

# บีเคเค แอร์ทิคเก็ต ขอแนะนำ สุดยอดร้านอาหารชื่อดังของฮ่องกง หากท่านแวะไปฮ่องกง สามารถไปลิ้มลองความอร่อยได้นะครับ

## 1.TAI WOO RESTAURANT



กุ้งผัดเผ็ดกับ  
ฟองเต้าหู้ทอดกรอบ  
(138 HK\$)



ที่อยู่ G/F, 1-2/F, 27 Percival Street, Causeway Bay

โทร. 852-2893-0822

เปิดบริการ 11.00-3.00 น. ทุกวัน

การเดินทาง จาก MTR สถานี Causeway Bay ทางออก C เลี้ยวซ้ายและเดินไปตาม Lockhart Road มุ่งสู่ Percival Street

ภัตตาคาร ไท วู คว้าเหรียญรางวัลไปได้ทั้งสิ้น 23 เหรียญจากการเข้าร่วมการประกวดสุดยอดอาหารอร่อยฮ่องกงตลอดหกปีที่ผ่านมา และสามารถชิงรางวัลเหรียญทองยอดเยี่ยมมาได้ถึง 4 รางวัลในการประกวดประจำปี 2006 หรือหนึ่งในสามจากจำนวนเหรียญทองทั้งหมด ถือได้ว่าเป็นแชมป์ของการแข่งขันประจำปี 2006 เลย์ที่เดียวลูกค้าชื่นชอบภัตตาคาร ไท วู สาขา คอสเวย์ เบย์ เป็นอย่างมาก เพราะมร. ชาน หัวหน้าเชฟของภัตตาคาร ไท วู สาขา นี้สามารถคว้ารางวัลเหรียญทองมาได้ถึง 7 เหรียญจากทั้งหมด 11 รางวัลที่ภัตตาคาร ไท วู คว้ามาได้ ปลาไหลหนึ่งสองรสใส่ข้าวกรอบที่เป็นเมนูจานเด็ดที่คว้ารางวัลในการแข่งขันปี 2006 มาได้นั้น โดดเด่นด้วยรสชาติอันกลมกล่อมของเนื้อปลาไหลหนึ่งที่เลาะก้างออกจนหมดปรุงรสด้วยพริกไทยอ่อนผสมผสานกับกลิ่นหอมจากเม็ดพริกไทยและเปลือกส้มบนเนื้อปลาเมนูโรลไส้เนื้อปลานึ่งบดและบวดยัดไส้เนื้อปลาจานนี้เป็นโรลสามแบบในจานเดียว จัดเป็นเรื่องท้าทายสำหรับเชฟที่จะต้องทำให้ส่วนประกอบทั้งหมดสุกทั่วถึงกัน เมนูกุ้งผัดเผ็ดกับฟองเต้าหู้ทอดกรอบถือเป็นตัวอย่างของการแสดงเทคนิคการทอดและผัดของเชฟได้เป็นอย่างดี ส่วนปูสามรสใส่ผักและเมล่อนเป็นการทำส่วนประกอบหลักเพียงอย่างเดียว นั่นคือ เนื้อปูมาปรุงให้ได้รับสัมผัสที่แตกต่างกัน ด้วยสุดยอดเมนูเหล่านี้จึงสมควรแล้วที่ภัตตาคาร ไท วู สามารถคว้ารางวัลยอดเยี่ยมที่สุดไปครองสตาร์เนื้อวัวสูตรเฉพาะเป็นจานที่คว้ารางวัลชนะเลิศมาได้ในปี 2004 โดยเชฟจะนำเนื้อ ไปผัด ทอด และตุ๋น ซึ่งกรรมวิธีแต่ละอย่างจะทำให้ได้เมนูเด็ดส่งกลิ่นหอมชวนใจ ส่วนข้าวผัดปลาฉีกเป็นเส้นไส้ขิง เป็นการผสมผสานส่วนประกอบแต่ละอย่างเพื่อให้ได้รสชาติที่กลมกล่อม แต่ยังคงเก็บรสชาติดั้งเดิมของมันไว้ด้วย

## 2. ROYAL PLAZA CHINESE RESTAURANT



ที่อยู่ 3/F, Royal Plaza Hotel, 193 Prince Edward Road, West Kowloon

โทร. 852-2622-6161

เปิดบริการ 11.30-15.00 น. และ 18.00-23.00 น. (จันทร์-ศุกร์), 10.00-15.00 น. และ 18.00-23.00 น. (อาทิตย์และวันหยุด)

การเดินทาง จาก MTR สถานี Prince Edward ทางออก B2 เลี้ยวซ้ายไปทาง Prince Edward Road West จากนั้นเลี้ยวขวาและเดินไปตาม

เซฟหนุ่มจากภัตตาคารนี้เข้าร่วมการประกวดสุดยอดอาหารฮ่องกงเมื่อปีที่ผ่านมาเป็นครั้งแรกและได้รับ

