

12 May 2016



หน้าแรกผู้จัดการ Online | ตระเวนกิน

"ฮ่องกง สุกี้" สุกี้ฮ่องกงขนานแท้รสเลิศลิ้น อร่อยอิมเมนูจีนกว้างดั่ง

โดย MGR Online [Tweet](#) [G+1](#) [0](#) [ถูกใจ](#) [แชร์](#) [5](#)

11 พฤษภาคม 2559 16:39 น.



บรรยากาศภายในร้าน "ฮ่องกง สุกี้" ตกแต่งสไตล์จีนโมเดิร์น

หากนึกอยากกินสุกี้ร้อนๆ สุกี้ฮ่องกงขนานแท้ที่โดดเด่นด้วยน้ำซุปรสดีหอมๆ คงไม่ต้องถึงกับตีตั๋วเครื่องบิน บินไปที่ฮ่องกงกันหรอกนะ "ตระเวนกิน" ขอบอกว่าแค่ขับรถออกจากบ้าน แล้วมุ่งหน้ามาที่โครงการเพลินนารี มอลล์ รัชพล ก็จะได้ชิมอร่อยกับสุกี้สไตล์ฮ่องกงกันได้ เพราะว่ามีร้าน "ฮ่องกง สุกี้" (HONG KONG SUKI) ซึ่งเป็นร้านอาหารจีนที่ขึ้นชื่อลือชาว่ามีสุกี้สไตล์ฮ่องกงแท้ๆ ที่หากินได้ยาก ให้ได้ลิ้มลองรสชาติกัน

โดยมีเชฟกระทะเหล็กชาวฮ่องกง เชฟปีเตอร์ ไลย์ ที่มากด้วยประสบการณ์ในแวดวงอาหารจีนกว่า 40 ปี เป็นผู้ดูแลภาพรวมของเมนูอาหารทั้งหมด โดยปรุงแต่งสุกี้สไตล์ฮ่องกงขนานแท้ขึ้นมาโดยเฉพาะ นำเข้าวัตถุดิบต่างๆ มาจากฮ่องกงเป็นพิเศษ ซึ่งเน้นเรื่องคุณภาพและความสดใหม่เป็นสำคัญ และมีเชฟไว ไชยชนะนิจ ตำแหน่ง Chinese Chef เป็นผู้ดูแลควบคุมความอร่อยประจำร้านฮ่องกง สุกี้ ในทุกๆ วัน ทำให้มั่นใจได้เลยว่า หากมาที่ร้านนี้จะได้อิ่มเอมกับสุกี้ฮ่องกงอย่างแท้จริง และยังมีเมนูอาหารจีนกว้างดั่งหลากหลายให้ได้เลือกชิมอร่อยกันอีกด้วย



บรรยากาศภายในร้าน "ฮ่องกง สุกี้" ตกแต่งสไตล์จีนโมเดิร์น

หากนึกอยากกินสุกี้ร้อนๆ สไตล์ฮ่องกงขนานแท้ที่โดดเด่นด้วยน้ำซุปรสดีหอมๆ คงไม่ต้องถึงกับตีตั๋วเครื่องบิน บินไปที่ฮ่องกงกันหรอกนะ "ตระเวนกิน" ขอบอกว่าแค่ขับรถออกมาจากบ้าน แล้วมุ่งหน้ามาที่โครงการเพลินนารี มอลล์ รัชชพล ก็จะได้ชิมอร่อยกับสุกี้สไตล์ฮ่องกงกันได้ เพราะว่ามีร้าน "ฮ่องกง สุกี้" (HONG KONG SUKI) ซึ่งเป็นร้านอาหารจีนที่ขึ้นชื่อลือชาว่ามีสุกี้สไตล์ฮ่องกงแท้ๆ ที่หากินได้ยาก ให้ได้ลิ้มลองรสชาติกัน

