

ผู้จัดการรายวัน 360° Pee Jatkarn Daily 360 Degree Circulation: 850,000 Ad Rate: 1,500	Section: Live/ท่องเที่ยว&อาหาร วันที่: ศุกร์ 10 มิถุนายน 2559 ปีที่: 8 ฉบับที่: 2145 หน้า: 17(บน)
	Col.Inch: 132.45 Ad Value: 198,675 PRValue (x3): 596,025 คลิป: สีสี่ คอลัมน์: ตระเวนกิน: "ฮ่องกง สุกี้" สุกี้ฮ่องกงขนานแท้รสเลิศลิ้นอร่อยอิมเม้นจิ้นกวางตุ้ง

“ฮ่องกง สุกี้” สุกี้ฮ่องกงขนานแท้รสเลิศลิ้นอร่อยอิมเม้นจิ้นกวางตุ้ง



ตระเวนกิน

หากนึกอยากกินสุกี้ร้อนๆ สไตล์ฮ่องกงขนานแท้ที่โดดเด่นด้วยน้ำซุปรสดีหอมๆ คงไม่ต้องถึงกับตีตัวเครื่องบิน บินไปที่ฮ่องกงกันหรอกนะ “ตระเวนกิน” ขอบอกว่าแค่ขับรถออกมาจากบ้าน แล้วมุ่งหน้ามาที่โครงการเพลินนาเรี มอลล์ วัชรพล ก็จะได้อิมมอร้อยกับสุกี้สไตล์ฮ่องกงกันแล้ว เพราะว่ามีร้าน “ฮ่องกง สุกี้” (HONG KONG SUKI) ซึ่งเป็นร้านอาหารจีนที่ขึ้นชื่อลือชาว่ามีสุกี้สไตล์ฮ่องกงแท้ๆ ที่หากินได้ยาก ให้ได้ลิ้มลองรสชาติกัน

โตมีเซฟกระหะหลักชาวฮ่องกงเชฟปีเตอร์ ไลย์ ที่มากด้วยประสบการณ์ในแวดวงอาหารจีนกว่า 40 ปี เป็นผู้ดูแลภาพรวมของเมนูอาหารทั้งหมด โดยปรุงแต่งสุกี้สไตล์ฮ่องกงขนานแท้ขึ้นมาโดยเฉพาะ น้ำซุ้บัตถุดิบต่างๆ มาจากฮ่องกงเป็นพิเศษ ซึ่งเน้นเรื่องคุณภาพและความสดใหม่เป็นสิ่งสำคัญ และมี **เชฟไว ไชยชนะนิจ** ตำแหน่ง Chinese Chef เป็นผู้ดูแลควบคุมความอร่อยประจำร้านฮ่องกง สุกี้ ในทุกๆ วัน ทำให้มั่นใจได้เลยว่าหากมาที่ร้านนี้จะได้อิมเม้นกับสุกี้ฮ่องกงอย่างแท้จริง และยังมีส่วนอาหารจีนกวางตุ้งหลากหลายให้ได้เลือกอิมมอร้อยกันอีกด้วย

เมื่อเดินเข้ามาในร้านก็เลือกโต๊ะนั่งที่ถูกใจ ชวนนั่งสบายๆ ท่ามกลางบรรยากาศการตกแต่งร้านแนวจีนโมเดิร์น แล้วก็ขอเมนูมาเปิดดูสั่งอาหารมากินกันดีกว่า นั่นเองว่าต้องขอสั่งสุกี้มากินเป็นเมนูแรก ที่เลือกสั่งมาคือ **ชุดฮ่องกงซีฟูดพาเหรด** (750 บาท++) ในชุดมีผักสดจากโครงการหลวง และอัดแน่นไปด้วยเครื่องหลายๆ อย่าง ที่เน้นของสดจากทะเลทั้งนั้น ไม่ว่าจะเป็นหอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ ปลากระพงขาว กุ้งขาวหมึกกล้วย ปลาแซลมอน แมงกะพรุน กระเพาะปลา กระเพาะปลาหลอด ลูกชิ้นโฮมเมดสไตล์ฮ่องกง 4 อย่าง



