

发行许可证号码: 101/12/2014

A publication by JIMBO<sup>TM</sup>食

# WOK'S UP

第14期

2015年7月 - 9月

免费特刊

JIMBO<sup>TM</sup>食

# 厨艺 争霸赛 2015



## 编语

举国上下，普天同庆！今年新加坡迎来金禧志庆！

欢乐的时光过得特别快，转眼2015年已过了一半，好快啊！尤其在珍宝，总有很多活动让会员们投入参与，不知不觉国庆日即将来临，兴奋的心情也越来越显著。

身为一家本土公司，我们岂能让新加坡历史上的重要金禧年平淡度过。SG50已成为一种呼唤，让大家自豪地、高调地庆祝国家的生日。珍宝也应对了这项呼吁，推出一系列SG50庆祝活动，都可在封面故事里找得到，同时也鼓励大家参与这些活动，与我们欢欢喜喜庆国庆！

我们也稍微回顾一下珍宝的首个SG50庆祝活动--我们的常年晚宴，在今年初举行，主题就是SG50。让我们带你到幕后目睹同事与朋友们同欢共度的美好夜晚。

当然，我们最热忱的还是美食，不能不在这方面带给你更多好消息--珍宝厨艺争霸赛，一个让师傅们充分发挥想象力、创制更多特色菜肴的活动，也是我们寻找新一代招牌佳肴的平台。这期的封面故事和人物篇将重点介绍珍宝厨艺争霸赛，除了师傅们谈谈他们的灵感和得奖之作，2012年胜出的颜水明师傅还和我们分享他赢得冠军的秘诀。

我们的珍宝奖励会员也有新的惊喜，现在除了\$100的生日餐券也能享有40%的生日蛋糕礼券。千万别忘了查阅资讯丰富的简讯篇以掌握珍宝的最新消息。

阅读愉快！

## 珍宝与您欢庆 新加坡建国50周年！

# 目录

### 06

#### 简讯

与您分享  
最新动态

### 10

#### 人物篇

- 载歌载舞，珍宝庆功宴尽情施展才艺
- 新饕珍宝海鲜的上海之夜

JIMBO<sup>TM</sup>  
Culinary  
Challenge 2015  
珍宝厨艺争霸赛  
30 June 2015

### 14

#### 封面故事

寻找新一代招牌佳肴 -  
珍宝厨艺争霸赛2015



### 08

#### 食谱

- 叁崙蕹菜



- X.O. 带子炒饭



- 珍宝自家的 Kobe Bryant 与姚明！



www.jumboseafood.com.sg



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

新禧珍宝海鲜  
+86 21 6466 3435



www.CHLTeochewCuisine.com.sg



醉花林品酒軒  
CHUI HUAY LIM TEOCHEW CUISINE

醉花林俱乐部  
6732 3637



www.ngahsio.com



NG AH SIO  
Bak Kut Teh

仰光路  
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.singaporeseafoodpublic.com



名胜世界圣淘沙  
海滨坊  
6265 6777



www.jpot.com.sg



HOTPOT SINGAPORE STYLE  
珍宝火锅

怡丰城  
6273 3536

Tampines 1  
6532 3536

百汇广场  
6884 3536



SINGAPORE'S  
LOCAL DELIGHTS

NSRCC SAFRA  
Resort  
6546 3839

www.yoshimuraramen.com.sg



YOSHIMARU  
ramen bar

荷兰村  
6463 3132



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.sg/catering

626-CATER (626-22837)



珍宝网上购物

www.JUMBOeShop.com.sg

## 简讯



### 博多拉面挑战再次出击!

长达39天的YOSHIMARU拉面挑战赛又回来了! 第三届常年YOSHIMARU 拉面挑战赛已在2015年6月18日拉开帷幕, 至截稿为止, 已经有很多挑战者在指定时间内吃完两碗分量的美味拉面, 包括猪骨汤、日式温泉蛋、猪肉片、木耳和葱花。今年的比赛限时是4分钟30秒, 能够在限时内吃完, 这碗拉面就无须收费。大奖是一对双人来回日本的机票, 二奖可赢得圣淘沙Movenpick Heritage Hotel三天两夜住宿, 入住酒店的温泉套房。第三奖可赢得圣淘沙W Hotel的两天一夜住宿, 入住酒店的Fabulous Room。最佳女参赛者可赢得价值 \$300 YOSHIMARU餐券。心动不如行动, 请在7月26日以前赶来挑战吧! 加油哦!



