



撰文 Angie 摄影 Gino

联手上菜



M公馆 新派粤菜贺岁

M公馆，就公馆二字来看，感给人一种高贵不失典雅的感觉。是的，它是一间以粤菜为主的高级中餐厅，传统的粤菜经过名厨的调理之后，摇身变成创新的粤菜，但在口感上不失传统之余还多了一份新的口味。



M公馆环境布置比较带中性，落落大方，以宽敞舒适作主调。



鸿运西班牙火腿 银针鱼水果捞生

采用西班牙火腿取代三文鱼作为捞生的主角，清爽的水果代替传统的腌制鱼生材料，加上炸至脆口的银针鱼、卜脆，很新鲜的组合。西班牙火腿的特点是不会死咸，微咸而且带有香气，其余的水果配料有火龙果、蜜瓜、葡萄、雪梨、红萝卜等。

M公馆的行政总厨甘城机师傅入行20年，他觉得中餐应该与时俱进，在形态上穿新时代的外衣，但内里依然要保有中餐口味。由他带领的厨师团队都是在餐饮业浸泡多年的老手，实力绝对是毋庸置疑。

甘城机师傅表示，M公馆采用的都是以新鲜、珍贵的进口食材，将粤菜的精髓用创新的方式来烹调，MAGGI®调味料给予厨师很大的帮助，好的厨师遇上对的调味料，如虎添翼，事半功倍。“每三个月我们就会推出新的菜单，研发出更多不

同的精致佳肴，我们的客户都很相信我们，比如客户晚上要宴客，他们就会告诉我们人数与消费预算，菜式就交由我们厨师来安排，所以在M公馆用过的客户，基本上都和我们建立了友好的关系。”

M公馆楼上有两间“私房菜料理厅”，环境干净、雅致，最大的房间可以容纳20人，可以请甘城机及团体帮你打造专属的新派粤菜料理，吃过肯定会再回头。



便利美味的MAGGI®调味料，对大厨们而言如虎添翼。

酥皮年糕

松脆的酥皮裹着有点硬度的年糕搭配在一起，软硬适中，确实特别。



椰盅养生黎麦蟹肉烩官燕

类似鱼翅羹，但基于很多人不再吃鱼翅，所以把鱼翅改成了燕窝，结合椰肉丝、黎麦和蟹肉，烩成羹后盛入椰盅，即特色又有卖相。



日本鰻鱼肝 雪白玉

空运而来的日本鰻鱼肝加上日本进口的白萝卜，鱼肝在微煎后，白萝卜焖至软烂，然后淋上特别调制的汤汁，吃的时候鱼肝和白萝卜一起搭配来吃，别有一番风味。



顺德公啫啫 澳洲龙蝦

顺德菜的特点：一锅熟，新鲜的活龙蝦澳洲空运而降，爆香姜蒜葱，配料就是简单的菌菇，就这样带出龙蝦弹牙的口感和鲜甜。



大桔大利香檳焗鰻鱼

带有西式感的中国料理，用香檳腌制鰻鱼，然后用香煎的方式把鰻鱼稍稍煎至微焦即可，即使点缀的小桔子，厨师也不马虎，用话梅将小桔子腌过，酸甜中带咸，很有巧思。



黑毛猪肉干

采用西班牙黑毛猪制作的肉干，咬起来软软的，不会像一般的本地猪肉干来得硬。

流浮山金蠔瓦煲臘味飯

这道腊味饭的主要材料有流浮山金蠔，香港鵝肝潤腸、臘腸、臘肉及臘鴨。是传统中最不可缺少的年味。一煲饭已经看出师傅下了多少心思。记得团圆饭局里，最后留一个胃给腊味饭，这才是完美。



【INFO】

M公馆·M Cuisine

地址: No B-G-3A, Plaza Arkadia, Jalan Medan Residen, Desa Parkcity 52200 Kuala Lumpur.