ลวกเครื่องต่างๆ ลงในน้ำซุปร้อนๆ

ที่ทางร้านทำเองแบบสดใหม่ มีลูกชิ้นปลาหมึก ลูกชิ้นปลากว๊าย ลูกชิ้นกุ้ง ลูกชิ้นปลาตอลี เครื่องทะเลทุกอย่างมีความสดใหม่ ทำให้ได้รสชาติที่ดี กินอร่อยลิ้น

สำหรับน้ำซุ้บสุกี้สไตล์ฮ่องกงแท้ๆ ก็มีให้เลือกกินถึง 3 แบบ 3 รสชาติด้วยกัน โดยน้ำซุ้บมีจุดเด่นอยู่ที่การปรุงอันพิถีพิถันเป็นอย่างมาก น้ำซุ้บทั้ง 3 ชนิดปรุงจากน้ำซุ้บหมูและน้ำซุ้บไก่ ที่ส่วนผสมหลักคือชาหมูแฮมยูนนานและสะโพกหมู เคี่ยวนานถึง 8 ชม. แล้วจึงค่อยปรุงแต่งด้วยวัตถุดิบอื่นๆ ให้มีรสชาติที่แตกต่างกันไป คือ มีน้ำซุ้บเสฉวน ปรุงจากน้ำซุ้บหลัก และใส่พริกเสฉวน พริกเขียงไ้ ได้น้ำซุ้บสีส้มจัดจ้าน ชดร้อนๆ



บาร์บีคิวววมมิตว



บรรยากาศภายในร้าน "ฮ่องกง สุกี้" ตกแต่งสไตล์จีนโมเดิร์น

รสชาติเด็ดร้อนเข้มข้น

มีน้ำซุปลายจีน เป็นซุปล้ำใสที่มีกลิ่นหอมของเครื่องยาจีนชั้นจุมก ปรุงรสน้ำซุปล้เคียงกับเครื่องเทศยาจีนหลายชนิด ทำให้ได้ความหอมของเครื่องยาจีน ซดร้อนๆ หอมหวานกลมกล่อมคล่องคอ และน้ำซุปล้ไขเยียวม้า รากผักชี ปรุงรสน้ำซุปล้หลักและใส่รากผักชี หัวไชเท้า แครอท ไขเยียวม้า ได้น้ำซุปล้ใสที่มีกลิ่นหอมและรสชาติกลมกล่อมกำลังดี ซดร้อนๆ ชุ่มชื่นคล่องคอ ซึ่งน้ำซุปล้สามารถเลือกได้ 2 แบบ เพราะหม้อมี 2 ช่อง ทำให้ได้ลิ้มรสน้ำซุปล้ได้ถึง 2 รสชาติในหม้อเดียวกัน ตามชอบใจ ส่วนน้ำจิ้มที่กินกับสุกี้ เป็นน้ำจิ้มที่เชฟปรุงรสนั้นมาเป็นพิเศษแบบสดใหม่ทุกวัน รสชาติเข้มข้นกำลังดี ถนอมมีพริก กระเทียม นำมะนาวให้ปรุงรสเพิ่มเติมตามใจชอบด้วย

จัดเต็มกับสุกี้ไปแล้ว แต่ยังต้องขอแบ่งพื้นที่ในกระเพาะให้กับอาหารจีนกวางตุ้งของที่นี่กันด้วย มีเมนูจานเดียวจานด่วนที่ชวนกินหลายอย่าง ที่ไม่ควรพลาดก็มี **บาร์บีคิวรวมมิตร** (205 บาท++) บาร์บีคิวจานเดียว

ที่รวมความอร่อยสไตล์ฮ่องกงไว้หลายอย่าง มีทั้งหม้อแดง หมุกรอบ และเปิดย่าง ที่เชฟเลือกสรรแต่ัวตฤติบชั้นดี มาปรุงอย่างพิถีพิถันทุกขั้นตอน เสริฟมาพร้อมน้ำจิ้มซีอิ้วฮ่องกงสูตรเด็ด และน้ำจิ้มบาร์บีคิวที่ทำจาก เนยถั่ว กะทิและผสมเต้าเจี้ยว รสชาติเข้มข้นกลมกล่อมกินเข้ากันดีกับบาร์บีคิวรวมมิตร ช่างถูกปากโดนใจ หมูแดงชิ้นใหญ่เคียวนุ่มลิ้น หมุกรอบเคียวมันปากกรอบนอกนุ่มใน ส่วนเนื้อเปิดชิ้นใหญ่เคียวเต็มปากเต็มคำหนึ่งบางกรอบเนื้อนุ่มชุ่มลิ้น

