

发行许可证号码: 160/01/2014

A publication by JIMBTM 食

WOK'S UP

第5卷：第9期

2014年11月 - 12月

免费特刊

重温经典怀
旧潮州美食

- 醉花林欢庆三周年

潮州情结



JPOT 火锅 在
东部落脚

编语

三人成众，古人对三人行有各种说法。不过，“三”这个数字似乎与我们特别有缘。首先，醉花林品潮轩今年三岁了。庆祝三周年，餐馆的师傅们共同炮制特色佳肴来满足潮州老乡和所有美食饕客。有三种菜单选择：独特而少见的潮州糜与小菜、选择多样化的厨师精选菜肴，以及由热门菜肴组成的“食桌”套餐。配合醉花林的周年庆典，我们的人物篇介绍两位来自汕头的潮州员工，听听她们的工作心得和思乡情。

第二项庆祝也带有个“三”字。专门售卖新加坡式火锅的JPOT珍宝火锅在百汇广场开设第三间分行。为庆祝最新分店的正式开张，我们深入探讨火锅文化，为你展示体验珍宝火锅的最佳方式。这肯定会是很好的圣诞大餐，足以取代传统的火鸡与烤肉。

谈到圣诞，我们没有忘记这项岁末欢庆活动。为配合圣诞节，我们的食谱介绍了镬仔黑椒牛柳，让您在家亲手烹制圣诞爱心餐。不想要自己动手的话，我们的波士顿龙虾促销又回来了，为您的佳节餐饮带来更多选择。爱吃甜品的朋友，不妨试试我们各个品牌的甜品，让味蕾为佳节派对作好最佳准备。

我们的“简讯”部分，为您介绍一位特别嘉宾 - 世界著名厨师与米其林三星餐厅业者Jean-Georges Vongerichten来到珍宝(河畔)海鲜，品尝我们的招牌辣椒与黑胡椒螃蟹。

现在就开始倒数佳节吧，我们已经作好准备，与你同欢共庆，希望珍宝能够成为您的佳节庆祝的一部分。虽然我们已迫不及待地期盼着第一场佳节大餐的来临，以迎接新的一年，但现在说“圣诞快乐”和“新年快乐”还有点太早，所以就让我们在此祝您好好地享受即将来临的佳节。

大快朵颐!

目录

06

简讯

与您分享
最新动态

08

专题

醉花林传统
潮州佳肴庆
祝三周年

14

甜蜜的句点

凉爽甜品，凉爽心情

10

07

食谱

镬仔黑椒
牛柳
(2人份)



人物篇

醉花林的潮汕姑娘

15

珍宝奖励

常见问题解答

16



封面故事

火锅 - 多样搭配的
窝心美食





- 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(江怡)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



醉花林俱乐部
6732 3637



www.ngahsio.com

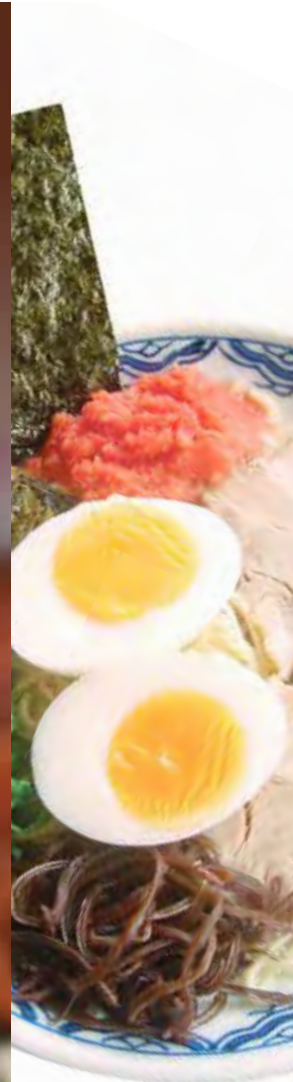


Hong Building
6291 4537

滨海湾金沙购物中心

丹絨加东
6344 4537

醉花林俱乐部
6250 4537



www.singaporeseafoodrepublic.com.sg



名胜世界圣淘沙
海滨坊
6265 6777



www.jpot.com.sg



怡丰城
6273 3536

Tampines 1
6532 3536

百汇广场
6884 3536



NSRCC SAFRA
Resort
6546 3839

www.yoshimaruramen.com.sg



荷兰村
6463 3132



珍宝餐饮集团总公司

www.jumbogroup.com.sg

Blk 7 Kaki Bukit Road 1 #05-01/02 Eunos Techolink 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