โดยมีเชฟกระทะเหล็กชาวฮ่องกง เชฟปีเตอร์ ไลย์ ที่มากด้วยประสบการณ์ในแวดวงอาหารจีนกว่า 40 ปี เป็นผู้ดูแลภาพรวมของเมนูอาหารทั้งหมด โดยปรุงแต่งสุกี้สไตล์ฮ่องกงขนานแท้ขึ้นมาโดยเฉพาะ นำเข้าวัตถุดิบต่างๆ มาจากฮ่องกงเป็นพิเศษ ซึ่งเน้นเรื่องคุณภาพและความสดใหม่เป็นสำคัญ และมีเชฟไว ไชยชนะนิจ ตำแหน่ง Chinese Chef เป็นผู้ดูแลควบคุมความอร่อยประจำร้านฮ่องกง สุกี้ ในทุกๆ วัน ทำให้มั่นใจได้เลยว่า หากมาที่ร้านนี้จะได้ชิมอ่อมกับสุกี้ฮ่องกงอย่างแท้จริง และยังมีเมนูอาหารจีนวางตั้งหลากหลายให้ได้เลือกชิมอร่อยกันอีกด้วย



ชุดฮ่องกงซีฟู้ดพาเหรด

เมื่อเดินเข้ามาในร้านก็เลือกโต๊ะนั่งที่ถูกใจ ชวนนั่งสบายๆ ท่ามกลางบรรยากาศการตกแต่งร้านแนวจีนโมเดิร์น แล้วก็ขอเมนูมาเปิดดูสั่งอาหารมา กินกันดีกว่า แนนอนว่าต้องสั่งสุกี้มากที่สุดเป็นเมนูแรก ที่เลือกสั่งมาคือ ชุดฮ่องกงซีฟู้ดพาเหรด (750 บาท++) ในชุดมีผักสดจากโครงการหลวง และจัดแน่นไปด้วยเครื่องหลายๆ อย่าง ที่เน้นของสดจากทะเลทั้งนั้น ไม่ว่าจะเป็นหอยแมลงภู่ญี่ปุ่นซีแลนต์ ปลาเกะพงขาว กุ้งขาว หมึกกล้วย ปลาแซลมอน แมงกะพรุน กระเพาะปลา กระเพาะปลาหลอด ลูกชิ้นโฮมเมดสไตล์ฮ่องกง 4 อย่างที่ทางร้านทำเองแบบสดใหม่ มีลูกชิ้นปลาหมึก ลูกชิ้นปลาทราย ลูกชิ้นกุ้ง ลูกชิ้นปลาสดอริ เครื่องทะเลทุกอย่างมีความสดใหม่ ทำให้ได้รสชาติที่ดี กินอร่อยลื่น



อร่อยเต็มอิ่มกับสุกี้สไตล์ฮ่องกง

สำหรับน้ำซุปลูกีสไตล์ฮ่องกงแท้ๆ ก็มีให้เลือกกินถึง 3 แบบ 3 รสชาติด้วยกัน โดยน้ำซุปลูกีมีจุดเด่นอยู่ที่การปรุงรสอันพิถีพิถันเป็นอย่างมาก น้ำซุปลูกี 3 ชนิด ปรุงจากน้ำซุปลูกีและน้ำซุปลูกี ที่ส่วนผสมหลักคือชาหม้อหม้อและสะโพกหมู เคี่ยวนานถึง 8 ชม. แล้วถึงค่อยปรุงแต่งด้วยวัตถุดิบอื่นๆ ให้มีรสชาติที่แตกต่างกันไป คือ มีน้ำซุปลูกีหวาน ปรุงจากน้ำซุปลูกี และใส่พริกเสฉวน พริกเขียงไฮ้ ใส่น้ำปลาสดจัดจ้าน ซดร้อนๆ รสชาติเผ็ดร้อนเข้มข้น