电话: 012 618 1289 / 012 596 2289

营业时间: 早上11:30am至下午3pm, 傍晚5:30pm至晚上11pm



撰文 Angie 摄影 Gino

联手上菜



榕城佛跳墙 品尝创新 豪年菜



位于森州汝来的隆盛佛跳墙大酒家，是大马知名度高的福州菜馆。经过三代人的努力，从第一代承接村里的流水席做起，到如今第三代成功打造了隆盛集团，更改冲出森美兰，来到吉隆坡和柔佛，圈画出更辽阔的饮食版图。

隆盛等同佛跳墙，想起佛跳墙首先必想到隆盛。新年聚餐当然要和家人吃豪些，首选当然是榕城佛跳墙，各式年味十足的菜色，肯定让你阖家吃得欢喜。

位于Gamuda Kemuning Quayside Mall的榕城佛跳墙乃为隆盛集团旗下的餐厅之一，在2021年3月开始营业。

广阔的大堂，落地玻璃可以看到外面的景色，并且拥有4间VIP厢房。今天为我们介绍菜式的郭志伦师傅，年纪轻轻已经拥有至少15年的厨艺。

生生猛猛东星斑水果捞生

光看名字，已经觉得非同凡响了，再看气势非凡的摆盘，绝对有被震撼到。这道鱼生有东星斑的生鱼片，加上素的三文鱼片，荤素搭配上蔬果、卜脆和特制的酸甜酱汁、花生末、芝麻、香油，口感极佳。



在漂亮的环境下用餐，更让人胃口大开。

“榕城佛跳墙顾名思义就是以佛跳墙作为餐馆的招牌菜。”郭师傅接着说，在厨师们的不断创新研发了，在榕城可以吃到传统与现代化结合的味道，让食客在味觉上有不同的感受。

师傅们的手艺，新鲜的食材，加上MAGGI®专为厨师们研制的调味料，让师傅们在厨艺上更能轻易的发挥到极致，所以无论是隆盛到现在新的榕城，MAGGI®永远是他们的首选产品。即将来临的农历新年，郭师傅特地安排介绍几道特色年菜，让大家一饱口福。

翡翠炒牛肉柳

采用上等的澳洲牛肉柳，食材包括西芹和鸡茸菇，加上火候控制得宜，炒出来的牛肉柳非常嫩滑可口。



MAGGI®专为厨师们研制的调味料，为师傅们节省更多时间，更能发挥好厨艺。



新春腊味饭

采用上等的腊肉、润肉、腊肠、腊鸭，加上等的香米用瓦煲煮出来的腊味饭，简直就是无懈可击的人间极品。

炭烧佛跳墙

隆盛等同佛跳墙，想起佛跳墙首先必想到隆盛。

炭烧佛跳墙结合了传统与现代的吃法，汤底是由排骨、马来鸡、火腿等材料经过48小时熬煮的上汤做为汤底，当中的有大鲍翅、海参、花菇、澳洲三头鲍、花胶、干贝、排骨、马来鸡12种食材，然后按4种不同的呈现方式，让你吃到不同层次感的味道。

- 1 上汤鲍翅，先来个清甜的原汁原味上汤，一片大鱼翅和火腿，掀开序幕。
- 2 红烧鲍鱼花胶
拿出佛跳墙中的鲍鱼和花胶，再调制特别的汤汁，经过芡芡，摇身一变就成了红烧。
- 3 黑松露黄焖
海参与鱼鳔加上黄焖而成的汁，再来一小匙的黑松露，淡淡的咸味把无味的海参与鱼鳔衬托出来。
- 4 高汤(排骨、花菇、干贝)：所谓有始有终，尝完第二第三变化的口味后，最后以高汤作为完美的ending，齿颊留香。
(由于工序繁琐，必须在2天前预定。)



【INFO】

榕城佛跳墙

地址: GF(W) 17-19, Quayside Mall, Gamuda Kemuning 25.7, 42500 Telok Panglima Garang, Selangor.

