

19 February 2015

FHM
THAILAND

GIRLS ▾ SEX & LOVE ▾ FEATURES ▾ LIFESTYLE ▾ AUTOS ▾ FHM

เฉลิมฉลองเทศกาลตรุษจีนที่หนึ่งปีมีเพียงหนเดียวด้วยการพาคุณผู้อ่านไปดื่มด่ำกับเมนูสุดพิเศษที่รังสรรค์มาเฉพาะช่วงปีใหม่จีนนี้เท่านั้น กับ 8 เมนูสังการที่ร้าน "ฮ่องกง ฟิชเชอร์แมน"

Date: 2015-02-19 14:50:14



Tweet





"ฮ่องกง พิชเชอร์แมน" ร้านอาหารสไตล์ฮ่องกงขนานแท้ที่เปิดให้บริการมาแล้วกว่า 10 ปี ครองใจนักชิมที่พิสมัยอาหารจีนรสเยี่ยมด้วยหลากหลายเมนูอาหารจีนสไตล์กว้างดั่งรสเข้มข้น ไม่เลี่ยน ที่มีให้เลือกลองลิ้มชิมรสมากกว่า 200 เมนู ภายใต้การดูแลควบคุมความอร่อยโดยสุดยอดเชฟฮ่องกงคุณภาพ นำโดยเชฟปีเตอร์ ไลย์ และเชฟซาน ยิว แลม ที่รังสรรค์วัตถุดิบชั้นเลิศจนออกมาเป็นจานเด่นที่ใครได้ลองเป็นต้องติดใจ



สำหรับสาขาที่เรามาเยือนนี้อยู่ที่อิมแพ็ค เมืองทองธานี ดีไซน์ของร้านจำลองมาจากท่าเรือวัดคอกเรือประเทศฮ่องกง บรรยากาศภายในร้านโอ่อ่ากว้างขวางพร้อมการตกแต่งสไตล์โมเดิร์นไฮเทคด้วยวัสดุไม้ผสมผสานการตกแต่งที่มีกลิ่นอายสไตล์จีนในยุคเซี่ยงไฮ้โบราณ สามารถรองรับลูกค้าได้สูงสุด 300 ท่าน เพิ่มความเป็นส่วนตัวด้วยห้องส่วนตัวให้บริการ ณ ชั้น 1 จำนวน 4 ห้อง และชั้น 2 จำนวน 3 ห้อง

อยู่ที่ไหน : ตั้งอยู่ที่ ลีออบบี้ ฮอลล์ 8 ศูนย์แสดงสินค้า อิมแพ็ค เมืองทองธานี

เปิด - ปิดเมื่อไหร่ : จันทร์-พฤหัสบดี 11.00 - 22.00 น., ศุกร์-เสาร์ 11.00 - 23.00 น.

ราคาเท่าไหร่ : เมินมงคลเริ่มต้นที่ 80-990 บาท (หากสั่งเป็นชุด 8 เมิน ราคา 12,888 บาท ต่อโต๊ะ)

อะไรอร่อย : สำหรับเมนู 8 เมนูเลิศรสต้อนรับปีมะแมที่รังสรรค์อย่างพิถีพิถันโดย "เชฟปีเตอร์ ไลย์" Director of Chinese Kitchens บริษัท อิมแพ็ค เอ็กซิบิชั่น แมเนจเม้นท์ จำกัด เจ้าของตำแหน่งเชฟกระทะเหล็กอาหารจีน ในรายการเชฟกระทะเหล็ก ประเทศไทย และ "เชฟชาน ยิวแลม" หัวหน้าพ่อครัวห้องอาหารจีนประจำร้านอาหารฮ่องกงฟิชเชอร์แมน ได้แก่





"ซุ้ปะทะเลสาหร่าย" ลือความหมายถึงความยืนยาวของชีวิต ส่วนผสมหลักๆ คือ สาหร่ายเส้นผมน้ำเข้าจากฮ่องกง, เต้าหู้, กุ้ง, คะนํ้า กลมกล่อมด้วยน้ำซุ้ปะที่ทาจากขาหมูแฮมยูนนาน

"ซุ้ปะทะเลสาหร่าย" ลือความหมายถึงความยืนยาวของชีวิต ส่วนผสมหลักๆ คือ สาหร่ายเส้นผมน้ำเข้าจากฮ่องกง, เต้าหู้, กุ้ง, คะนํ้า กลมกล่อมด้วยน้ำซุ้ปะที่ทาจากขาหมูแฮมยูนนาน







