPPING

<p>สยามรัฐ</p> <p>Siam Rath Circulation: 900,000 Ad Rate: 1,050</p>	<p>Section: First Section/ราชดำเนินสแควร์</p> <p>วันที่: อาทิตย์ 24 เมษายน 2559</p> <p>ปีที่: 66 ฉบับที่: 23008 หน้า: 7(กลาง)</p> <p>Col.Inch: 125.03 Ad Value: 131,281.50 PRValue (x3): 393,844.50 คลิป: ลีลี</p> <p>คอลัมน์: หมวยชวนหมา: ชิมสุกี้หม้อไฟต้นตำรับ ที่ฮ่องกงสุกี้@เฟลีนารี มอลล์ (วีรพล)</p>



หมวยชวนหมา

ชิมสุกี้หม้อไฟต้นตำรับ
ที่ฮ่องกงสุกี้@เฟลีนารี มอลล์ (วีรพล)

ฟ่าง ฟ่าง ๆ ๆ ๆ ๆ หมวยชวนหมา มารายงานความอร่อยแล้วจ้า ฉบับนี้จะพาไปหมาฮ่องกงสุกี้ชานแทนี่ ในเครือภัตตาคารฮ่องกง ภายใต้การบริหารงานของ บริษัท อิมแพ็ค เอ็กซิบิชั่น แมเนจเม้นท์ จำกัด ที่ร้านฮ่องกงสุกี้ สาขาเฟลีนารี มอลล์ (วีรพล) รูปแบบร้านอาหารจีนสไตล์ฮ่องกงที่มีความทันสมัยและตอบใจคนไทยใฝ่ฝันได้ลิ้มรสลูกค้าทุกเพศทุกวัย

ทางร้านคัดสรรวัตถุดิบชั้นเลิศส่วนใหญ่สั่งตรงจากฮ่องกง วัตถุดิบการทำพิถีพิถันทุกขั้นตอนจากการคัดค้นโดย **เชฟปีเตอร์โลย์** เชฟกระทะเหล็กอาหารจีนคนแรกของเชฟกระทะเหล็กประเทศไทย ที่มากด้วยประสบการณ์ในแวดวงอาหารจีนกว่า 40 ปี รับหน้าที่เป็นโตเรกเตอร์ออฟโซนิสตีทเช่น ดูแลภาพรวมร้านอาหารเซ็กซี่ฮ่องกงในเครืออิมแพ็ค โดยได้ฝึกปรือ

งานด้านอาหารให้ **เชฟไว-ไชยธนะนิจ** ตำแหน่ง Chinese Chef ดูแลควบคุมคุณภาพความอร่อยประจำร้านฮ่องกงสุกี้ทุกวัน จุดเด่นของร้าน ต้องเป็นน้ำซุปลูกี่ 3 แบบ ที่มีความหอมอร่อย มีคุณประโยชน์ต่อร่างกาย **ซุปล้วน** ให้รสชาติเค็มนุ่มชุ่มชื้นสไตล์อาหารจีนคนใต้ **ซุปล้วน** เน้นความหอมของเครื่องยาจีนช่วยบำรุงกำลัง **ซุปล้วน** มีรสชาติขมและกลิ่นหอมกลมกล่อมกำลังดี ทั้ง 3 ตัวมีน้ำซุปล้วนหลักจากน้ำซุปล้วนและน้ำซุปล้วนที่ส่วนผสมหลักคือชาหม้อต้มยูนนานและสะโพกหมู เคี้ยวนาน 8 ชั่วโมง บวกกับน้ำจิ้มสุกี้รสเด็ดแบบไทย มีพริก กระเทียม น้ำมันงาให้ปรุงรสเพิ่มเติมตามชอบใจ น้ำจิ้มซุปล้วนสำหรับคนชอบรสจัด น้ำจิ้มซุปล้วนฮ่องกงสูตรพิเศษที่เชฟปรุงขึ้นมาต้องลองทานแล้วจะติดใจ



ด้านความอร่อยภายในร้านเริ่มจากสุกี้เซตเมนูสุดฮ่องกง **ซีฟู้ดพาเทรต** พร้อมผักสดจากโครงการหลวง ยัดแน่นความสด ซุคนี้มีทั้งหอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ เนื้อปลากระพงขาว กระเพาะปลา กุ้งขาว ปลาหมึก ลูกชิ้นโฮมเมดสไตล์ฮ่องกง ลูกชิ้นปลาหมึก ลูกชิ้นปลากลาย ลูกชิ้นกุ้ง และลูกชิ้นหมู