电话: 03-3132 4480 营业时间: 10am ~ 3pm; 5pm ~ 10pm (星期一至星期五)
10am ~ 10pm (星期六、星期日)

豪庭酒家 超值贺岁年菜

位于八打灵再也Evolve Concept Mall的豪庭酒家开业7年，向来在春节贺岁套餐巧花心思，同时在选用食材方面下功夫，为顾客带来物超所值的美食好享受。



总厨鍾侑洵早在三个月多前就和三位厨师为虎年新春贺岁套餐精心策划，和老板多次试菜，拍案推出4款寓意吉祥的套餐，包括：合家团圆宴、新春发财宴、金虎迎新宴和财源滚滚宴。

鍾侑洵在中餐界27年，荣获多项国际名厨大奖，对美食的色、香、味有一定的要求之外，对厨房好帮手“调味料”尤其挑剔，在刚入行时发现MAGGI®品牌的各类调味料在食物中取得画龙点睛之效，就一直沿用至今。

MAGGI®系列产品助添鲜味

他首推MAGGI®主厨专用系列的上汤、鲜汤、素汤，另外还有MAGGI®生抽、辣椒酱和茄汁酱，都让他在厨房得心应手。他所介绍的“金虎迎新宴”其中的5道菜式，包括蟹皇海味花胶金钩翅、胜瓜云耳蒸澳洲星斑、印尼巴东河生虾、天白菇蹄筋烩原条、天白菇蹄筋烩原条，就把MAGGI®调味料发挥得淋漓尽致。

他逐一点出其中奥妙，“在蟹皇海味花胶金钩翅和天白菇蹄筋烩原条这两道菜，我选用MAGGI®上汤熬煮，它可以取代火腿的味道，让纽西兰金钩翅和花胶更添美味，而菲律宾参鲜味比较浓郁，更轻而易举带出其嫩滑口感。”

蟹皇海味花胶金钩翅

碧绿鲜汤浸澳洲星斑



总厨选用MAGGI®上汤熬煮以取代火腿的味道，而菲律宾参鲜味比较浓郁，能轻易带出嫩滑口感。



宽敞舒适的用餐空间，无论家庭聚餐或摆酒都很适合。



天白菇蹄筋烩原条



樱花虾荷叶腊味饭



印尼巴东河生虾



年菜讲究年年有余好意头，胜瓜云耳蒸澳洲星斑单是“视吃”就赢了，红彤彤的鱼在翠绿的胜瓜和细巧的云耳陪衬下，徜徉在浓郁适中的鸡汤里煞是好看。“蒸海鱼要选用重量介于700克至1公斤以内的鱼才好吃，这尾鱼我是以菜园鸡熬煮的鸡汁来蒸煮，再配搭MAGGI®上汤和鲜汤加持，更凸显鱼肉的鲜甜。”

肥美河生虾一试难忘

轮到“笑哈哈”登场啦！笔者大赞这碟肥美的虾绝对让人垂涎欲滴，总厨开心的说：“印尼巴东河生虾选用来自印度的河生虾，因为它的虾膏特别多，再配上以MAGGI®辣椒酱和茄汁酱炒出来的印尼巴东酱，微辣中与河虾的鲜甜融为一体。”这特色酱料夹杂着霸道的姜花和香茅却不会喧宾夺主，满嘴的异国风情在细嚼中继续升华！

笔者最爱腊味饭，饭粒分明的樱花虾荷叶腊味饭，用樱花酱配上永州腊味，包裹在大片的荷叶里蒸煮，MAGGI®素汤是大功臣，锁住食物香味的同时，还带有淡淡荷叶香。总厨的精心安排尽显诚意，这个新年就相约亲友到来享用这富有层次感的新春贺岁套餐啦！

新春贺岁套餐已经开放预订至元宵节为止，这里的招牌盆菜、药材鸡和元蹄也颇有口碑，深受食客喜爱，欢迎大家来品尝。



【INFO】

豪庭酒家

地址：3rd Floor, Evolve Concept Mall Pacific Place @, 4, Jalan PJU 1a/3e, Ara Damansara, 47301 Petaling Jaya, Selangor.

