

发行许可证号码: 101/12/2014

A publication by JIMBO®

WOK'S UP

第14期

2015年4月 - 6月

免费特刊



会员
酬宾晚宴



编语

这一期，我们将以家庭为主题，向大家介绍一些我们主办过的重要家庭庆祝会，以及一些即将来临的活动，希望大家也能与我们一起参与其中。

以美食促情谊，通过美味佳肴来增进家人、朋友和员工的凝聚力一直是珍宝的理念。珍宝的家庭很大，包括了我们的员工、顾客，还有珍宝奖赏的会员们，家庭对我们来说无比重要。因此，本期的封面便是参与了珍宝首届“会员酬宾晚宴”，会员们在宴会上乐在其中的画面！这也是我们第一次把顾客放在封面上，你喜欢吗？回顾当晚的欢乐场面，让人流连忘返，希望错过本场精彩活动的朋友们，下次一定要来参加哦！

虽然农历新年已过，但我们还是要与大家分享珍宝员工们的新年庆祝活动和一年一度的团圆饭“捞起”。这些场面捕捉了同事之间共有的大家庭精神，我们为此深感欣慰与自豪。

未来的几个月还有一些重要的家庭庆祝会，比如说，母亲节与父亲节很快就到了。我们亦为此准备了一些特别促销，让你以美食珍馐回报父母恩情。

如果你还在寻找家庭庆祝会或其他聚会的餐饮场所，珍宝(樟宜)海鲜便是最佳选择。这家分店刚刚增添了许多点心的选项，我们也在“美食”栏目里介绍了其中的一些创意新品。并在“人物”栏目中，为你介绍精彩点心幕后的功臣——来自香港的方德强师傅。