名人晚宴 - Jean - Georges Vongerichten 大驾光临 品尝珍宝滋味

珍宝(河畔)海鲜迎来了著名厨师与餐馆业者Jean - Georges

Vongerichten。他为多个美食首都，如纽约、拉斯维加斯、伦敦、巴黎、东京及上海引领餐饮新概念。在美国曼哈顿以本名命名的Jean - Georges被授予米其林三星，同时也是纽约唯一获得纽约时报4颗星最高评价的餐厅。能被Vongerichten先生与随行的厨师团队选为晚宴场地，使我们倍感荣幸。集团执行总厨黄种源师傅也无法抗拒这个与名厨合影的机会。

同庆圣诞佳节

好消息要宣布！鲜活的波士顿龙虾促销又回来了！您可在所有的珍宝海鲜分行或新加坡海鲜共和享用到新鲜空运的生猛龙虾(1公斤至2公斤)，其嫩滑细致而鲜美多汁的绝佳口感是不容错过的。珍宝奖励会员只需付优惠价\$98++(非会员则为\$118++)。凡选择圣诞套餐或波士顿龙虾，皆可享有免费的2012雷司令干白或2013 Paolo Saracco阿斯蒂莫斯卡托葡萄酒。此外，食客还可以特价\$48++购买第2瓶酒。好事成双，醉花林品潮轩、新加坡海鲜共和、珍宝(江怡)海鲜与珍宝(登喜丘)海鲜也会在此佳节推出精选套餐料理以饷美食饕客。



融入了潮州节的醉花林与黄亚细肉骨茶

潮州八邑会馆庆祝成立85周年，于2014年9月25日至10月5日在义安城广场举行盛大的新加坡潮州节已圆满落幕。此次的潮州节吸引了大批民众热烈反应，除了欣赏潮汕民间传统文化，也品尝了潮汕的好滋味。特设在美食售卖区的醉花林和黄亚细肉骨茶也为大家各别推出了招牌美食，只见大家吃了黄亚细肉骨茶的招牌排骨汤、卤水花生与菜尾佐米饭，以及醉花林著名的潮州芥兰菜脯炒粿条后，脸上尽是满意的笑容。

食谱



{ 镬仔黑椒牛柳(2人份) }

清水
1汤匙

日本辣烧汁
1/4茶匙

淀粉
2茶匙

鸡精粉
少许

洋葱
半粒

鸡蛋
1/4粒

黑椒粉
少许

泰国辣椒酱
2茶匙

糖浆
1/2茶匙

芫荽
少许

牛柳
2 x 120克

桂林辣粉
1/2茶匙

蒜茸
4粒

李派林啖汁
1/2茶匙

作法

1. 把腌料混匀。
2. 腌牛柳至少30分钟。若能腌制过夜效果会更好。
3. 取锅倒油适量烧热。
4. 煎牛柳15分钟即可。

小贴士：若要以猪肉代替牛柳，其作法一样，只是要先把猪肉捶软后才腌制。

专题

醉花林传统潮州佳肴庆祝三周年

醉花林品潮轩进入三周年了。为了回馈食客，餐馆精心炮制传统潮州糜，并推出多道师傅拿手菜和“食桌”套餐来庆祝三岁生日。独特的美食表现出经典的潮州烹饪特色，带出食材的天然原味。菜色中通过潮式烹饪，陈述悠久的潮州传统文化，烹制出来的佳肴满足潮州老乡以及最挑剔的食客。

热糜暖在心头

潮州糜午间套餐，从醉花林开创以来就一直是餐馆的一大特色。温暖清淡的糜勾起与亲友家人一起用餐的美好回忆，道道配糜的小菜也都忠于传统口味。配合庆生活动，醉花林推出了多道新菜。其中包括来自青岛海域的黄花鱼(香煎或姜蒸)，以及许多很适合配糜的菜色如“老菜脯蒸肉饼”。好吃的蒸肉饼，不要吝啬气力，猪肉一定要自己剁，醉花林就只用手剁的肉碎和来自汕头的陈年菜脯。其他值得推荐的有“潮州蚝烙”(蚝煎)，搭配师傅自制的辣椒酱和滋味丰富的花菇鲜笋芥菜煲。