电话：03 7832 6273
营业时间：10am ~ 10pm

贵阳家乡小厨 正宗福建菜贺岁

这个除夕团圆餐吃什么好？如果你是福建人，一定听过来自巴生的贵阳家乡小厨，其招牌菜之一薯粉根让许多人一试难忘。如果你不是福建人，不妨也试试这间的正宗福建菜，除了薯粉根，还推出了更多叫人垂涎的年菜！

鲍鱼腊味饭

除了备有常见的腊味——腊肠、腊鸭、润肠，特别的是加入鲍鱼，让平民腊味饭顿时多添几分贵气。

蒙古猪蹄猪脚筋

带有糖醋味道，吃的是天然的胶原蛋白，焖着熟烂的猪蹄和猪脚筋一口咬下去的感觉是入口即化的，满满的胶质。

提起贵阳家乡小厨，就会想到他们的招牌菜之一薯粉根。巴生福建人居多，而贵阳也是以福建菜而闻名。

创办人兼主厨Michael获奖无数，创办贵阳已有25年之久了。Michael回忆道，父亲从中国永春搭船来到马来西亚，然后白天做薯粉根，晚上开档炒薯粉根，所以家里的三兄妹从小就与烹饪有着深厚的渊源。

薯粉根传承45年

谈起饮食，Michael就显得雀跃，随着时代的变化，Michael也在菜肴上不断的求新求变，从爸爸开始的薯粉根开始做改变，由于传统的薯粉根都是全薯粉制作的，虽然吃起有韧性，但对于胃不好的人就不能食用，因为难以消化，Michael就想到以面粉和薯粉参和，保留了薯粉根的韧性口感，但吃起来又不会对胃部产生负担。值得一提的是，这一道薯粉根从父亲的年代传承至今已有了45年的历史。



贵阳家乡小厨的厨师实力在哪里？往墙壁方向一看就知道了。



干净明亮的用餐空间。



Michael直言在忙碌的餐点时间，MAGGI®调味料可以省下不少时间。



这道上汤啦啦鱼蛋鲳鱼，铺上满满的海鲜，加入MAGGI®的浓缩上汤，更为提鲜。



上汤啦啦鱼蛋鲳鱼

自制的鱼丸，爽口弹牙，新鲜的鲳鱼和啦啦，底层铺上冬粉，其冬粉尽吸海鲜的鲜甜精华汤汁。

鲍鱼盆菜

作为盆菜，除了基本的食材如鲍鱼、海参、干贝、鱼鳔、虾、鸡、鸭、烧肉、福袋等绝对少不了外，淋在盆菜里的汤汁是灵魂的味道。汤汁必须是由老母鸡、火腿、猪皮、鸡脚等调味后，经过几个小时熬成酱汁，再淋在食材上。



红菇排骨嫩鸡汤

红菇有菇中之王的称号，而且是名贵的食材，其风味独特，配合排骨和鸡来炖，出来的汤非常清甜可口。



【INFO】

贵阳家乡小厨

地址: No.5, Jalan Temoh, 41400 Klang Selangor. 电话: 03-3343 0927 / 012-273 1355
营业时间: 星期二至星期日 (星期一休息) 11.30am ~ 2.30pm / 6.00pm ~ 9.30pm
03 33430927 (Whatsapp) 欢迎致电询问新年配套



撰文 Angie 摄影 Steve Wai

联手上菜



骆发海鲜饭店 一甲子的美味情怀

来骆发酒楼吃的是味道，不是环境，老师傅传统的古早味，没有花俏的摆盘，更没有华丽的装潢。

能够受到饕客长时间的支持，全靠老师傅了得的厨艺。

拥有一甲子饮食历史的骆发酒楼，吃的是情怀，是真正的美味。

走进门口，远远就看到了金漆牌匾写着——骆发酒楼。看着牌匾，大概知道这是一间拥有一定“历史”的酒楼。骆发海鲜饭店始于1962年，至今已度过了60年之久，老板骆万方是第三代传人，爷爷的年代已经做下来了，原名叫骆发酒楼，在经济起飞的六、七十年代，在吉隆坡文良港可谓无人不晓。那个年代，“酒楼”二字，意味着包含早市饱饺点心，午晚市炒粉面食，随意小酌。

