

ฮ่องกง พิชเซอร์แมน ต้อนรับเทศกาลกินเจ ด้วยหลากหลายเมนูเจสไตล์ฮ่องกงที่ดีต่อสุขภาพ

วันที่ 19 ตุลาคม 2563 👁 83 Views



“ฮ่องกง พิชเซอร์แมน” ร้านอาหารจีนสไตล์ฮ่องกงชั้นนำ ณ อิมแพ็ค เมืองทองธานี ขอเชิญทุกท่านลิ้มลองอาหารเจที่รังสรรค์ความอร่อยเลิศรสโดยเชฟชาวฮ่องกง ให้คุณได้อิ่มบุญอิ่มใจตลอดระยะเวลา 10 วันของเทศกาลกินเจ 2563 ในแบบไร้เนื้อสัตว์ แต่ไม่ขาดซึ่งความอร่อย พร้อมนำเมนูอาหารเจแบบดั้งเดิมสไตล์ฮ่องกงและร่วมสมัยมาให้คุณได้ลิ้มลอง พบกับพาเหรด 10 เมฆอะลาคาร์ท ที่ใช้วัตถุดิบชั้นดี ทั้งแป้งและวัตถุดิบนำเข้าจากฮ่องกง ทั้งเมนูยอดนิยมและเมนูใหม่ ในราคาเริ่มต้นเพียง 200 บาท เริ่มที่ “ซูปเกี้ยวน้ำเสฉวนเจ” เข้มข้นด้วยเกี้ยวน้ำยัดไส้ผัก ให้รสสัมผัสที่ดีด้วยซอสเสฉวนรสเปรี้ยวหวาน ต่อด้วย “ปอเปี๊ยะเจทอด” ที่อัดแน่นด้วยเห็ดหลายชนิด ทั้งเห็ดชิเมจิ เห็ดหอม และสาหร่ายเส้นผม ทอดจนสีเหลืองทองกรอบ

อร่อย ตามด้วย “ผัดเต้าหู้กุยช่ายเขียวถั่วงอก” และเมนูขายดีอย่าง “หมั่นกั้นเห็ดรวมน้ำมันหอยเจ” แบ่งสาส์นที่νωดอย่างพิถีพิถัน ก่อนนำไปรีดน้ำ แล้วนำมาทอด จากนั้นจึงนำมาเจียนน้ำมันหอยเจและผักคะน้า ต่อด้วยเมนูใหม่ “เต้าหู้ทอดไส้ซอสพริกทอง” และ “เผือกทอดวงแหวนผัดโหงก้วยไก่เจ” เผือกสดๆ ที่นำมาทอดแล้วนำไปทอดเป็นจานรอง พร้อมผัดโหงก้วย ครบเครื่อง 5 อย่าง ทั้งแปะก๊วย เกาลัด พุทราจีน ไก่เจ เม็ดมะม่วงหิมพานต์ นอกจากนี้ยังมีเมนูทานเล่นแต่อิ่มท้องได้แบบเบาๆ ทั้ง “แพนเค้กผักเจ” และ “หมี่ซั่วผัดแห้งเห็ดรวม” พลาดไม่ได้กับเมนูของหวานที่เป็นไฮไลต์อย่าง “ไข่มุกต้นท้อคูนแปะก๊วยลำไยสีทอง” เลือกได้ทั้งร้อนและเย็น หรือจะเป็นเมนูของหวานที่ชื่อแปลก แต่อร่อยและบำรุงสุขภาพอย่าง “กุยหลินขาว” ที่มีสรรพคุณช่วยแก้ร้อนในได้เป็นอย่างดี ด้วยสมุนไพรยาจีนที่นำมาปรุงเมนูของหวาน