看到这里，大家是否已经跃跃欲试了呢？还请阖府光临珍宝餐馆，让我们为你留下一个难忘的家庭聚餐！

以美食促情谊



药膳鸡



目录

06

简讯

与您分享最新动态

09

人物篇

珍宝欢庆农历新年！

14

点心新品

广东及潮州风味的点心推荐

16

封面故事

回到80与90年代——珍宝首届会员酬宾晚宴

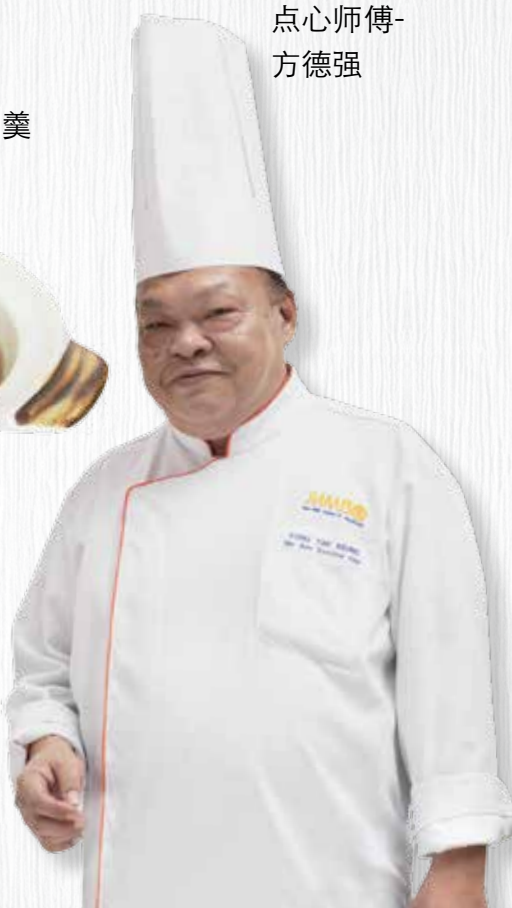


点心师傅-方德强

07

食谱

金罗海皇羹





东海岸海鲜中心
6442 3435

珍宝(河滨坊)海鲜
6532 3435

珍宝(河畔)海鲜
6534 3435

珍宝(樟宜)海鲜
6552 3435

珍宝(登喜丘)海鲜
6479 3435

新禧珍寶海鮮
+86 21 6466 3435



www.CHLTeochewCuisine.com.sg



醉花林品酒軒
CHUI HUAY LIM TEOCHEW CUISINE

醉花林俱樂部
6732 3637

www.jpot.com.sg



HOTPOT SINGAPORE STYLE
珍寶火鍋

怡丰城
6273 3536

Tampines 1
6532 3536

百汇广场
6884 3536



www.ngahsio.com



NG AH SIO
Bak Kut Teh

Hong Building
6291 4537

滨海湾金沙购物中心

丹絨加东
6344 4537

醉花林俱樂部
6250 4537



NSRCC SAFRA
Resort
6546 3839

www.yoshimauramen.com.sg



YOSHIMARU
ramen bar

荷兰村
6463 3132



www.singaporeseafoodpublic.com.sg



名胜世界圣淘沙
海滨坊
6265 6777



珍宝餐饮集团总公司

www.jumbogroup.sg

Blk 7 Kaki Bukit Road 1 #05-01/02 Eunos Technolink Singapore 415937
626-JUMBO (626-58626)



珍宝上门宴会

www.jumbogroup.com.sg/catering

626-CATER (626-22837)



珍宝网上购物

www.JUMBOeShop.com.sg



简讯

为美酒干杯

珍宝的美酒促销，让你在今天的四月至五月都能畅饮多款来自多国的美酒。新加坡海鲜共和特选的红白葡萄酒来自Elderton酒庄。经典的Elderton Classic Shiraz卡百内红葡萄酒，香气浓郁，有明显的莓子以及紫罗兰的香气。品尝时有成熟馥郁的果味，口中满是樱桃与水果的芳香。Elderton Eden Valley Riesling，雷司令白葡萄酒则含有橙橘、百香果与薰衣草香，品尝时有橙橘与花卉的味道，带给你多层次的味觉享受。珍宝海鲜与醉花林品潮轩则选择了意大利托斯卡纳区的Principe Corsini Camporsino，这是轻淡到中等厚度的红酒，有浓郁的红樱桃与肉桂香味。而白苏维翁葡萄酒Woven Stone酸度活跃顺口，中等酒体。这些葡萄酒仅售会员特价\$38及\$48，促销期为2015年4月1日至5月31日。

珍宝庆功宴

珍宝庆功宴是员工们的常年招牌活动，在热闹欢快的气氛中庆祝一年的成就，细数可以改进的地方，并期待新的一年的到来！我们的晚会通常都有特定的主题，管理层与员工们都会穿上相应的服饰全情投入。今年的庆功宴在香格里拉酒店举行，为配合新加坡50岁生日，我们的主题就是SG50！任何与新加坡相关的元素，如红色和白色自然是最受欢迎，员工们在着装上发挥的创造力超乎想象，很值得赞赏。当晚举行了各种游戏与娱乐节目，当然还有奖品丰厚的幸运抽奖，难怪大家都满脸笑容，满心愉快！

为上海珍宝海鲜鼓掌！

恭喜上海的新饕珍寶海鮮，继续以美味佳肴大受好评。这回，它荣获由《周末画报》颁发的2014年度最佳餐厅。对于这家刚满一岁的餐厅来说，无疑是一项辉煌的成就。餐厅已获选为《尚流》杂志颁发的北京与上海50最佳餐厅之一，此次得奖再添光彩。我们的第一家海外分店称得上是实至名归！



南瓜

1.5公斤，削皮去籽，切块



清水

6公升



松菇

50克，去根



枸杞

10粒，泡水备用



盐

1茶匙



瘦肉

500克，切块

洋葱

50克

姜

1片，拍扁



红萝卜

200克，削皮切块



猪皮

200克

食谱



带子

75克



虾

100克

芦笋

1条，切片



金罗海皇羹

(3-4人份)

烹饪方法

步骤一：煮南瓜汤

1. 把清水煮开
2. 加入瘦肉、猪皮和姜，大火煮1个小时
3. 再加入南瓜、红萝卜和洋葱，大火煮30分钟
4. 持续搅动材料20分钟以免粘锅，直到汤的颜色呈天然的南瓜色即可，此时汤的分量约2公升

步骤二：加入海鲜

1. 在南瓜汤里加入虾、带子和1茶匙盐
2. 把汤煮沸，约2分钟
3. 加入芦笋、松菇和枸杞，煮约10秒钟即可



山芭鸡

1只, 1.2公斤



龙眼干

4颗

淮山

4片

红枣

4颗

食谱

调味粉

少许, 少于1/2

茶匙

盐

1/2 茶匙



葱头

2个, 拍扁

冬笋

1个, 切丝



瘦肉

300克

冬菇

50克, 切丝

清水

1.2公升



北芪

2片



药膳鸡

(4-6人份)