รางวัลเหรียญทองยอดเยี่ยมจากเมนูที่ส่งเข้าประกวดคือ เมนูมะเขือม่วงยัดไส้หอยเชลล์ เบคอน หัวหอมอบซอสมะพร้าวและพริกไทยอ่อน เป็นจานที่โดดเด่นทั้งรสชาติและรูปลักษณ์การจัดตกแต่ง กลิ่นหอมและรสชาติของพริกไทยกับซอสมะพร้าวช่วยชูรสชาติของอาหารให้โดดเด่นยิ่งขึ้น ส่วนเนื้อหอยเชลล์ มะเขือม่วงและเนื้อมะพร้าวซุกก็ผสมผสานกันได้อย่างลงตัวให้รสชาติที่กลมกล่อม ละมุนละไมเมนูฟองเต้าหู้ห่อไส้ผักแม้จะเรียบง่ายแต่ต้องใช้เทคนิคการทำอาหารชั้นเชิงถึง 5 อย่างด้วยกันจึงจะได้เมนูนี้ออกมา กลิ่นหอมของน้ำมันงาช่วยปรุงแต่งอาหารจานนี้ให้หอมหวานน่าทาน

### 3.WING LAI YUEN – YEUNG’S KITCHEN



ที่อยู่ 106-107, 1/F, Whampoa GourmetPlace, Site 8 Whampoa Garden, Hung Hom, Kowloon

โทร. 852-2320-6430, 852-3152-2162

เปิดบริการ 11.30-16.00 น. และ 18.00-23.00 น. ทุกวัน

การเดินทาง นั่งรถบัสสาย 8A จากท่าเรือ StarFerry ในจิมซาโจย และลงสุดทาง

Prince Edward Road West ประมาณ 10 นาที

ความพิเศษของภัตตาคารแห่งนี้คือ อาหารจีนหยางโจว ทักษะการใช้มีดของเชฟปรากฏชัดในเมนูปลาแมนดารินกับแตงกวารวมมิตรซีฟู้ดที่จัดวางเป็นรูปปล่องไม้ไฟ เนื้อปลาแมนดารินนำมาหั่นเป็นลูกเต๋าชิ้นเล็กๆ แล้วนำไปทอด จากนั้นจึงปรุงรสและวางลงบนแตงกวาที่สลักตกแต่งเป็นรูปปล่องไม้ไฟสำหรับเมนูปลาแมนดารินเปรี้ยวหวานที่ตกแต่งเป็นรูปสิงโต (โดดเด่นด้วยเทคนิคการใช้มีดขั้นสูงสามแบบ) นั้น เชฟต้องใช้เทคนิคการแลเนื้อปลาโดยไม่ให้หนังปลาขาด จากนั้นจึงนำไปทอดแล้วจัดแต่งเป็นรูปสิงโต 2 ตัว ราดด้วยซอสเปรี้ยวหวานที่ทำจากผิวส้มและอบเชย ช่วยเสริมรสชาติความหอมหวานให้แก่เนื้อปลาได้เป็นอย่างดี

### 4.HARBOUR PLAZA HONG KONG – HOI YAT HEEN



ที่อยู่ 2/F, Harbour Plaza Hong Kong, 20 Tak Fung Street, Whampoa Garden, Hung Hom, Kowloon โทร. 852-2996-8460

เปิดบริการ 11.30-15.00 น. และ 18.00-23.00 น. (จันทร์ถึงศุกร์); 11.00-15.30 น. และ 18.00-23.00 น. (ทุกวัน)

การเดินทาง นั่งรถบัสสาย 8A จากท่าเรือ StarFerry ในจิมซาโจย และลงสุดทาง

หมูทอดกับลูกแพร์ในน้ำส้มวินิการ์ดำเป็นอาหารจีนประยุกต์ของภัตตาคารฮอย ยัตฮีน รสชาติอันกลมกล่อมของอาหารจานนี้มาจากผลไม้ ดอกไม้ และวินิการ์อิตาเลียนและน้ำส้มสายชูจากเจ้อเจียง ซึ่งเข้ากันได้เป็นอย่างดีกับเนื้อหมูชิ้นหนานุ่ม ที่ถูกนำไปทอดและนำขึ้นอย่างรวดเร็วและปรุงรส แล้วจัดวางพร้อมกับลูกแพร์เชื่อมในน้ำตาลหอมหมิ่นลี่ ผสมผสานกับกลิ่นหอมจากไวน์ เนื้อหมูและลูกแพร์ เป็นอีกงานที่ยากจะลืมเลือน

## 5. GOLDEN BAUHINIA CANTONESE RESTAURANT

จากซ้าย ซอสเปรี้ยวหวาน  
ช่อเสิร์ฟรสชาติให้กับของ  
เต้าหู้และหอยเชลล์ ไม้เมนู  
ข้าวทอดรสเปรี้ยวหวานกับ  
หอยเชลล์ (188 HK\$ สำหรับ  
6 ท่าน) กุ้งทอดฟูลาหมีกับ  
มันฝรั่ง เสิร์ฟพร้อมซอส  
เผง (148 HK\$ สำหรับ  
6 ท่าน)



ที่อยู่ Hong Kong Convention and Exhibition Center, Golden Bauhinia Square, Wan Chai โทร. 852-2582-7728