เส้นใหญ่ราดหน้าทะเล (155 บาท) เชฟจะนำเส้นใหญ่ไปผัดให้แห้งไม่ให้มีความเหนียวมันจนเกินไป แล้วปรุงรสน้ำราดหน้าตามสูตรเฉพาะสไตล์ฮ่องกงแบบไม่เหนียวข้นมากนัก ใส่เครื่องทะเลแบบจัดเต็ม มีปลา กะพงขาวชุบแป้งบางๆ แล้วทอดจนเหลือง กุ้งสด ปลาหมึกขาว ใส่คะน้าฮ่องกง เห็ดฟาง แครอท กินราดหน้าจานนี้ไม่ต้องปรุงรสเพิ่มเลย น้ำราดหน้ารสกลมกล่อมถูกปาก เส้นใหญ่เคียวนุ่มชุ่มน้ำราดหน้าอร่อยโดนใจ เครื่องทะเลชิ้นใหญ่เคียวเต็มปากเต็มคำ



เส้นใหญ่ราดหน้าทะเล



นานาเมนูต้มยำ



ชุดฮ่องกงซีฟู้ดพาเหวด



อร่อยเต็มอิ่มกับสุกี้สไตล์ฮ่องกง

แล้วถ้าใครชื่นชอบกินต้มยำก็ไม่ควรพลาดที่จะลิ้มรสต้มยำสไตล์ฮ่องกง ที่มีทั้งของนึ่งของทอดให้เลือกมากมายกว่า 40 เมนู ทำแบบสดใหม่ทุกวัน เลือกกินได้ช่วงเวลา 11.00-19.00 น. มีเมนูเด่นๆ ที่ชวนล่องลิ้ม อาทิ **กรรเชียงปูหนึ่งผงกะหรี** (75 บาท++) **ก้วยเตี่ยวหลอดกึ่ง** (90 บาท++) **ขนมจีบหมูไซ่กึ่ง** (70 บาท++) ซึ่งต้มยำของที่นี่รสดี เสิร์ฟมาเรื่อยๆ แต่ละอย่างมาชิ้นใหญ่ เคี้ยวคำโต รสชาติดีถูกปากโดนใจ

นอกจากนี้ยังมี เซตเมนูสุกี้อื่นๆ ให้เลือกอร่อยแบบคุ้มราคา อาทิ **ชุดฮ่องกงหมู** (350 บาท++) **ชุดครอบครัวฮ่องกง** (380 บาท++) **ชุดแฮปปี้ฮ่องกง** (550 บาท++) อีกทั้งยังมีเมนูอาหารจีนกวางตุ้งอื่นๆ ที่ชวนกินอีกมากมาย อาทิ **บะหมี่เป็ดย่าง** (95 บาท++) **เส้นใหญ่ผัดแห้งทะเล** (155 บาท++) **ข้าวหมูแดง** (85 บาท++) **โจ๊กหมูเค็มไข่เยี่ยวม้า** (115 บาท++)

ชุดต้มยำกุ้ง (70 บาท++) และอีกหลากหลายอาหารจีนสไตล์ฮ่องกงเลิศรส ที่ถ้าใครชื่นชอบกินสุกี้ และอาหารจีนกวางตุ้งรสดี ขอแนะนำว่ามาที่ร้าน “ฮ่องกงสุกี้” แห่งนี้ ไม่ผิดหวังอย่างแน่นอน.

“ฮ่องกงสุกี้” (HONG KONG SUKI) สาขาเพลินนาฮี มอลล์ (วีรพล) ตั้งอยู่ที่อาคาร เอ ชั้น 1 โครงการเพลินนาฮี มอลล์ วีรพล 242 ถนนวีรพล แขวงท่าแร่ เขตบางเขน กทม. เปิดทุกวัน เวลา 11.00-22.00 น. โทร. 0-2136-8030 หรือดูรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ www.hkfisherman.com และ www.facebook.com/HongKongFisherman



บรรยากาศชวนนั่งสบายๆ ของร้าน “ฮ่องกงสุกี้”

Translation

Hong Kong Suki serving a traditional Hong Kong style hot pot sukiyaki from Hong Kong Fisherman chain by IMPACT Muang Thong Thani. 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