



达人:Queenie 陈莉敏任职空姐,也是报章美容专栏作家。曾出版《吃出美丽》、《漂亮密令 @ 美食》的饮食美容书籍。

Jacky Yu 喜宴私房菜掌舵人,因工作关系,数年间多次去曼谷,每次行程除了办货就是周围试菜,吸收新的创作灵感。

曼谷 Jacky x Queenie 美味私房遊

对美味在行的人去曼谷,不是问“曼谷有什么好吃?”而是问“曼谷哪间餐厅好吃?”因为当地餐厅实在有太多选择。找来 Jacky 和 Queenie 两位香港食达人,来一趟品味曼谷美食之旅。内容包括五星酒店的芝士专用房、雅致小屋的越南料理、chili out 酒吧和地道粉面,可谓是美食的“鸡精”游。

巨型蚝饼

陈再裕是曼谷老区唐人街的老字号,酒楼开在横巷位置,不像南星般在街上有巨型招牌,但由于菜式都是真材实料的潮州泰菜,所以开业六十多年仍是客似云来。连泰国公主每年都来光顾,店内的大柜也陈列着公主专用的餐具。

菜式以海鲜为主打,其中巨型蚝饼是店内特色,蚝身饱满鲜甜,并与蛋浆调校,入口鲜甜滑溜,连在香港都吃不到!蟹煲也是必点菜,蟹煲加了肥猪肉和久煮不烂的芋头去吊味,粉丝吸收了肥猪肉和肉蟹的鲜味,真叫人流口水!Queenie 激动地说烧大头虾的虾膏多得过分,可见这里的海鲜确是真材实料。

Jacky 说有三种东西,是他来曼谷必吃的,就是中菜馆、越南菜和清汤粉面。以上三种大家熟悉的唐人街和 Sukhumvit 区的中心地段均可觅得,下次去曼谷可省去“大海捞食店”之苦。



粉丝蟹煲每公斤 1000 铢,泰国的大肉蟹产量多且质素高,单是蟹箱已有半只手掌阔,肉更不用多说。

香煎蚝饼 150 铢(小)200 铢(中)300 铢(大),从未见过卖相如此夸张的蚝饼,Jacky 弃用筷子,改用匙羹舀起,更显出鲜蚝王的 size!



炸鱼皮每份 15 铢,店内偶尔会有员工捧出一碟碟炸鱼皮叫卖,Jacky 说鱼皮够薄够脆,浸汤吃一流。

猪杂鱼蛋河粉 40 铢,这里的猪杂都是即日新鲜交货,所以不会有半点腥味,鱼蛋也十分爽口。



漂亮太太有妙方

主妇手、主妇脸,早上醒来发现自己又多了一条皱纹,这是多少美少妇感到懊恼的事。但很多美主妇依然要在一日三餐的炎热油烟中“凋谢容颜”,包括我。而隔壁三十多岁的陈太太每天都容光焕发地跟我打招呼,这确实让人纳闷。她没有请工人、叫外卖,她丈夫也对其“私房菜”赞不绝口。很多时候在试探她如何保养时,她总笑而不答。

直到有一天,我到陈太太家厨房惊奇地发现了两台炉子。她也不隐瞒,很爽朗地说日常菜就是微波炉做出来的,两台并用,做饭、做菜很快就“搞定”,原有灶台都不用了。她还说,用微波

炉做菜很简单,只需把食物调好味道放进炉子,设定好就可自动完成。无油烟,做出的菜不油腻,自然有利皮肤保养,省时省力,还省了一大笔煤气费!

这样新潮的东西会不会很难用,学很久吧?陈太太笑得更爽朗,她说,现在的光波微波炉融入了数码科技,操作十分方便,还可提前预约烹调,方便照顾老人、小孩。她还介绍到,她家那台格兰仕 A6 蒸汽光波炉有多种全智能数码菜单,想吃饺子、蒸鱼、烤鸡翅,一键就“搞定”。

按照示范,我试了一下,果然很方便……

一滴不留猪骨清汤河

曼谷大多粉面店的汤底都相当清甜,不是一味靠味精调味。荣泰也不例外,而且他们选用的河粉是极品,入口滑而不失口感,所以经营了几十年都是天天爆场。

和 Le Delat 一样,荣泰也是在 Sukhumvit 区中心地段的住宅区,在这里吃面可要有汗流浹背的心理准备,因为全店连风扇都没有一把。老板娘说:“我们的材料都是简单的鱼蛋、杂肉和猪杂,每天入货确保新鲜,河粉都是订做的。汤底用了大量的猪骨和猪肉熬制,都是家常做法!”

尽管汤河做法平凡,但绝对对料,自然比人家出色。荣泰的汤底每天都花七八小时熬制,奶白色汤底撇去大部分油分,配以肉碎鱼蛋等材料,鲜甜得很。Jacky 和 Queenie 边吃边流汗,热汤却还是一滴不留,其中滋味不用多说。