集团执行总厨黄种源师傅与手下的厨师们联手烹制了这些传统菜色，他解释：“我们的糜和其他菜肴都捕捉了潮式烹饪的精髓，非常简单，但坚持选用最新鲜的食材。我和我的同事们都很高兴能够把自己的热情和创意注入传统菜色中，让食客品尝到最正宗的潮州美食。”

美食传承文化

当然，潮州菜肴不只是潮州糜。令人印象深刻的“醉花林富贵鸡”做法相当复杂，鸡只水烫后再用普洱茶浸泡半个钟头，之后再加入鲍鱼、干贝和花菇等，用荷叶包裹再用粗盐巴密封，送进烘炉烘焙半个钟头，品尝时再敲开盐巴外衣食用。这道菜需在一天前预订。“陈年花雕蒸珍宝蟹”则以20年的陈年花雕酒与螃蟹的鲜香相辅相成。这些菜肴都是师傅精选菜单上的新菜，以精湛的烹饪手法挑逗味蕾。

珍宝集团总裁黄建铭本身也是潮州人，他说：“我很高兴能够通过美食来宣扬潮州文化。当我们在构想醉花林的概念时，就想为食客呈献潮式烹饪的美感与滋味。三年后的今天，我们可说已拥有了一批忠心的支持者，未来也希望能继续吸引更多人喜欢潮州菜肴。我们的周年庆祝活动也是希望在未来的日子里能够求取进步，满足食客们越来越精致的要求。”

“我们的生日愿望是希望能够有更多人认识并喜欢新加坡的潮州美食。”

庆祝醉花林三周年精心炮制的潮州糜、厨师精选菜肴和食桌套餐，由2014年10月15日至11月30日推出。



人物篇

漂亮全倒！珍宝员工保龄球锦标赛胜利出击



工作不忘娱乐，同时也为了培养团队精神，珍宝集团在Leisure Park Kallang的加冷保龄球场（Kallang Bowl）举行员工保龄球锦标赛。这项活动自2010年起已成为集团的常年活动，由集团各家分店及珍宝集团总公司员工组成的十支队伍，在保龄球场上互相竞技，为自己的队伍争光。冠军、亚军、季军、殿军的奖品分别为价值1000元、800元、600元及400元的餐券及奖杯。最佳男女球员各可赢得价值100元的餐券和奖杯。

经过一轮龙争虎斗，珍宝集团总公司赢得冠军，三场比赛的总瓶分为1656分。珍宝（江怡）海鲜获得亚军，东海岸海鲜中心和珍宝（河滨坊）海鲜分别赢得第三和第四。

在个人组别中，根据三场比赛的总瓶数来计算，珍宝集团总公司的陈容妆以453分成为女子组冠军。东海岸海鲜中心的陈志龙以536分赢得男子组冠军。

比赛结束后，除了赢得奖品与奖杯，员工们互动交流，上下打成一片，度过愉快的一天。



潮州情结

进一步谈谈醉花林，这次我们会见了两名在醉花林营运中担任要职的员工。陈丽双和韩孜都来自汕头，说得一口流利的潮州话。两人已在珍宝集团任职三年，一直以来都觉得自己的工作充满挑战，不断推动着她们前进。她们对于茶道的丰富知识，无不顾客留下深刻的印象，可说是个人特殊的小成就。到新加坡工作，她们坦言牺牲不小，最难承受的就是与家人和至爱分隔两地。对于丽双，最难舍的就是她的母亲、妹妹和男友；而韩孜则是放不下她的父母。很多醉花林的食客都对这两名离乡背井拼生活的潮州姑娘感到好奇，这也许是她们的故事勾起了我们对当年先辈们漂洋过海南来谋生的回忆。



人物篇

拥有丰富餐饮业经验的陈丽双，虽然只有33岁，但已经是个老手了。她是一位开朗、热情的女性，而服务人员的工作也让她一直保持着热忱。除了点餐，丽双也负责餐前准备工作和打理餐馆设施。她的主要职责是跟客人交流，确保他们在用餐时得到所需要的照顾。

“应对顾客对我而言，是最大的挑战，也是最有满足感的。有时候难免会遇到一些刁钻的顾客，但我从不回避这样的状况。我的同事有时在遇到难题时也会找我帮忙，我也都很乐意去接受这样的挑战。当顾客们享受到舒适的服务，赞美我的努力时，心中的感觉真是难以言喻！”