老板骆万方表示，爷爷有8个孩子，当年齐心协力把酒楼做得家喻户晓，到了第三代，也就是他这一代，只有他继

承了酒楼的生意，并且在25年前搬来现在这间店。“我会继承爷爷的酒楼，一来自己对餐饮有兴趣，二来自己读书不厉害，就这样接手来做了。”

骆先生接着说，来骆发酒楼吃的是味道，不是环境，老师傅传统的古早味，没有花俏的摆盘，更没有华丽的装潢。能够受到饕客长时间的支持，骆先生表示，除了老师傅的手艺了得之外，多年以来都采用MAGGI®的一系列酱料，让师傅在烹饪时有如锦上添花，让厨艺发挥得淋漓尽致，而且其味道即鲜美又浓缩，而且齐全的各式各样的调味品，使用起来容易搭配。



不卖花俏的装潢，骆发海鲜饭店靠的是真功夫留住客人的胃口。



MAGGI®系列调味料都是师傅的好帮手，在烹饪时有如锦上添花，有助厨艺发挥得更淋漓尽致。



鱼香豆腐

自制的鱼香豆腐，炸至金黄色，外脆内酥，因为加入了马蹄作为馅料，所以咬起来非常爽口。

芋香佛手

这道菜最考功夫的是那芋泥，要选对芋头，而且是真材实料的芋泥，没有掺杂多的粉，因为主角是那芋泥，所以在配料里，师傅以简单的蔬菜配少许的鸡丁和腰果作为馅料，这样炸出来的佛手，配合蔬菜来吃，就不会显得油腻。



奶油虾

新鲜的虾，煎至金黄色起锅配用，然后加上浓香的奶油、咖喱叶等调味后，再将煎好的虾翻一翻起锅，再配上香脆的蛋黄酥，绝配。



咖喱鱼头

必点的招牌菜肴，从选鱼头到煮这道菜所需的辛香料如蒜头、红葱头、辣椒、姜花、香茅等，都采用新鲜的，且咖喱汁不会有太多的椰浆，吃起来不会腻，开胃下饭。



【新年必吃】

满钵满盆菜

重点在于特熬的汤底，然后再加上16种的材料去焖煮，让所有的食材都渗入汤汁中，这样才能发挥出盆菜的精髓。

材料：特级靓花菇、卤水花胶筒、鲜汁焖鲍鱼、海参、日本江瑶柱、玉兰鸡、干煎大虾、脆皮烧肉、焖烧蚝豉、萝卜双雄、甘甜黄芽白、玲珑贵妃片、蚝菇、芥兰花、大发菜。

【INFO】

骆发海鲜饭店 Loke Fatt Restaurant

地址：No 9, Jalan Thambapillai, 50470 Brickfields Kuala Lumpur

电话：03 22743678 / 017 8801398 (Kelvin Loke)

营业时间：11.30am ~ 2.30 / 5.30pm ~ 12pm (每2个星期四休息)



撰文 Angie 摄影 Gino

联手上菜



廣進飯店 九大簋怀旧年味

廣進飯店的知名就是九大簋，以今时今日的生活水平来说，其实称不上大菜，就是一顿充满怀旧的农家菜。
新年不妨与家人一起前往廣進飯店，一同品尝旧年代的“豪华大餐”——九大簋。