烹饪方法

步骤一:

1. 把鸡洗净备用
2. 把瘦肉、冬菇和冬笋在开水里烫10秒后拿出备用
3. 热锅, 爆香小葱头
4. 加入瘦肉、冬菇和冬笋, 少许盐和调味粉, 大火翻炒约1分钟
5. 将材料塞入鸡肚中备用

步骤二:

1. 把水煮开, 放入北芪、淮山、龙眼干、红枣和盐
2. 把鸡放入炖锅或砂锅里, 把煮开的水和药材倒入
3. 炖3个小时即可上桌



人物篇

珍宝欢庆农历新年!

农历新年是餐馆最忙碌的时段, 很多员工都因工作而无法和家人一起团圆过年。珍宝惯有和员工一起吃团圆饭的传统, 大家一起捞起欢庆团圆, 不分彼此, 一同迎接新年。我们捕捉了这温馨的一刻, 与您一起分享。

陈伟明 | 水台

伟明是一位道地新加坡人, 但却也无法像其他国人一样享受长假, 因为农历新年期间正是餐馆最忙碌的时段。不过, 伟明不忘新年传统, 在大年除夕的前一天提早与家人吃团圆饭。他不觉得自己错过了什么, 因为其他的日子都在工作, 平时也很少在家, 同事们就像他的第二个家庭一样。因此, 他很享受与同事们一起吃团圆饭。“我们边说着好兆头的话, 边看谁能够把鱼生捞得最高!” 工作以外, 他会向亲友拜年, 与朋友和同事一起看电影, 以及逛牛车水年货市场。除了利用佳节期间与同事们共聚, 伟明也积极参加珍宝为员工主办的其他活动, 如参观 Alive Museum、鸭子船、S.E.A.海洋馆、新加坡摩天观景轮、虎牌啤酒厂等等。这些活动让他有机会认识更多新朋友, 扩大自己的珍宝家庭。



人物篇

郭俊 | 高级领班

郭俊来自中国山东，过去四个农历新年都在新加坡度过。在山东的老家，新年大多是与家人共度，包括父母、哥哥、嫂嫂和侄女。在老家过春节的准备包括贴上春联，表达对新一年的美好愿景。还有和家人一起包饺子，这是年夜饭的主要活动与美食。问她最想念的是什么，郭俊说：“最想念的是家中的舒适。”因此，每逢除夕夜她一定会拨电话回家向父母拜年。不过，离开家乡以后让她有机会找到另一个“家庭”——珍宝的同事们。“我们下班后会一起出去唱卡拉OK或到环球影城。和同事们在一起，会有家的感觉。”郭俊很感激公司一年到头都主办各种活动与出游，前往S.E.A.海洋馆、新加坡摩天观景轮等等，以及同事们所享有的福利如免费进入河川生态园和新加坡动物园等，这都有助于培养同事之间的感情，而这也是郭俊最重视和珍惜的。

张斌 | 主管

发型时尚的张斌也来自中国山东，下班后，他也是一名‘家庭煮夫’，拿手菜肴是排骨炒马铃薯与炒菜。因此，他在山东庆祝新年的活动就是买菜，贴春联和装饰家里。过去五年他都在珍宝工作而无法回家过年。他最想念的是山东浓郁的年味，美食、气氛、爆竹，都为节日增添气氛。在新加坡，他的年除夕都在工作，下班后一般都在休息补眠，有时也和朋友们一起吃饭庆祝。不过，他心里都一直想念着家人，年除夕一定会打电话回家向父母拜年。实际上，他的大年初一和初二都在忙着打电话给山东老家的亲友家人。不过，这位信心十足的年轻人对于无法回家过年，很有自己的看法：“我已经习惯了过年不回家，整个新年期间都在工作。”他半开玩笑说，这期间工作也有好处，比如，老板和客人会给他红包！



