

新年菜肴

酒家

寻觅古早味去 Seafood World 海世界

传统结合创新 年菜吃出好彩头



港城饮食业集团资深顾问
厨师李健有

华人对于美食的享受尤其注重，特别在佳节期间，对于佳肴更是特别讲究，大家聚在一起，共享欢乐、齐聚欢堂。

港城饮食业集团专于经典粤菜料理，为马来西亚首屈一指的中餐饮食业集团，多年来深受食客们的喜爱，每年佳节期间的预约更是应接不暇。该集团旗下的旗舰酒家更荣获权威饮食指南 The Miele Guide 评选为“亚洲最佳华人餐厅”之一，以及 CNN 旅游指南评选为吉隆坡顶尖 20 间餐馆的唯一中餐厅。

港城饮食业集团资深顾问厨师李健有表示，港城饮食业集团自开创以来，一直秉持着待客人如家人，以真诚的心对待每一位顾客。而且，每一道菜的用料必须十足，用的都是货真

价实的原料。

为了保留传统菜肴的特色，即使制作过程非常考究厨师的刀工、火候的掌管，使用上等的食材都缺一不可，力求保证菜肴的精髓。

以海鲜为主题

2018 年 12 月开业的 Seafood World 海世界为港城饮食业集团 14 间分行旗下其中一间酒家，以海鲜为主题，绝对对新鲜的海鲜均可在海世界一品尝。与此同时，海世界的菜色在讲究传统的同时，也大胆结合创新元素，但不能失去传统佳肴的

特色与滋味。在设计年菜上顾及每一个细节，无论是视觉上设计，材料颜色与营养的搭配，让传统口味中觅得创新。

踏入壬寅虎年，李健有表示，“新年就是吃古早味以及传统年菜，否则就失去去年菜原有的意义。所以要在创新与传统上拿捏才可让顾客无论在视觉上或口感上有所惊喜。”

今年，他精心设计一系列的新年传统佳肴。本报今年的特别企划“新春饭局”，他特别推荐以下七道年菜，每一道年菜均吃出好寓意，采个新年好彩头！

软壳蟹富贵捞生

以海鲜为主题的海世界，这道捞生特别以炸至脆口的软壳蟹取代惯用的鱼生。

酥脆的软壳蟹搭配新鲜蔬果，加上特别调制的酸甜调酱，非一般的滋味，今年必定给大家一个不一样的捞生体验！



酸辣汤过桥大生虾

夺目的新鲜大生虾，以中式及泰式特调制的汤汁，酸酸辣辣却又鲜甜无比。大生虾底部的冬粉、杏鲍菇吸收大虾的鲜甜以及特调汤汁的精华结合，作为醒胃开启味蕾新感官的酸辣汤过桥大生虾，绝对赢得掌声，让您嘻哈大笑！



金桔海鲜炒饭

吃年菜最怕就是越吃越腻，因此海世界心思细密的厨师也在这道炒饭上添加巧思，让老饕开胃又消腻。

粒粒晶透的饭粒以加入海世界自家腌制的金桔以及新鲜的海鲜，绝对是一道口感非常丰富多层次的炒饭，而且越吃越欲罢不能！



红豆沙

绵密的红豆沙，除了采用精选特级红豆之外，更以八年陈皮搭配熬煮而成，淡淡陈皮柑香与豆沙的细滑融合在口中，为一顿年夜饭划下完美句点。



古早味八宝鸭

南方人在欢庆传统节日时，餐桌上往往都会有这道佳饌——八宝鸭。

采用 2.2 公斤重的鲜鸭，厨师展现去骨刀工，塞了满满的内陷如糯米、莲子、多种菇类、金笋、白果等材料。用勺子轻轻拨开肉，就可以看见鸭里内有乾坤。肉质鲜嫩的鸭肉，软香的糯米吸收各种材料的香气，尝一口属于旧时光传统鸭子的芬芳。



海浪泡蒸杉斑

“年年有余”之意，新年怎么少得了鱼的料理。海浪泡蒸杉斑采用生猛的杉斑，开片去骨再将鱼肉排成鱼形状清蒸，再淋上不抢杉斑鲜甜的特调蒸鱼酱汁，最后撒上松子仁增添口感以及果仁香气。



田翠八景

色彩缤纷的田翠八景，芦笋、莲藕、黑木耳等营养丰富的蔬菜简单调味，加上脆口，拥有调节血脂及益智的夏威夷果，让您尝出健康好彩头！



想吃酒家料理

去港城饮食集团酒家平台采购

疫情期间老饕们不能外出用餐，让他们深深挂念港城饮食集团酒家的料理。为了老饕们也能在家享用酒家的滋味，促使港城推出冷冻料理包，只需轻松加热即可享用星级料理。

冷冻料理包选择包括有文冬姜芽鸭、原只家乡一桶鸡、原只香港豉油鸡、外婆红烧东坡肉等多种选择任君选择。

【港城冷冻料理包采购方式】

- 港城 14 间门市
- 电话订购：012 754 4797
- 港城线上平台 (OrientalToYu.com)
- Jaya Grocer (非清真区)



★ Seafood World 海世界

联络号码：03-7931 8633
地址：Lot No. PG-01B & PG-D,
Ground Floor, Plaza 33
No. 1 Jalan Kemajuan, Seksyen 13
46200 Petaling Jaya, Selangor Darul Ehsan.
网站：www.orientalrestaurants.com.my