

PRESS CLIPPING

<p>สยามรัฐ</p> <p>Siam Rath Circulation: 900,000 Ad Rate: 1,050</p>	<p>Section: First Section/-</p> <p>วันที่: เสาร์ 16 มิถุนายน 2561</p> <p>ปีที่: 68 ฉบับที่: 23759 หน้า: 1(ล่างซ้าย), 12</p> <p>Col.Inch: 116.73 Ad Value: 122,566.50 PRValue (x3): 367,699.50 คลิป: ลีลี</p> <p>คอลัมน์: หมวยชวนหม่ำ: บ๊ะจ่างสไตล์ฮ่องกง</p>

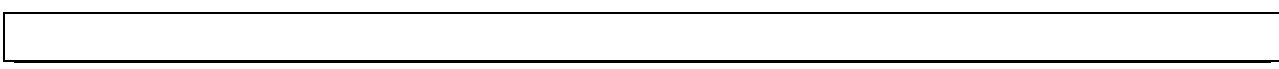


บ๊ะจ่างสไตล์ฮ่องกง



หมวยชวนหม่ำ

ผ่าจ่าง ผ่างๆๆๆๆ หมวยชวนหม่ำมารายงานความอร่อยแล้วจ้า สำหรับสัปดาห์ จะพาไปหม่ำกันที่ **ฮ่องกง พิชเชอร์แมน** ร้านอาหารจีนสไตล์ฮ่องกง ชนนานแท้ที่เปิดให้บริการมาแล้วกว่า 12 ปี ภายใต้การบริหารงานของอิมแพ็ค เอ็กซิซิชั่นแมนเนจเม้นท์โดยบรรยากาศจำลองมาจากท่าเรือวิคตอเรีย ประเทศฮ่องกง โฉมอย่างกว้างขวางพร้อมการตกแต่งสไตล์โมเดิร์นไฮโซด้วยวัสดุไม้ ผสมผสานการตกแต่งที่มีกลิ่นอายสไตล์จีนในยุคเซี่ยงไฮ้โบราณภายใต้การดูแลควบคุมความอร่อยโดยสุดยอดเชฟฮ่องกงคุณภาพ นำโดย **เชฟชาน ยิว แลม** ที่รังสรรค์วัตถุดิบชั้นเลิศมาปรุงแต่งหลาก





หลายเมนูความอร่อยให้ทุกท่านได้ลิ้มลองโดยไม่ต้องบินไปไกลถึงฮ่องกง

นำเสนอหลากหลายความอร่อยของอาหารจีนสไตล์กว้างตั้งต้นตำรับที่มีให้เลือกหม่ำมากกว่า 200 เมนู ด้วยเมนูอาหารอะลาคาร์ตและติ่มซำที่นิ่งสดใหม่ในทุกๆ วันกว่า 50 เมนู ไปจนถึงของหวานสไตล์ฮ่องกง ส่วนเมนูแนะนำระหมี่ผัดกุ้งมังกร หมูยอขอยเคาหยก เป็ดปักกิ่ง กุ้งทอดครีมสลัด ปลาหยก นึ่งน้ำซีอิ้ว และ เบ็ดสอดไส้เผือกทอด

และอีกเพียงสองวันก็จะถึงเทศกาลวันไหว้บ๊ะจ่างแล้ว ทางร้านร่วมสืบสานประเพณีจีนโบราณ พร้อมนำวัฒนธรรมการหม่ำบ๊ะจ่างสไตล์ฮ่องกง มาให้ลิ้มผัสความอร่อยที่เป็นเอกลักษณ์จากฝีมือเชฟชาน ยิว แลม พ่อครัวใหญ่ชาวฮ่องกงที่มากด้วยประสบการณ์กว่า 40 ปี กับเอกลักษณ์ความอร่อยสไตล์ฮ่องกงแท้บ๊ะจ่างลูกใหญ่เป็นพิเศษอัดแน่นด้วยข้าวเหนียวเขี้ยวที่นำไปผัดกับน้ำมันก่อนนำมาใส่ไส้ ทั้ง เนื้อเป็ดย่างฮ่องกง ไช้แดง แป๊ะก๊วย เกาลัด และกุนเชียงอย่างดี ห่อด้วยใบบัวและใบไผ่เคล็ดลับความอร่อยอยู่ที่การใส่ใจในทุกขั้นตอนการทำ เช่น นำข้าวเหนียวเขี้ยวมาแช่น้ำเย็นข้ามคืนจนนุ่มก่อนนำไปนึ่ง พร้อมเนื้อสัตว์ที่ปรุงรส



อย่างดี และหมักเครื่องเทศจนเข้าเนื้อ อัญพิขหลากหลายชนิดมารวมกันได้ประโยชน์จากถั่วเขียว เกาลัดสด และแป๊ะก๊วย ช่วยเรื่องความจำและบำรุงสมอง พบกับบ๊ะจ่างสไตล์ฮ่องกง ที่ไม่เหมือนใคร เอกลักษณ์ความอร่อยกับบ๊ะจ่างลูกโตๆ ให้ได้จับจองความอร่อยเพื่อมอบให้กับคนในครอบครัว และไหว้เจ้าเพื่อเสริมสิริมงคลแก่ชีวิตถึง 18 มิ.ย. ที่ร้านฮ่องกงฟิชเชอร์แมนบริเวณลิโอบบี อาคาร 8 อิมแพ็ค เมืองทองธานี เปิด



บริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา 11.00 - 22.00 น. กรังกร้างตามได้ได้ที่ 0-2833-5434-5

Translation

Hong Kong Fisherman offers scrumptious Rice Dumpling during Chinese Dragon Boat Festival

Chinese Dragon Boat is just around the corner. Hong Kong Fisherman debuts chef's secret recipe of Rice Dumpling (Ba Zhang) to celebrate this year Dragon Boat Festival with joy and luck. Try out the healthy and tempting homemade rice dumpling filled with selected premium ingredients including Chinese mushroom, salted egg yolk, succulent roasted duck, and crispy pork belly infused with Chef's secret marinade, chestnuts, ginkgo nuts, soybean and Chinese sausage complemented by the flavorful glutinous rice and wrapped in fresh lotus leaves. Come and try this savory delicacy available for a limited time from **Today - 18 June, 2018** at Hong Kong Fisherman at Lobby Hall 8 IMPACT Exhibition Center, Muang Thong Thani. For reservations, please call 02-833-5434-5. Check out Facebook fan page [HongKongFisherman](#) and www.hkfisherman.com for more information and latest updates from the restaurant.