点心师傅

饮茶吃点心，已不止是填饱肚子那么简单。一壶热茶，几样点心，已经是大家生活的一部分：晨练后的早茶、商务午茶、休闲下午茶、还有夜猫子的夜茶。要制作精致美味的点心，“心思”和“用心”不可少，这是珍宝(樟宜)海鲜点心师傅方德强的信念。尽管已拥有45年经验，方师傅依然觉得用心烹制每道佳肴是最重要的。细细品尝师傅制作的点心，你会感受到他付出的热忱、爱心与心思。

方师傅12岁就开始学艺，这一路走来并不容易。当时，没有真正的师傅教他如何制作点心，他只能在厨房里的的工作结束后，使用剩余的食材自我揣摩，磨练厨艺，经常练习到午夜以后才休息。

这些年来他到过多个城市工作，包括香港、广州、厦门、深圳、北京、日本，从而开拓视野，开发更多菜色，拥抱不同城市里的文化特色与美食体验。经年累月，方师傅厨艺高超，即使是初次接触某道菜肴，也能够想象或清楚知道其烹制的方法。

“我做菜会放入自己的心思，不喜欢照单全收别人的食谱。而每一道菜都花很多的心血，这对点心的制作尤其重要。我喜欢在点心里表现创意，譬如把新的巧思加入一些常见熟悉的点心，或变化不同的烹饪方式和造型款式，或以崭新的食材搭配出种种美味惊喜。我也喜欢用不同的烹饪方式如蒸、炒、煎、炸、煨、焖、烘，带出各个食材最真实的味道。”

师傅满腔的创意与热忱，促使他为餐馆增加了18道新创点心，加上原来的传统点心，百花齐放，各具特色。诚意推荐潮州蒸糯米卷、雪山叉烧焗餐包和百花酿鱼肚。

方师傅的点心又与其他人有什么不同呢？他说，他一直都重视三大元素，秉持着一个信念：色香味俱全。他确保自己的点心作品只用高品质食材，例如，春卷皮是从香港进口的，以确保达到理想的脆度。除了材料，他也是个完美主义者，宁愿多费点力气也不愿意走捷径，即使一道小巧点心需要许多繁杂步骤，他也不会偷工减料。

谢谢方师傅的“用心”与坚持，让我们都能够尝到精致美味的点心。



点心 新品

点心，起源于古代丝绸之路上充饥的餐点，拥有着丰富的历史文化。如今点心已成为中餐的主要菜系之一，我们再也不需等到遥远旅途，时刻都能尽情享用。珍宝(樟宜)海鲜，便在今年增添了多项广东与潮州点心，为大家呈献更多精心制作的创意新品。

左 潮州蒸粉粿 (\$4.00/4个)

水晶皮粉粿里的馅料包括虾米、花生、沙葛、菜脯、芫荽，取代了一般餐馆常用的马蹄。一口咬下，除了丰富饱满的口感之外，咸香中更带有一丝意料之外的爽口。

右 潮州蒸糯米卷 (\$3.80/4个)

先把美味的糯米饭蒸好后冷藏起来，再卷入松软的面团中蒸热。咸中带甜，口感细腻松软，非常窝心。



右 百花酿鱼肚 (\$6.80/4个)

这道点心的做法繁琐复杂，是我们精心为大家呈现的美味佳肴。在紧实的鱼肚里酿入滋味丰富的虾茸，口感与风味皆令人耳目一新。

左 竹笙带子灌汤饺 (\$7.80/每碗)

这道汤品滋补养生，单是汤底的炖煮便超过10个小时。香浓的鸡汤，爽口的竹笙再加上外皮柔软，包着新鲜带子的饺子，扎实饱满，是一道健康又味美的点心。



左 芋丝炸春卷 (\$4.40/4个)

师傅的创意之作，传统潮州菜常见的芳香顺滑的芋泥加上香脆的春卷外皮，形成口感上的反差，风味十足。

右 鲜虾玉米生煎包 (\$4.40/4个)

师傅在馅料里加入玉米，香甜爽脆的玉米和弹性十足的鲜虾馅料相得益彰，半金黄色的生煎包口味鲜甜清新。

封面故事



回到80与90年代 珍宝首届会员酬宾晚宴

Pacman、Tikam-Tikam、暖腿袜套、新浪潮、电子音乐 - 把它们结合在一起，你也就捕捉了珍宝首届会员酬宾晚宴的精髓。这次活动全场爆满，精彩有趣。醉花林品潮轩大厨们精心制作的8道式晚宴，搭配娱乐活动、怀旧游戏、幸运抽奖和毫不间断的精彩节目，可谓高潮迭起，从头到尾绝无冷场。