"เปิดปีกกิ้ง" ใช้เปิดพันธุ์จีนมีหย่า (Miya) ขนาดประมาณ 2.8 -3 กิโลกรัม อย่างจนวนหนึ่งกรอบ ส่วนเนื้อก็ยังนุ่มกำลังดี ไม่น้ำแข็ง เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียงแบบจัดเต็ม ที่ช่วยเสริมความอร่อยของเปิดให้เข้มข้นยิ่งขึ้นก็คือ ซอสเปิดปีกกิ้งที่ผสมรสชาติของมะขาม น้ำตาล เต้าเจี้ยวและซีอิ้วฮ่องกงได้อย่างลงตัว



"กุ้งแม่น้ำทอดกระเทียม" ใช้กุ้งแม่น้ำคัดพิเศษ นามาทอดด้วยไฟแรงเพื่อให้เนื้อกุ้งฟูเต่ง โรยหน้าด้วยกระเทียมทอดหอมมัน เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มซีฟู้ด

“เป่าฮื้อก็กบลือคโคลีเจียนน้ำมันหอย” เป่าฮื้อเนื้อนุ่มชุ่มซอสรสชาติกลมกล่อม เข้ากันได้ดีกับบลือคโคลีหวานกรอบสดใหม่



“ปลาหยกขาวนึ่งตั้งจ่ายวุ้นเส้น” ใช้ปลาหยกขาวน้ำจืดนำเข้าจากออสเตรเลีย เนื้อปลาแน่นหวานมันตามธรรมชาติ เข้ากันได้ดีกับวุ้นเส้นเหนียวนุ่ม หอมกลิ่นตั้งจ่าย โดยปลาสื่อถึงความอุดมสมบูรณ์



“บะหมี่อบขาเป็ด” ใช้บะหมี่สั่งทำพิเศษเนื้อเหนียวนุ่มอบเครื่องเทศจนหอมกรุ่นเข้าเนื้อ ส่วนขาเป็ดจะนำไปตุ๋นกับเครื่องเทศก่อนค่อยนำมาอบรวมกับบะหมี่ รสชาติจึงเข้มข้นหอมละมุน

พิเศษยิ่งใจ : ช่องก่ง ฟิชเชอร์แมน ชวนคุณฉลองเทศกาลตรุษจีนด้วยเมนูอร่อยหลากหลายที่มาพร้อมมงคลชีวิต โดย เชฟปีเตอร์ ไลย์ และเชฟชาน ยิวแลม เต็มอิ่มความอร่อยพร้อมเสริมสิริมงคลกับ 8 เมนูเลิศรสต้อนรับปีมะแม นอกจากนี้ยังมีเมนูติ่มซำมงคลอีก 7 ชนิด ให้เลือกอิ่มอร่อยได้ตั้งแต่วันที่-28 กุมภาพันธ์ 2558

สำรองที่นั่งได้ที่ ร้านช่องก่งฟิชเชอร์แมน สาขาอิมแพ็ค เมืองทองธานี ณ ล็อบบี้ฮอลล์8 ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุม อิมแพ็ค เมืองทองธานี โทร. 02-833-5434-5 และสาขาโครงการเควิลเลจ ชั้น 2 โชน เคแสดควร์ สุขุมวิท 26 โทร. 02-661-5908

Translate

Celebrate this year's Chinese New Year at Hong Kong Fisherman. Today I bring you to taste the delicious and yet traditional taste of the Chinese New Year menu at Hong Kong Fisherman. The set features 8 menus for 100 people for 12,888 Baht. We can order in a la carte menu also. The set available from 19-28 February, 2015. includes Rainbow Raw Salmon Fish & Abalone Platter, fresh salmon seasoned with sesame oil - fish is a symbol of long and joyful life, Seafood Soup with Black Moss, which means long life, Peking Duck, layers of rich glaze and tasty crispy skin served with special sauce, Fried River Prawns with Garlic, well-selected fried prawns topped with crispy fried garlic, Sautéed Broccoli with Abalone Chunks in Oyster Sauce, big chunk of juicy Abalone in sweet oyster sauce, Steamed Jade Perch Fish with Dong Choy & Glass Noodle, steamed with a combination of Hong Kong style seasoning - fish means abundance, and the last menu is Braised Egg Noodle with Duck Webs, homemade egg noodle with the richness of the seasoning. Finish your meal with healthy dessert like Sesame Dumpling in Ginger Syrup to help you digest after a big meal. What's more, seven kinds of dim sum are also available Hong Kong Fisherman at IMPACT is located at Lobby Hall 8, IMPACT Exhibition Center, IMPACT Muang Thong Thani. Hong Kong Fisherman at K Village is located on a 2nd floor of K Square Zone at K Village