

<http://www.nationtv.tv/main/content/lifestyle/378500549/>

9 May 2016

Breaking News ▶

Nation

ข่าว ภาพ รายการทีวี พังรายการ

🔍 LIVE

ร้านอาหารจีน ที่นำเสนอความอร่อย สไตล์สูกี้ฮ่องกงขนานแท้ พร้อมเมนูอร่อยหลากหลายสไตล์ฮ่องกง ย่านรามอินทรา วัชรพล



ไลฟ์สไตล์ > อร่อยปักหมุด : ร้านฮ่องกงสูกี้ สาขาเพลินนาเริ่มอลล์ วัชรพล

## อร่อยปักหมุด : ร้านฮ่องกงสูกี้ สาขาเพลินนาเริ่มอลล์ วัชรพล

เรื่องโดย คม ตบระเสริฐ | ภาพโดย คม ตบระเสริฐ

6,695 views

5 พฤษภาคม 2559 14:05 น.

🔗 242 แชร์







ในเรื่องของอาหาร เน้นอาหารสไตล์จีนฮ่องกง ที่ไม่ค่อยมีในไทยมากนัก โดยได้เชฟ ปีเตอร์ ไล เป็นเชฟใหญ่ดูแลภาพรวมและควบคุมรสชาติของอาหารทั้งหมด

เริ่มมือพิเศษนี้กับผมเลยนะครับ จุดเด่นของสก็๊ฮ้องกงที่นี่คือ มีน้ำซุปลูกี่ด้วยกัน 3 แบบ โดยที่เราไม่ได้ออโต้ทานกันในเมืองมากนัก ส่วนมากต้องบินไปทานกันที่ฮ่องกงเลย ทั้ง น้ำซุปลายาจีน น้ำซุปลเสจวนที่มีรสเค็ดจัดจ้าน และน้ำซุปลไชเยี่ยวมารากผักชี โดยทั้งสามรสนั้นมีจุดเด่นและประโยชน์จากยาจีนที่แตกต่างกันออกไป โดยมีน้ำซุปลหลักเป็นน้ำกระดูกหมูและซุปลไก่ ส่วนผสมหลักคือชาหมูแฮมยูนานและกระดูกสะโพกหมู เคียงนานกว่า 8 ชั่วโมง เพื่อให้ได้น้ำซุปลที่มีความอร่อยเข้มข้น

และจุดเด่นอีกอย่างหนึ่งของสก็๊ฮ้องกงที่นี่คือ ลูกชิ้นโฮมเมดจากเชฟของทางร้าน ที่ทำสดใหม่ทุกวัน กับลูกชิ้น 4 ชนิด สไตล์ฮ่องกงอย่าง ลูกชิ้นปลาหมึก ลูกชิ้นปลากลาย ลูกชิ้นกุ้งและลูกชิ้นหมู โดยเชฟตั้งใจพิถีพิถันเลือกวัตถุดิบชั้นดี และไม่ผสมแป้ง เพื่อให้ได้ลูกชิ้นสไตล์ฮ่องกงที่ไม่มีกลิ่นคาวเลย



เริ่มกันที่เมนูเซ็ทใหญ่กับ ชุดฮ่องกงซีฟู้ดพาเหรด พร้อมผักสดจากโครงการหลวง (750 บาท) ที่มีของสดคุณภาพดีอย่าง เนื้อปลากะพงขาว กระเพาะปลา กุ้งขาว ปลาหมึก หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ และลูกชิ้นโฮมเมดสี่สายอย่าง ลูกชิ้นปลาหมึก ลูกชิ้นปลากลาย ลูกชิ้นกุ้งและลูกชิ้นหมู







ต้มชาสไตล์ฮ่องกงอย่าง

กรรเชียงปิ้งผงกะหรี่ กรรเชียงปุดใหม่ราดด้วยน้ำผงกะหรี่ผัด หอม นุ่ม อร่อย

ขนมจีบกุ้ง เนื้อแน่นเต็มสา นึ่งมาได้กำลังดี ท้อปมาด้วยไขกุก

ก้วยเตี่ยวหลอดทรงเครื่อง แป้งเนื้อนุ่มเหนียวเฉพาะสำหรับทำก้วยเตี่ยวหลอด พร้อมเครื่องดำนใน เสน่ห์อยู่ที่ซีอิ๊ว

ที่มีรสหวานเค็ม กลมกล่อมกำลังดี





บาร์บีคิวรวมมิตร (205 บาท) งานรวมความอร่อย อย่างเป็ดย่างหนึ่งกรอบสไลด์ฮ่องกง หมูกรอบและหมูแดงเนื้อนุ่ม หอมเครื่องเทศ ทั้งสามอย่างหันชิ้นหนาใหญ่เต็มคำ กับกรรมวิธีทำสูตรพิเศษกับการเป่าความเย็นกว่า 4 ชั่วโมง เพื่อ เก็บกักและรักษาความชุ่มฉ่ำของเนื้อสัตว์เมื่อทานกับน้ำราดสูตรพิเศษ จากเนยถั่ว กะทิและเต้าเจี้ยว โอ้วววว มัน อร่อยและเข้ากันมากจริงๆครับ ผมแนะนำจานนี้ อร่อยและคุ้ม





ราดหน้าเส้นใหญ่ทะเล (155 บาท) เส้นใหญ่เนื้อดี ผัดกับกระเทียมหลัก หอม และสุกกรอบกำลังดี ราดด้วยน้ำราดหน้ารสเข้มข้น กับเครื่องทะเล อย่างหมึกกุ้งและผักที่ผ่านการลวกสุกมาแล้วทำให้นุ่ม หวานและทานง่าย อร่อยหอมจริงๆครับ ทานร้อนๆ ผมแนะนำ



โจ๊กหมูเค็มไข่เยี่ยวม้า (115 บาท) ใช้ข้าวหอมมะลิเคี้ยวกว่า 2 ชั่วโมง จนเนื้อสัมผัส นุ่มเนียน หอมกลิ่นข้าว เสิร์ฟกับหมูเค็มและไข่เยี่ยวม้าสไลด์สองกองแท้ๆ







ปิดท้ายด้วยชุดตั้งมะม่วงนมสด เนื้อทอดนุ่ม เนื้อหนึบ หอมเนื้อมะม่วงแท้ๆ ราดด้วยนมสด หอมหวาน ฟ่ำสั่งดี



ร้านฮ่องกง สุกี้ สาขาโครงการเพลินนารีมอลล์ รัชชพล  
โทร. 0-2136-8030

Tag : #อร่อยทุกยุค #น่ากิน #ฮ่องกงสุกี้ เพลินนารี #อร่อย #ฮ่องกง #สุกี้ #เพลิน #มอลล์ #วิวสวย

### Translation

Hong Kong style sukiyaki at Hong Kong Suki (Pleasrmary Mall), traditional delicious by Hong Kong chef, 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