

泉馨園酒樓 传统福建佳肴 承办自助酒席



干贝白菜

文 / 马龙云

本地老字号福建菜馆泉馨園，在惹兰勿剎路营业多年，最近更是扩大规模，提升水准，在吉真那路 (Kitchener Road) 开设能容纳近250人的酒樓，并特设VIP厢房，配备卡拉OK音响系统，承办各种婚宴酒席，庆生聚餐及公司宴会，此外也供应传统福建菜自助餐，让你重温旧时传统佳肴。



栗子鸭



梅花拼盘

泉馨園酒樓的行政主厨胡友明，祖籍福建安溪，喜欢下厨做菜的他，从岳父那里得到了做福建泉州菜的真传，而且善于就地取材，炮制一道道少油少盐健康美味的泉州风味，满足本地老饕们的味蕾。

梅花拼盘 · 样样是好料

招牌梅花拼盘，看上去就像一朵绽放的梅花，因此而得名，以五香粉蹄、五香虾枣、海蜇丝、虾仁鸡块、皮蛋为花瓣，沙律虾为蕊，样样都是好料！其中的虾仁鸡块算是新口味，它和市面上的鸡柳块，口感完全不一样，吃起软嫩爽口，口感宜人。而五香粉蹄是道传统的功夫菜，也极具挑战性，先要将猪手去骨、去肉，只留皮，再把肉剁碎塞回皮里，蒸足2小时，染上叉烧色，冰冻一天，才取出切片。吃时蘸上厨师精心调配的辣椒酱和甜酱，特别的增味。

栗子鸭 · 皮香肉嫩好滋味

栗子鸭是泉州菜中的上等佳肴，也是一道功夫菜。先要将鸭子炸上色，再用药材蒸上两个小时，再去骨，然后将炒过的栗子、香菇、烧肉、胡萝卜等馅料塞进鸭腹中，上桌前还要蒸1个小时。所以吃起来特别的入味，尝过后定会对它那皮香肉嫩的滋味另眼相看。

干贝白菜 · 鲜嫩爽口

干贝白菜也是一道桌上佳肴，经过厨师的精心烹调，将干贝的鲜和白菜的甜，搭配得完美无缺，吃起来鲜香味浓、营养丰富，简单又美味。

设立中央厨房

现在泉馨園也设有中央厨房，专门制作包装好的扣肉、猪肉虾枣、鸡肉虾枣及虾仁鸡块，加以冷藏，产品已在50多个湿巴剎均有售。

泉馨園酒樓的行政主厨胡友明 (中)、主厨顏天賜 (左)、二厨刘正宝 (右)。



泉馨園酒樓

地址: 161 Kitchener Road

营业时间: 上午11时半至下午2时半;
傍晚5时半至晚上11时

预订电话: 6298-0306 / 6298-1306