事实上，丽双一直以来都在工作中储备能量，这让许多常客不断地回到醉花林找她。其中，有不少是年长的顾客，因为喜欢跟她用家乡话交谈，而非常享受她的服务。另一些顾客说的虽然不是潮州话，也觉得丽双的为人很有趣，因此很想多听听她在新加坡的生活体验。

与家人分隔两地的感觉始终难耐，母亲又因生病无法远行，丽双只得经常打电话与家人联系，以纾解思乡之情。那么，男友又如何呢？对此，个性独立的现代女性丽双笑说，结婚并不是她一定要走的路，她也并非制度化关系的追随者。尽管如此，她对于感情的投入也并没有少，即使现在谈的是远距离恋爱，仍感觉幸福。

陈丽双

韩孜



年仅22岁的韩孜，身上展现出一种有别于实际年龄的气势。从服务员起步，韩孜凭着聪颖的天资和过人的能力，很快就晋升到前线，负责接听电话和处理订位的工作。这让她有了磨练英语能力的机会。虽然曾接受过基本的英语训练，但由于目前的工作让她每天得应付许多英语询问，无形中又提供了她宝贵的学习机会。

和丽双一样，韩孜工作中最大的满足感，就是看到顾客开心。

“有时候，顾客会临时才打来订位。由于餐馆经常客满，我们很难在短时间内安排到座位，但如果我能够办到，顾客感激的赞美，会让我心情愉快一整天。”

谈到潮州餐饮业方面的经验，韩孜表示家乡的情况与醉花林的有些许不同。有别于家乡较家庭式的菜肴和较简单的酒楼菜色，这里的厨师在传统潮州菜上所发挥的创意和所注入的现代化元素，令她大开眼界。有鉴于此，她早已开始深入认识醉花林的潮菜，学习它们的准备方法，现在已能够很好地将它们介绍给顾客。

身为家中独女，她特别想家，尤其是在中秋节等合家团圆的节日。由于父母不爱出远门，讯佳普(Skype，网络电话)和电话成了她身在国外打拼学习时，跟家人保持联系的最佳工具。





醉花林品潮轩呈献的豆爽(绿豆瓣)配搭白果和橙皮,不仅口感顺滑,还加入自制鲜橙皮酱增加香气。不偏甜,也不腻,令人心旷神怡。



煎蕊冰淇淋是新加坡海鲜共和超人气甜点。浓椰浆、刨冰、椰糖、果冻粒及口味丰富的红豆、凉粉及奶油玉米粒,再配上冰淇淋,一口吃下,从此念念不忘。



在珍宝海鲜享用完海鲜大餐,点上杨枝甘露,每一口既有芒果的清香又有柚子的甘甜,非常过瘾。

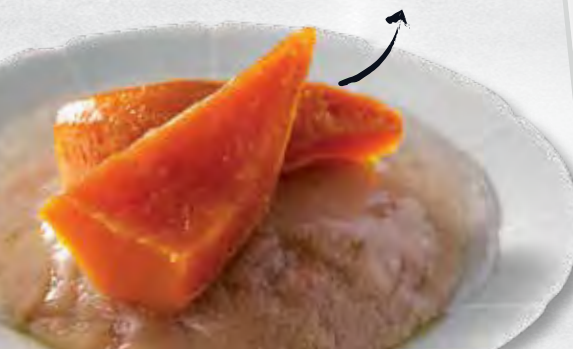


Shiratama麻糬抹茶冰淇淋,以抹茶冰淇淋、麻糬及红豆沙组成,是大家在YOSHIMARU餐馆吃完博多拉面后的最爱。



JPOT的芒果雪花冰里蕴含粒粒的新鲜芒果丁,混合芒果泥与椰果,铺在浓密的刨冰外面,是止渴的佳选。
JPOT 百汇广场目前没有售卖芒果雪花冰。

芋泥是经典的潮州甜品。如果您想品尝绵密细滑的芋泥,那醉花林品潮轩肯定不会让您失望。



在东南亚备受人们推崇的煎蕊雪花冰,经JPOT颠覆传统后深受大家的喜爱。吃完热气腾腾的火锅大餐,它绝对能让您“降温”。

珍宝奖励



常见问题解答

我如何使用我的珍宝金元(J\$)?
珍宝金元(J\$)可用于:

