



老字号福建餐馆 泉馨園全新打造 新酒楼明天亮相

文 / 李喻



▲“泉州五香”。

▲福建名菜——海参扒鸭，是名副其实的功夫菜。

老字号传统福建餐馆“泉馨園”倾力打造全新酒楼。

多久没有尝到正宗风味的福建菜？随着社会、人们口味的改变，正宗风味的福建菜肴，已难得在本地吃到了。

80年屹立不倒

“泉馨園”（清记）海鲜菜馆，是本地传统福建菜的代表者之一，喜爱传统福建菜肴的老饕，首选就是这里。

“泉馨園”自30年代始于小坡一带，一直顾客满盈、门庭若市，是地地道道的老字号。30年前餐厅搬到现址，至今，已经历过数代，现在掌管餐厅的是第四代传人。

泉馨園酒楼华丽亮相

为了给喜爱福建风味的食客提供更好的服务以及更舒适的就餐环境，同时，为了吸引年轻食客，“泉馨園酒楼”的全新酒楼将于明天，在161 Kitchener Road全新亮相。

酒楼独树一帜主打高档路线，在秉持着保留传统风味，继续呈现正宗口味的基础上，让福建菜华丽变身为酒楼里的高级菜肴。

新酒楼明亮宽敞，环境清幽，非常适合举办庆生、寿筵及家庭聚餐等活动。



▲“泉馨園”的炒福建面，吃起来令人回味无穷。



正宗传统福建菜

“泉馨園”坚持原味，因此在这里有机会吃到许多久违的菜式；即使是最典型的福建菜，在煮法上都保留了传统的诀窍，味道十分独特。

扣肉扁包色香味俱全

扣肉扁包是福建人引以为荣的传统菜肴，也是评判福建菜馆水平的重要标准。主厨火候掌握得当，故肉片新鲜且嫩，口感软滑却不酥烂，食之醇香，肥而不腻。

卤汁除了黑酱油还有特制的五香粉。这个五香粉不同于市面一般出售的，它没有浓重的八角、桔皮味道，却又有一种说不出的芬芳。入味恰到好处，咸淡适中，让每片肉都蕴含卤味的香气。色香味俱全，叫人吃了停不了口。

用来包扣肉的扁包也是特制的，打开后的形状呈现一个凹槽，肉片刚好嵌入其中，搭配得天衣无缝。每个细节，无不看出“泉馨園”的诚意与用心。

▲美味的是
鱼羹、扁包、
“泉馨園”的
招牌菜之一。

滋补佳肴海参扒鸭

福建名菜——海参扒鸭，是一道名副其实的功夫菜。首先要精选特别重量的鸭子，经过油炸、蒸煮2小时等多个步骤，让鸭肉香嫩入味。

选用上等海参，再与鸭一起焖煮，除了海参外，还有猪脚筋、药材、西芹等。品尝一口，令人齿颊生津，口舌留香。同时，这也是一道特别适合女性的滋补佳肴，有非常丰富的营养。

传统工艺炒福建面

“泉馨園”的炒福建面，秉承传统工艺，面条是特别订制的厚度，弹口且富有嚼劲。高汤采用大骨等多种材料温火慢煲精心炮制，炒过的面条再经过焖煮，使汤头味道完全渗入面条之中，口感十足。再配鲜虾、猪肉与菜，吃起来令人回味无穷。

除此之外，福建传统菜肴如五香捆蹄、虾枣、菜子鸭也是响当当的家传菜。

“泉馨園”的菜肴价格非常大众化，有多种套餐供选择，同时也承办酒席。

泉馨園酒楼

161 Kitchener Road

Singapore 208531

电话：62980306

营业时间：上午11时至晚上9时