晚宴于2015年1月29日在醉花林俱乐部举行，珍宝倾全力把场地转化为80年代及90年代的游乐场。这里有令人上瘾的80年代的流行电子游戏Pacman及投篮游戏等各种让宾客乐而忘返的活动。玩游戏付出的精力不会白费，得分最高的参加者可赢得奖品，Tania Lim成为Pacman冠军而Casey Ong则是投篮的终极挑战者。只可惜吃最多Kachang puteh（豆豆花生）的人没有奖品，否则一定让宾客们你争我夺，因为这个人气档口总是大排长龙，让人回味过去看电影的情景。另一个很受欢迎的项目是拍照棚，这里提供了许多有趣的派对饰品，让宾客们精心打扮后拍照留念。照片里尽是与家人亲友欢聚搞笑的画面，是晚宴最佳的纪念品。

晚宴开场由珍宝集团总裁黄建铭先生致辞，黄先生感谢宾客们的出席及长期光顾珍宝。他还宣布了一个好消息：会员酬宾晚宴将和珍宝广受欢迎的常年高尔夫球挑战赛一样，成为珍宝的常年活动，全场以热烈掌声支持。

珍宝庆祝活动当然少不了丰盛美食，致辞后开始上菜。珍宝前菜拼盘包括了香芒火鸭丝、生汁苏东油条、香脆蝴蝶鱼和素鲍鱼，为接下来七道菜做了完美开场。菜单上的一些珍馐包括招牌的潮州五香乳猪、剁椒菜脯蒸鳕鱼，以及水晶包、糯米卷等等，完美搭配晚宴提供的葡萄酒。

晚餐只是精彩晚会的一部分。用餐时，大家也积极参加各种游戏，

>> 文接下页



封面故事

观众席中发掘了不少人才。跳舞、演戏、唱歌，大家的表现都精彩纷呈，乐趣十足。幸运抽奖更是激动人心，大奖是价值2000新币的旅游礼券哦！

美食、游戏、娱乐节目以及宾客间的互动，都是当晚的高潮热点，毫无疑问的是，当晚的明星就是珍宝奖赏的会员们。以至于我们不得不把这些“明星”的照片放上本期封面。以下是他们的访问篇：

晚宴之星



美食家族

Phil, Gwen and Genevieve Yen

Phil先生一家人对美食都很讲究，包括12岁的宝贝女儿Genevieve，年纪轻轻就已是美食专家。这家人每星期有三到四次外出用餐，最喜欢的是海鲜与火锅，最常去的是珍宝火锅JPOT。参加珍宝奖赏计划是因为珍宝集团有多样化的餐饮选择，也很适合小朋友。一家人也很爱珍宝的辣椒螃蟹，觉得味道与众不同。除了用餐，母女都喜欢逛街购物和享用下午茶，而Phil则是高尔夫球爱好者（舞台游戏活动上显示了他也是技艺高超的舞者！）。日后珍宝若举办类似的活动，Phil和家人一定也积极参加！



明珠姐妹

Mary GN, Betty Ang and Tan Sai Tiang

姐妹们最喜欢唱歌跳舞！她们加入珍宝奖赏计划已有5年，最常去的餐馆是醉花林品潮轩，因为那里有卡拉OK厢房，可以大展歌喉。当然，美食也很重要，她们心目中的“新加坡最佳美食”是醉花林品潮轩的特备年菜，燕窝炖人参，养颜又好吃。几位女士们穿戴闪耀珠宝，而男伴们也展现翩翩风度。大家对晚宴都同声赞好，只希望日后的晚宴能有更宽敞的舞池，让她们尽情翩翩起舞！



热情天后

Lynda Wee, Stephanie Chiew and Shirley Kwan

三位热情天后为我们摆出的性感姿势，当真有如超级名模！她们今晚与另一大群会员一起参加活动，也经常到珍宝的餐馆里互相庆祝生日。为何会频频光顾珍宝？Lynda快人快语：“食物美味，服务优异。”她们最喜欢的珍宝佳肴是辣椒螃蟹与本地美食炒粿条。至于她们对首个会员酬宾晚宴的看法：“我们觉得自己受到重视，而晚宴也是与朋友们欢聚的好平台。”