ลวกเครื่องต่างๆ ลงในน้ำซุปร้อนๆ

มีน้ำซุปลูกีจีน เป็นซุปลูกีใสที่มีกลิ่นหอมของเครื่องยาจีนขึ้นจุ่ม ปรุงน้ำซุปลูกีเดียวกับเครื่องเทศยาจีนหลายชนิด ทำให้ได้ความหอมของเครื่องยาจีน ซดร้อนๆ หอมหวานกลมกล่อมคล่องคอ และน้ำซุปลูกีเหี่ยวมาีรากผักชี ปรุงจากน้ำซุปลูกีและใส่รากผักชี หัวไชเท้า แครอท ไข่เหี่ยวมาี ใส่น้ำซุปลูกีที่มีกลิ่นหอมและรสชาติกลมกล่อมกำลังดี ซดร้อนๆ ชุ่มชื่นคล่องคอ ซึ่งน้ำซุปลูกีสามารถเลือกได้ 2 แบบ เพราะหม้อมี 2 ช่อง ทำให้ได้ลิ้มรสน้ำซุปลูกีได้ถึง 2 รสชาติในหม้อเดียวกัน ตามชอบใจ ส่วนน้ำจิ้มที่กินกับสุกี้ เป็นน้ำจิ้มที่เชฟปรุงขึ้นมาเป็นพิเศษแบบสดใหม่ทุกวัน รสชาติเข้มข้นกำลังดี แฉมมี พริก กระเทียม นำมะนาวให้ปรุงรสเพิ่มเติมตามใจชอบด้วย



บาร์บีคิวรวมมิตร

จัดเต็มกับสุกี้ไปแล้ว แต่ยังคงขอแบ่งพื้นที่ในกระเพาะให้กับอาหารจีนกวางตุ้งของที่นี่กันด้วย มีเมนูจานเดียวจานด่วนที่ชวนกินหลายอย่าง ที่ไม่ควรพลาดก็มี บาร์บีคิวรวมมิตร (205 บาท++) บาร์บีคิวจานเดียวที่รวมความอร่อยสไตล์ฮ่องกงไว้หลายอย่าง มีทั้งหมูแดง หมูกรอบ และเป็ดย่าง ที่เซฟเลือกสรรแต่วัตถุดิบชั้นดีมาปรุงอย่างพิถีพิถันทุกขั้นตอน เสริฟมาพร้อมน้ำจิ้มซีอิ๊วฮ่องกงสูตรเด็ด และน้ำจิ้มบาร์บีคิวที่ทำจาก เนยถั่ว กะทิและผสมเต้าเจี้ยว รสชาติเข้มข้นกลมกล่อมกินเข้ากันดีกับบาร์บีคิวรวมมิตร ช่างถูกปากโดนใจ หมูแดงชิ้นใหญ่เคี้ยวนุ่มลิ้น หมูกรอบเคี้ยวมันปากกรอบนอกนุ่มในส่วนเนื้อเป็ดชิ้นใหญ่เคี้ยวเต็มปากเต็มคำหนึ่งบางกรอบเนื้อนุ่มชุ่มลิ้น



โจ๊กหมูเค็มไข่เยี่ยวม้า

โจ๊กหมูเค็มไข่เยี่ยวม้า (115 บาท++) เป็นโจ๊กสไตล์ฮ่องกงเนื้อเนียนมาก ทำจากข้าวหอมมะลิต้มเคี่ยวนานกว่า 1 ชม. ใส่เครื่องอย่างหมูเค็มที่เลือกใช้หมูส่วนสันคอมาหมักกับเครื่องปรุงตามสูตรเฉพาะแล้วนึ่ง หั่นเป็นชิ้นๆ ใส่มาในโจ๊ก และใส่ไข่เยี่ยวม้าด้วย กินโจ๊กร้อนๆ เนื้อเนียนละเอียดลิ้นเข้ากับไข่เยี่ยวม้า และหมูเค็มเนื้อนุ่มรสชาติดีถูกปาก



เส้นใหญ่ราดหน้าทะเล

เส้นใหญ่ราดหน้าทะเล (155 บาท) เขาจะนำเส้นใหญ่ไปตัดให้แห้งไม่ให้ความเลี่ยนมันจนเกินไป แล้วปรุงน้ำราดหน้าตามสูตรเฉพาะสโตนลี่ ส่องกงแบบไม่เหนียวข้นมากนัก ใส่เครื่องทะเลแบบจัดเต็ม มีปลากระพงขาวชุบแป้งบางๆแล้วทอดจนเหลือง กุ้งสด ปลาหมึกขาว ใส่คะน้าฮ่องกง เห็ดฟาง แครอท กินราดหน้าจานนี้ไม่ต้องปรุงรสเพิ่มเลย น้ำราดหน้ารสกลมกล่อมถูกปาก เส้นใหญ่เคี้ยวนุ่มชุ่มน้ำราดหน้าอร่อยโดนใจ เครื่องทะเลชิ้นใหญ่ เคี้ยวเต็มปากเต็มคำ