白切肉鸡

白切鸡是粤菜中特色菜之一，是过年过节必备的菜肴，鲜韧肉质嫩滑，沾上特制的姜蓉，广受老饕喜爱。

剧中常听说的一句话：“请你吃九大簋！”意思就是请吃大餐，这九大簋盛行于广东省尤其珠江三角洲地区。在物资匮乏的旧时代，能请得起人吃九大簋，说明主人家极有钱，能受到邀请吃九大簋，也说明客人自己有身份，“九大簋”就在乡宴主客间的互相吹捧中被演绎得越发神秘。

廣進飯店的知名就是九大簋，以今时今日的生活水平来说，其实称不上大菜，就是一顿充满怀旧的农家菜，会点这九大簋的客人基本上都是上了年纪的，唯有来到廣進，才能吃到旧时的味道。

廣進飯店的第二代掌门人黄高超师傅娓娓道来：“早在上世纪40年代，父亲已经投身饮食业，当年在文良港开杂饭档，我从小就在杂饭档帮忙父亲，看得多自然也对厨艺感兴趣

了，不断研究菜式，结果一次在番禺吃到九大簋这九样农家菜后，我就回来改良。”

其实九大簋并没有特定的菜式，古时候演进至今时今日，各种各样的菜式都有，但就一定是鸡、鸭、猪、鱼、菜。“从父亲手中接下廣進飯店后，我就开始采用MAGGI®的调味料，其中产品里的上汤、蚝油是多数菜肴不可缺少的调味品，屈指一算也用了20多年，MAGGI®的方便实用是我多年来不变的选择。”

欲在农历新年期间品尝九大簋，记得需要提前两天预订。



MAGGI®的调味料如上汤、蚝油，是师傅们烹煮佳肴时不可缺少的调味好帮手。



竹支焖鸭

子姜、竹支和鸭是这道菜无一可缺的食材，由于鸭肉属于较韧的肉类，所以必须焖至软化，而竹支将吸附所有精华在其中，而姜有去鸭腥的作用，所以各施所长，混搭起来吃，就是好吃。



蚝鼓发菜

鲜美的蚝鼓加上浓郁的发菜，吃出“好事发财”的寓意。



芋头扣肉

这道菜工序繁多，先处理好扣肉再处理芋头，最后两者再结合在一起焖至入味，半肥瘦的扣肉夹着芋头一起吃，肥而不腻。



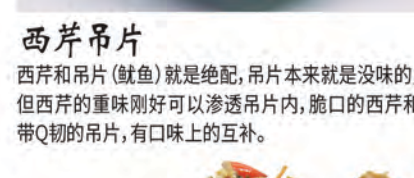
莲藕鱼块

块状的莲藕，吃起来是爽口的，加上大大的鱼块，吃起来就是有豪迈的感觉。



高州豆卜

豆卜裹着自酿的馅料，饱满的豆卜在焖煮后，所有的汤汁都锁在豆卜内，一口咬下去，香气溢出，太诱人了。



西芹吊片

西芹和吊片（鱿鱼）就是绝配，吊片本来就是没味的，但西芹的重味刚好可以渗透吊片内，脆口的西芹和带Q韧的吊片，有口味上的互补。



萝卜猪红

猪红即是猪血，处理妥当的猪红完全没有血腥味，而白萝卜的甘甜味恰恰为猪红提鲜。



椒盐明虾

酥脆的明虾和咸咸辣辣的椒盐混为一体，口感非常特别。



【INFO】

廣進飯店

地址：
38, Jalan Dato Haji Eusoff,
Off Jalan Ipoh,
50400 Kuala Lumpur.
电话：019 269 8293 /
019 266 4286
营业时间：
星期一至星期六10am-6pm
星期日休业

金龙亭
创鲜日式料理

在忙碌的现代生活，厨房摆放着各大品牌推出的各式酱汁已经不是什么新颖的事情。生活节奏虽然很快，可我们依然希望吃到经过长时间烹饪、调制出来的食物味道，而复合调味料口感丰富，提升了食材的鲜美程度，也可以满足味道和速度的需求。但是许多人对于酱汁上的使用还是很局限于某种特定籍贯的料理上。这次由金龙亭日式料理的主厨兼老板张锦辉师父，来为我们挑战一次，使用MAGGI®的上汤、鲜汤和斋汤呈现传统的日式料理。