1. 在有份参与的餐馆抵消高达30%的账单费。
2. 在有份参与的餐馆兑换珍宝海鲜、珍宝火锅、职总平价合作社、Cold Storage或凯德商用礼券。
不可上线兑换用券。
当抵消您的账单费或兑换礼券时,请出示您的珍宝奖励卡和身份证以供核实。请致电各别的餐馆,以确保礼券可被使用。
3. 更新您的会员资格。
可在任何一家有份参与的餐馆更新会员资格,更新费用为珍宝金元J\$60。



- 在所有珍宝海鲜(不包括东海岸)、珍宝火锅及醉花林品潮轩餐馆享用周日午餐(假期除外)的单品与套餐时可获得20%折扣。
- 在所有珍宝海鲜、珍宝火锅及醉花林品潮轩餐馆享用单品与套餐时可获得10%折扣。
- 下一次消费时,可用珍宝金元(J\$)抵消高达30%的账单费。
- 您生日的那个月份若是在我们的餐馆用餐,我们会赠送您一个生日蛋糕。必须提前至少4个工作日预定蛋糕。
- 一系列物品供选择兑换。

封面故事

JPOT 珍宝火锅在东部开设新店

富有新加坡特色的JPOT珍宝火锅在新加坡东部开设第三间分行。新店位于百汇广场地下层，于2014年9月22日正式开张。餐馆占地334平方公尺，可容纳160人，为食客带来与其他两家JPOT餐馆同样别具一格的火锅用餐体验。店内可找到所有JPOT的特色——友善的服务、舒适的环境、高科技iPAD点餐系统、鼓励饮食卫生的个人火锅，美味的火锅汤底和丰富新鲜的食材如活海鲜、肉类、蔬菜和菌类以及其他美味食材。JPOT的另一特色就是餐馆里专设的调味吧台，让食客自行搭配出自己喜欢的独特蘸酱，可供选择的酱汁和酱料口味多样化。

最新JPOT店面：

马林百列路, #B1 -17 & 17A (屈臣氏隔壁), 百汇广场,
新加坡 449269
电话 6884 3536

营业时间：

星期一至星期五
午餐：上午11时30分至下午3时
晚餐：傍晚5时30分至晚上10时30分

周末及公共假期

午餐：上午11时30分至下午3时
晚餐：傍晚5时至晚上10时30分

火锅 - 暖在心头

提起火锅就想到营养丰富的食材和滋味浓郁的热汤，简简单单的JPOT火锅却能煮出风味无限的味道。JPOT的最大特色在于一系列本地式的汤底，包括肉骨茶(和黄亚细肉骨茶的汤底一样)、药材、叻沙、无米粥、冬炎、素汤、鲜鱼头汤(也可选择加入VSOP干邑)和咸菜鸭汤，供食客尽情享用自己的心仪汤底，煮出自己喜欢的火锅菜肴。个人专用火锅，意味着同桌食客间可能会有许多不同版本的味道，每一锅都别具风味。没有两个火锅是味道相同的，不同的食材组合不同的汤底而带出不同的滋味，从肉类如谷饲肋眼牛肉与黑猪肉、海鲜如去壳虾与新鲜全只鲍鱼，到蔬菜类如大白菜、西洋菜、菠菜，以及菇类如金针菇、日本菇、杏鲍菇。这里列出的只是冰山一角，因为从9种汤底和无数的食材，可以搭配出极其多样的变化。



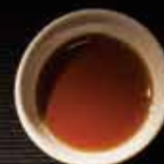
封面故事

享用火锅的艺术

另一有趣的特色，就是自行调配迎合自己口味的蘸酱。可供选用的酱料、酱汁和新鲜食材很多，如花生、芝麻、沙茶、特制酱青、姜、蒜、葱、辣椒、青葱等等，可在调味吧台上自行取用。根据个人喜好自制自己喜欢的酱料，为火锅大餐增添风味！

懂得吃火锅的饕客知道由新鲜食材酝酿出的最后汤底是吃火锅最值得细细品尝的美味体验。JPOT独家销售的无米粥汤底尤其值得一尝。采用细致白米，经多小时慢火熬成。清淡顺滑的汤底，营养价值高，是搭配火锅的最佳选择。

在结束用餐前，
在无米粥汤底里



加入芝麻油、
青葱和其他配料



再加入鸡蛋

将无米粥
搅拌好



无米粥



最完美无比的味觉享受