นานาเมนูต้มยำ

แล้วถ้าใครชื่นชอบกินต้มยำก็ไม่ควรพลาดที่จะลิ้มรสต้มยำสโตนลี่ส่องกง ที่มีทั้งของนั่งของทอดให้เลือกมากมายกว่า 40 เมนู ทำแบบสดใหม่ทุกวัน เลือกกินได้ช่วงเวลา 11.00-19.00น. มีเมนูเด่นๆ ที่ชวนลองลิ้ม อาทิ กรรเชียงปิ้งผงกะหรี (75 บาท++) กว๊ายเดี่ยวหลอดกุ้ง (90 บาท++) ขนมจีบหมูไข่กุ้ง (70 บาท++) ซึ่งต้มยำของที่นี่รสดี เสริฟมาพร้อมเส้นใหญ่ เคี้ยวคำโต รสชาติดีถูกปากโดนใจ



พุดดิ้งมะม่วง

และขอแนะนำของหวานสไตล์ฮ่องกง พุดดิ้งมะม่วง (70 บาท++) เชฟใช้มะม่วงน้ำดอกไม้ทั้งลูกนำไปปั่นจนเนื้อเนียนผสมเจลาตินแล้วนำไปต้มใส่แบบพิมพ์ ราวด้วยนมสด ใส่วิปครีมและเชอร์รี่ ชิมพุดดิ้งมะม่วงเนื้อเนียนเต่งได้รสมะม่วงเข้ากับนมสดหอมหวาน กินแล้วสดชื่นปากดี



บรรยากาศชวนนั่งสบายๆ ของร้าน "ฮ่องกง สุกี้"

นอกจากนี้ยังมี เซตเมนูสุกี้อื่นๆ ให้เลือกอีกมอร้อยแบบคุ้มราคา อาทิ ชุดฮ่องกงหมู (350 บาท++) ชุดครอบครัวฮ่องกง (380 บาท++) ชุดแสบปีฮ่องกง (550 บาท++) อีกทั้งยังมีเมนูอาหารจีนกวางตุ้งอื่นๆ ที่ชวนกินอีกมากมาย อาทิ บะหมี่เป็ดย่าง (95 บาท++) เส้นใหญ่ผัดแห้งทะเล (155 บาท++) ข้าวหมูแดง (85 บาท++) และอีกหลากหลายอาหารจีนสไตล์ฮ่องกงเลิศรส ที่ถ้าใครชื่นชอบกินสุกี้และอาหารจีนกวางตุ้งรสดี ขอแนะนำว่ามาที่ร้าน "ฮ่องกง สุกี้" แห่งนี้ ไม่ผิดหวังอย่างแน่นอน

"ฮ่องกง สุกี้" (HONG KONG SUKI) สาขาเพลินนารี มอลล์ (รัชพรพล) ตั้งอยู่ที่อาคาร เอ ชั้น 1 โครงการเพลินนารี มอลล์ รัชพรพล 242 ถนนรัชพรพล แขวงท่าแร้ง เขตบางเขน กทม. เปิดทุกวัน เวลา 11.00 – 22.00 น. โทร. 0-2136-8030 หรือดูรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ www.hkfisherman.com และ www.facebook.com/HongKongFisherman

สามารถส่งข้อมูลข่าวสารด้านการท่องเที่ยว-อาหารมาได้ที่ กอง บก.ข่าวท่องเที่ยว แฟกซ์ 0-2629-4467 อีเมล travel_astvmgr@hotmail.com



Translation

Hong Kong Suki serving a traditional Hong Kong style hot pot sukiyaki from Hong Kong Fisherman chain by IMPACT Muang Thong Thaini. Here they have variety kinds of premium grade sukiyaki ingredients with three original soup broths, Hong Kong a la carte menu as well as freshly made dim sum available everyday all day long. With a new opening branch at Pleamay Mall, Watcharapol, customer can enjoy now with 20% discount on sukiyaki a la carte menu. Chef Wai Chaihanid is overseen the deliciousness and quality of all the ingredients and food here. Hong Kong Suki is located in A Building, Pleamay Mall (Watcharapol) For more info please visit www.hkfisherman.com and Facebook: HKFisherman