ซุคฮ่องกงหมู ประกอบด้วย สันคอหมู สันนอกหมู ลูกชิ้นหมู เบคอน หมูหมักและไส้กรอกซีสหมู **ซุคครอบครัวฮ่องกง (380 บาท)** ประกอบด้วย ลูกชิ้นปลาเค็ม ลูกชิ้นปลากลาย หมูสันคอ ออกไก่ ปูอัด เต้าหู้ปลาและไข่ไก่ **ซุคแฮปปี้ฮ่องกง (550 บาท)** ประกอบด้วย ปลาเค็ม กุ้งขาว ออกไก่ หมูสันคอ ไส้กรอกไก่ ลูกชิ้นทรงเครื่อง ลูกชิ้นปลาเค็ม ลูกชิ้นไก่ หรือถ้า



เลือกแบบสั่งเองมีเนื้อ หมู ไก่ ลูกชิ้น เกี้ยว อาหารทะเลมากกว่า 40 รายการ

ทางร้านยังมีบาร์บีคิวรวมมิตร รวมความอร่อยสไตล์ฮ่องกงไว้ที่รวมหมูแดง หมูกรอบ เปิดย่างชั้นยอดมาไว้ในจานเดียวกัน ทางร้านมีกรรมวิธี การนำเข้าตู้เป่าความเย็นราคา 2 แสนกว่าบาท ใช้เวลา 4-8 ชั่วโมง เพื่อรักษาความชุ่มชื้นของเนื้อเปิด หรือหมูกรอบทดแทนการนำตัวเปิดไปผึ่งลม ทำให้ถูกสุขอนามัยทานคู่กับน้ำจิ้มสูตรเฉพาะ เชฟเลือกใช้ตัวซีอิ๊วที่นำเข้าจากฮ่องกง และน้ำจิ้มบาร์บีคิวที่ทำจากเนยถั่ว กะทิและ



ผสมเต้าเจี้ยว รสชาติกลมกล่อม เพิ่มความเข้มข้นให้กับจานนี้ **เส้นใหญ่ผัดแห้งทะเล** เมนูอะลาการ์ตจานเดียวสไตล์ฮ่องกงผัดเส้นใหญ่ผัดกระเทียมไม่มีความเลี่ยนมันจนเกินไป พร้อมหมูหมักชั้นดี ทานคู่กับซอสเซียงไฮ้เพิ่มรสชาติความอร่อยได้อย่างลงตัว

จิกหมูเค็มไข่เยี่ยวม้า (115 บาท) นำข้าวหอมมะลิเคี่ยวนานกว่า 2 ชั่วโมงจนหอมเยี่ยวนุ่ม หมูเค็มและไข่เยี่ยวม้ารสชาตินุ่มนวลเหมือนทานที่ฮ่องกง **ต้มข้าวสโตล์ฮ่องกง** **ขาไก่นึ่งเต้าซี่** ขาไก่นึ่งกับเต้าซี่ จนเยี่ยวนุ่มได้รสชาติกลมกล่อม **เนื้อปลาสองสีนึ่งมะนาว** เนื้อปลากระทงราดด้วยน้ำย่ำรสจัดจ้าน **กรรเชียงบู๊นึ่งผงกะหรี่** กรรเชียงปลสดใหม่ราดด้วยผงกะหรี่ชั้นดี นึ่งจนหอมกรุ่น

นอกจากนี้ทางร้านยังมีหลากหลายเมนูต้มยำ เกือบ 50 เมนู เชฟทำขึ้นเองสดใหม่ในทุกๆวัน หรือจะเป็นข้าวผัดหย่างโจว ราดหน้า ไก่ซีหมี ข้าวหน้าต่างๆ ด้านเครื่องต้มมีบริการครบครันทั้งมีแอลกอฮอล์และไร้อัลกอฮอล์ พร้อมของหวานให้เลือกรับประทานมากมายกับทุกคนในครอบครัว

ร้านแห่งนี้อยู่ที่อาคารเลขชั้น 1 โครงการเพลินนาฬิมาลัย วัลชล ร้านตั้งอยู่ด้านใน มีป้ายร้านเห็นชัดเจน เปิดบริการทุกวันตั้งแต่เวลา 11.00-21.00 น.รับออเดอร์สุดท้าย 20.30 น. จีบจองความอร่อยก่อนใครได้ที่ 0-2136-8030

Translate

Today I take you to try Hong Kong style sukiyaki which its new location is at Plearnary Mall, Watcharapol. Chef Peter Lai is overseen the food quality here to make sure its traditional taste and qualified ingredients. There are has 3 different kinds of soup broth to try; Sichun soup, Chinese Herbal soup and Preserved Egg with Chinese Parsley soup– and a generous selection of fresh ingredients, recommended menus is Hong Kong Style Meat Ball. More than 20 delightful a la carte dishes and Hong Kong style dim sum starting from 60 baht/menus are also available. Visit Hong Kong Suki at Plearnary Mall (Watcharapol) anytime you feel like Hong Kong Style suki hot pot. Tel. 021368030