### 以辣椒螃蟹庆祝上海新加坡日!

住在上海的新加坡侨民有口福了! 2015年4月11日的新加坡日在上海世纪广场热闹开罗, 新饕珍宝海鲜也参与其盛, 为在场5,000名新加坡侨民与宾客们提供了1,200份辣椒螃蟹。当天除了免费品尝我们得奖的辣椒螃蟹和其他道地的新加坡美食, 来宾

也观赏了新加坡艺人呈现的娱乐节目。而最感人的是, 活动会场特别设立了一个帐篷, 让来宾向已故建国总理李光耀致敬。

通过美食促情谊, 这对新加坡侨民和珍宝海鲜来说, 是非常有意义和值得纪念的一天。



### 新饕珍宝海鲜在上海火红发展!

连连得奖的新饕珍宝海鲜自开张以来深受好评, 再接再厉开设第二家分店。新店位于楼高222米、49层楼的上海来福士广场, 有4间贵宾厢房可容纳200多个座位。当然, 食客可在店里吃到著名的珍宝海鲜佳肴和招牌菜。

### 享用最爱美食, 一通电话就搞定

拨电与领取服务, 如今已在 J Café、珍宝(樟宜)海鲜和黄亚细肉骨茶(仰光路及丹戎加东)推出! 只需拨打我们的热线进行电话下单, 30分钟内\*就可到餐馆领取, 节省宝贵时间!

只限特定时期, 珍宝(樟宜)海鲜和黄亚细肉骨茶(丹戎加东)的顾客可享有特别优惠。请拨电询问详情!

热线: } J Café: 6546 3839  
珍宝(樟宜)海鲜 JUMBO Seafood NSRCC: 6552 3435  
黄亚细肉骨茶(丹戎加东): 6344 4537  
黄亚细肉骨茶(仰光路): 6291 4537

\*30分钟是以非繁忙时间计算, 也不包括海鲜佳肴

### 珍宝为OUE新加坡羽球公开赛供应美食!

连续四年, 珍宝是OUE新加坡羽球公开赛(2015年4月2日至12日)的指定伙食供应商。由新加坡羽球协会主办, 这项羽球赛事吸引了世界各地的顶尖选手来新参赛。

比赛期间, 珍宝为在场的运动健儿、工作人员、商家和媒体提供一系列美味佳肴。



### 珍宝献爱心

珍宝很荣幸参加了Assisi Hospice的社区筹款活动, 为Charity Fun Day 2015义卖活动捐出150份辣椒螃蟹及300份炸馒头。义卖活动共有150个摊位, 于2015年6月14日在圣约瑟国际学校举行, 所筹得的所有款项将用来为中心里有需要的病患与家庭提供医疗与照顾。



# 食谱



蕹菜  
(3-4人份)



蕹菜  
225克

食用油  
30克 (1汤匙)



酱油  
1/3茶匙



蒜头  
2粒

辣椒丝  
6条 (点缀用)

叁峇酱  
60克 (2汤匙)



糖  
1/4茶匙



调味粉  
1/2茶匙



芡水  
生粉1/4茶匙 +  
水1/2茶匙

## 烹饪方法

1. 蕹菜洗净
2. 大火热锅，倒入食用油把蒜头和叁峇酱翻炒5秒
3. 蒜头和叁峇酱变热时，转小火并加入蕹菜和辣椒丝一起炒
4. 加入调味粉、糖和酱油，用小火炒以保持蕹菜的爽脆口感
5. 最后，倒入芡水用大火炒均匀后趁热上桌  
(如果蕹菜已经收汁，这个步骤可随意，蕹菜在第4步后已可上桌)

## X.O. 带子炒饭 (3-4人份)



带子  
6个

饭  
350克



鸡蛋  
2个



调味粉  
1/2茶匙



麻油  
60克

盐  
1/2茶匙



XO酱  
30克 (2汤匙)



酱油  
1/3茶匙



食用油  
60克

胡椒  
少许



生粉  
少许



青葱粒  
2条

生菜丝  
20克



## 烹饪方法

1. 带子调味：将六个带子，蛋白半个，1/2茶匙调味粉，少许生粉混合，静待30分钟，并将调味后的带子切丁
2. 用电饭锅把白米煮熟
3. 用热水将带子灼熟
4. 热锅，加入食用油和XO酱，倒入带子煎香后待用
5. 把半个蛋打入白饭里，均匀搅拌
6. 热锅，加入食用油，将另外半个蛋打入锅里煎，再加入白饭
7. 把带子和XO酱倒入锅里，与白饭一起翻炒均匀
8. 加入酱油，盐，麻油和葱，翻炒
9. 最后，在炒饭上以生菜丝点缀，趁热上桌