浓浓日式风情的装潢。

张锦辉师父在14岁那年已经对厨艺产生浓郁的兴趣，当同龄的孩子们在玩乐忙着谈恋爱的时候，他已经一头栽入料理的世界。18岁中学毕业的那一年，在当时屈指可数的日式料理餐馆的年代，他已经是从日籍师父哪儿学得一身好功夫，是酒店得力的帮厨。在23岁那年开创了自己的第一家日式拉面馆，在餐馆里自如得把食材运用得淋漓尽致，在业界已负盛名。年轻有为的日式料理厨师。在日式料理从业36年，他坚持在继承传统日式料理风味特色基础上，大胆创新，创造性发展日式料理菜烹调技法。



MAGGI®的斋汤不含任何动物成份，也不含五辛，非常适合素食者使用。只需调入少许的MAGGI®斋汤即可有如调味汁(Dashi)增鲜提味的作用，而无需添加额外辅助调味料。



椒盐黄金菇

在制作椒盐黄金菇的时候，适量的使用MAGGI®斋汤腌制，不一会儿功夫去除了菌菇类的特有菇腥土味儿，瞬间提升了菌菇类的清甜鲜美，吃起来丝毫不平寡无趣。

铁板琵琶虾

(不在平日菜单)



豆腐酿日式桃太郎番茄

(不在平日菜单)



特选黑毛猪木盒炊饭
Kurobuta Tamamushi Rice
为金龙亭的热销产品!Kurobuta是指黑毛猪,tamamushi是像玉一样的虫子,在日语也指漂亮小东西的意思。使用了MAGGI®上汤与日本珍珠米一起蒸煮,米饭饱满的吸收了上汤的干贝精华,如颗颗宝石一样的发亮。拎起饭盖,缕缕饭香,扑鼻而至。

酱烧素鱼 (不在平日菜单)



素汤烩乌冬

(不在平日菜单)

节时令导致食材的不确定性，使得食物的品质有所改变。他说：“作为一名餐饮行业者不仅是需要固守传统，更需要懂得与时代并进，保留风味之余更需要在百花齐放，竞争力强大的市场创新求变。”为了打开固有的保守料理想法，张锦辉师父煞费苦心的构思此次MAGGI®农历新年菜单。既要保留了日式料理传统的风味和质量,也必须恰到好处地把MAGGI®产品融入其中,取得在保留传统和简便酱料两者中的平衡点。

熬制一锅高汤是精致料理的灵魂，也是中式烹饪常用的提鲜法宝，可以大大提升菜品的鲜味。“无汤不成菜”。只要加入了高汤，烧什么菜都倍香。这一次大胆使用在日式料理中，不仅开拓了另类的味蕾享受，复合式的调味料也比传统使用的酱料产品更加注重营养性和功能性，口味更多元，使用步骤更为简明标准，可以在下厨的过程中发掘料理令人愉悦之处以及蕴藏在其中的无限可能性。适量的使用MAGGI®上汤、鲜汤和斋汤不仅操作简单易节约时间，也是厨房的秘密武器，提升厨艺必杀绝技也能培养现代人下厨的热情，也是美事一桩。

用对调味料事半功倍

一向坚持不使用味精的张锦辉师父笑言使用了MAGGI®的斋汤，不仅让他节省了熬煮汤头的时间，只需使用少量的浓缩精华即可达到美味提鲜的效果，在料理调味时增加不少信心，设计出更多变化的料理菜单，同时也增加了料理时的稳定性，减少因季

【INFO】

金龙亭
Kin Ryu Tei

地址:

No.3, Jalan SS15/5a, SS15,
47500 Subang Jaya,
Selangor.

营业时间: 11am ~ 10.30pm

电话: 03-5612 3668