เปิดบริการ 12.00-15.00 น. และ 18.30-23.00 น. (จันทร์ถึงเสาร์) 11.00-15.00 น. และ 18.30-23.00 น. (อาทิตย์และวันหยุด)

การเดินทาง จาก MTR สถานี Wan Chai ทางออก A5 เดินไปตามสะพานเดินเท้าประมาณ 10 นาที ไปยังศูนย์การประชุมและนิทรรศการฮ่องกง โกลเด้น โบฮีนีย สามารถคว่ำรางวัลเหรียญทองยอดเยี่ยมมาได้ 5 รางวัลในการประกวดสุดยอดอาหารฮ่องกงตลอด 6 ปีที่ผ่านมา และเนื่องจากเป็นภัตตาคารอาหารกวางตุ้งที่นิยมใช้จัดเป็นสถานที่ในการรับรองลูกค้าชาวต่างชาติและงานพิธีอาหารจีนของที่นี่จึงค่อนข้างออกแนวตะวันตกเมนูที่คว่ำรางวัลในปี 2006 คือก้ามปูหนึ่งห่อแดงผานใส่ไข่ขาว ซึ่งก้ามปูจะถูกแกะเอากระดูกอ่อนข้างในออกจนหมด แล้วจึงยัดด้วยเนื้อกุ้ง ค่ะน้าและแตงกวาเข้าไป ห่อด้วยเนื้อแดงที่ผานไว้บางๆ ข้าวทอดรสเปรี้ยวหวานกับหอยเชลล์เป็นเมนูที่ตกแต่งอย่างสวยงาม ฟองเต้าหู้สามแผ่นจัดแต่งเป็นรูปช้อนซึ่งมีเนื้อเมล่อนหวานฉ่ำวางอยู่ ตกแต่งด้านบนด้วยข้าวทอดที่ปรุงรสด้วยน้ำมะนาวและซอสเปรี้ยวหวาน โรยหน้าด้วยแอปเปิ้ลที่หั่นเป็นลูกเต๋าและใบมินท์อ่อน

## 6. THE ROYAL GARDEN – DONG LAI SHUN



ที่อยู่ Basement 2, TheRoyal Garden Hotel, 69 Mody Road, TsimSha Tsui East, Kowloon โทร. 852-2733-2020

เปิดบริการ 11.30-15.00 น. และ 18.00- 23.00 น.

การเดินทาง จาก MTR สถานี Tsim Sha Tsui ทางออก G เดินลอดทางใต้ดินไปที่ KCR สถานี Tsim Sha Tsui East ทางออก P2 (ประมาณ 5 นาที) เมนูข้าวพองหน้าเนื้อปูกับกุ้งล็อบสเตอร์ผัดไข่เค็มเป็นเสมือนชิ้นงานศิลปะชั้นยอด ไม่ว่าจะเป็นภาพของท้องน้ำสีครามที่สร้างขึ้นจากซอสไวน์รสหวานปูตัวน้อยจากเยลลี่รสซิง หรือตะกร้าที่ถักทอขึ้นจากเนื้อมันเทศ วางล้อมรอบเนื้อปูและข้าวพอง หัวหน้าเซฟหน้าข้าวพองมาคั่วพร้อมกับซิงชอย ไวน์ข้าว และไข่เค็มที่แช่ในน้ำมันซิง ตกแต่งด้านบนด้วยเนื้อปูและกุ้งมังกร เหยาะด้วยน้ำส้มสายชู เจ๋อเจียงเล็กน้อยก่อนเสิร์ฟ

## 7.LUCKY HOUSE RESTAURANT



ที่อยู่ Shop 158, 1/F, Stage 2, Chung Fu Shopping Centre, Tin Shui Wai, New Territories โทร. 852-3156-1283

เปิดบริการ 6.30-23.30 น. ทุกวัน

การเดินทาง จาก KCR West Rail สถานี Tin Shui Wai ต่อแท็กซี่ประมาณ 5 นาที

อาหารจานเด็ดที่คว้าวางวัลมาได้ไม่จำเป็นต้องมีการตกแต่งที่หรูหรา เพราะเมนูผักลูกชิ้นปลาเข้ากับเห็ดป่านี้เน้นความสดใหม่ของส่วนผสมและอุณหภูมิที่พอเหมาะ ส่วนผสมหลักของจานนี้คือ ปลาเก๋ำชั้นดี และเห็ดมือเสือ หนังของปลาเก๋ำพันธุ์พิเศษนี้มีลักษณะหนึบเล็กน้อย เนื้อปลามีรสชาติหวานเข้ากันเป็นอย่างดีกับรสชาติของเห็ด พริกหวานแดงและเกลือที่สไลซ์เป็นชิ้นเล็กๆ ช่วยเติมสีสันให้แก่อาหารจานนี้ได้เป็นอย่างดี ถือเป็นเมนูอาหารจีนที่สมบูรณ์แบบไม่มีที่ติ ไม่ว่าจะเป็นสีส้ม กลิ่นหอม และรสชาติ