นอกจากนี้ยังมีเมนูติ่มซำเจสไตส์ฮ่องกงเลิศรส 8 เมนูให้เลือก ได้แก่ “ชะงำเจ” “ซาเลเปาไส้เจเจียน” “ซาเลเปาไส้เจหนึ่ง” “ผัสนกเจ” “กุยช่ายเจียน” “แป้งข้าวเหนียวไส้ไก่เจทอด” รวมทั้งเมนูแนะนำอย่าง “ขนมผักกาดเจ” และ “เผือกยัดไส้ทอดเจ” ในราคาเริ่มต้นเพียง 90 บาท เทศกาลกินเจปี 2563 นี้ อย่าลืมพาคนที่คุณรักมาลิ้มลองความอร่อยแบบสุขภาพดี กับหลากหลายเมนูอาหารเจสไตส์ฮ่องกงคุณภาพกันดี ตั้งแต่วันที่ 16 – 25 ตุลาคม 2563 ที่ร้านฮ่องกง ฟิชเชอร์แมน ณ ลีออปบี้ อาคาร 12 อิมแพ็ค เมืองทองธานี โทร. 02-833-5434-5 ติดตามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่เว็บไซต์ www.hkfisherman.com

เฟซบุ๊กและอินสตาแกรม HongKongFisherman

Tag : กินเจ, อาหารจีน, อาหารเจ

[Translate](#)

Nourish your body and soul during the Vegetarian Festival with healthy vegetarian dishes at Hong Kong Fisherman

“**Hong Kong Fisherman**,” the premier Hong Kong-style Chinese restaurant in IMPACT Muang Thong Thani, invites you to try vegetarian dishes creatively crafted by professional Hong Kong chefs to purify your body and soul during the 10-day Vegetarian Festival. Enjoy delicious, meat-free food that the restaurant rolls out a parade of 10 traditional Hong Kong-style and contemporary vegetarian dishes made with fine ingredients imported from Hong Kong, including both popular and new menu items, with prices starting at only 200 baht.

Starting off with “**Hot and Sour Vegetable Wonton Soup**,” this wonton soup is loaded with wontons stuffed with vegetable and the sweet and sour taste of Sichuan sauce. The next dish is “**Deep-fried Mixed Mushroom Spring Rolls**” filled with various kinds of mushrooms including shimeji mushrooms, Shiitake and Hair Algae deep fried until golden brown. Other must-try dishes are “**Stir-fried Green Chives with Bean Sprout & Dried Tofu**” and “**Dried Black Moss & Mixed Mushroom wrap Fried Gluten Puff with**

Oyster Sauce", which are the restaurant's best-selling dishes. Chef carefully knead wheat flour before stir-frying with Hong Kong kale and oyster sauce. New entrees include **"Deep Fried Tofu with Pumpkin Sauce"** and **"Stir -Fried Veggie Chicken with Five Nuts"**, an edible plate made from taro filled with stir-fried combination of ginkgo nuts, chestnut, jujube, vegetarian chicken, and cashew nuts. Complement your meal with light appetizers like **"Chinese Thin Pancake with Mixed Vegetables"** and **"Stir-fried Long Life Noodles with Mixed Mushroom"**. Be sure to save room for **"Ginkgo nut and Longan with Peach Gum in Syrup,"** the highlighted dessert, which can be served hot or cold depending on your preference or try out the unusual dessert but delicious and healthy like **"Chilled Healthy Herbal and Honey,"** consisting of Chinese herbs that have properties to help alleviating the heat.

There are also eight choices of scrumptious Hong Kong-style dim sum to choose from including **"Steamed Veggie Prawn Dumpling," "Pan Fried Vegetarian Bun," "Steamed Vegetarian Buns," "Steamed Mixed Vegetables Dumplings," "Pan-fried Chives Cake," "Deep Fried Dumpling with Veggie Chicken Ham Sui Gok," "Pan Fried Vegetarian Turnip Cake,"** and **"Deep Fried Mashed Taro with Mixed Vegetables,"** starting at only 90 baht available throughout this Vegetarian Festival. Do not forget to bring your loved ones to taste Hong Kong-style vegetarian dishes that are packed with deliciousness and health benefits from October 16-25, 2020 at Hong Kong Fisherman. The restaurant is located at the lobby of Hall 12, IMPACT Muang Thong Thani. For more information or to make a reservation, please call 02-833-5434 -5 or visit www.hkfisherman.com or Facebook and Instagram: HongKongFisherman