## 人物篇



## 载歌载舞，珍宝庆功宴 尽情施展才艺

我们在上一期让您一窥珍宝第28周年庆功宴，但其实晚会还有更多精彩片段。为配合新加坡的金禧志庆，今年的晚会主题就是SG50，2015年3月16日在香格里拉酒店盛装举行。当晚活动精彩丰富，包括现场演出、才艺表演、游戏、颁奖，还有大家期待的幸运抽奖，大奖是价值\$2,000的旅游礼券。当然，珍宝庆功宴少不了要有一顿丰盛的晚餐！当晚的另一高潮是“珍宝达人秀”比赛，同事们抛开顾虑，尽情投入音乐节奏中，载歌载舞，全力施展才艺。J Café团队不只展示最协调的舞步，也穿上一致的漂亮服装，成为冠军。得奖成员之一的杨宇恒谦虚地解释，他们从来都没想过会得奖：“只是想展示自己的另一面。”除了赢得冠军，令杨宇恒最兴奋的是当晚的幸运抽奖，“这是我四年来第一次赢得奖品。”SSR Style & Spaghetti赢得第三名；成员杨月风与丁小云认为她们得奖的原因是在舞蹈中结合来自不同国家如韩国、菲律宾的元素，以及其他摇滚的舞蹈风格。受访的员工们各有自己最喜欢的时刻，但总的来说，珍宝庆功宴是令人难忘的一夜，难得大家有机会穿得漂漂亮亮，自由自在地与同事和朋友们共享美好时光。

## 当晚的获奖者

### 店面奖项

常年卫生与5S卓越奖  
黄亚细肉骨茶（仰光路）

神秘食客奖  
新加坡海鲜共和

最多顾客赞扬奖  
醉花林品潮轩

最有进步奖  
珍宝火锅

### 巨星奖

服务领导之星  
黄泽森(醉花林品潮轩)

服务之星  
于英华(珍宝(登喜丘)海鲜)

厨房领导之星  
林鸣雄(珍宝(河畔)海鲜)

厨房之星  
张盛隆(醉花林品潮轩)



## 人物篇

# 新饒珍宝海鲜的上海之夜！

一个月后，4,000公里外的上海新饒珍宝海鲜也在上海茂名南路的苏浙汇(Jade Garden)举行首个庆功宴。总裁黄建铭及高级管理层也专程飞到上海与百多名员工一起庆祝。和新加坡的庆功宴相似，当晚有员工表演、幸运抽奖（30份，大奖是一台iPhone6）、礼物，以及美味的十道珍馐。难怪大家都情绪高昂，欢度一夜。

# 珍宝自家的 Kobe Bryant 与 姚明！



珍宝常年篮球赛往往让不少运动爱好者崭露头角！今年参赛团队来自珍宝东海岸海鲜中心(海盗)、珍宝(樟宜)海鲜(超级战对)、JPOT 百汇广场与新加坡海鲜共和(Unbelievable)、珍宝(河畔)海鲜(帝光)和珍宝总部(Team HQ)，大家聚在一起打球、跳跃、灌篮，摩拳擦掌只为了争取冠军。不过，到最后只有一支队伍能够胜出——珍宝(河畔)海鲜(帝光)。虽然大家各有不同背景、工作和年龄，却拥有对篮球的共同热爱。珍宝东海岸海鲜中心的张国臣说，羽球、保龄球和乒乓是他的其他嗜好，而珍宝(河畔)海鲜的裴异童的另一嗜好是足球。各个队伍都有自己的比赛策略，有些努力训练，有些则“放轻松”。无论大家是如何备战，推动着球员的动力无疑是比赛的趣味性与竞争性。同样来自珍宝(河畔)海鲜的陈伟明说：“我很喜欢挑战与比赛！它们既精彩又有趣！我希望能看到更多这类的体育活动，如街头足球、游泳等等，让大家在运动中挥洒汗水，锻炼身体！”



1. 陈伟明
2. 裴异童
3. 张国臣



## 封面故事

# 寻找新一代招牌佳肴

JIMBO<sup>食</sup>  
Culinary  
Challenge 2015

珍宝厨艺争霸赛  
30 June 2015

师傅们互相比量，角逐珍宝厨艺争霸赛冠军的荣衔。

庆祝新加坡金禧年，珍宝厨艺争霸赛卷土重来。这项活动让珍宝最优秀的师傅们既兴奋期待而又心情紧张，就像所有顶尖运动员在比赛时的心情。磨好菜刀，准备好锅子，食材齐备，一切都准备就绪，就等着大展厨艺，烹制出挑逗味蕾感官的作品。评审们的任务就是选出最佳菜肴，一道能代表新一代珍宝的招牌菜。

珍宝厨艺争霸赛在2010年拉开序幕，当时的第一届比赛在珍宝东海岸海鲜中心举行，各家分店的参赛团队都展示了良好的团队精神，发挥各自的创意与才华。这项活动虽然是在2010年首次举行，却为接下来的两届比赛设定了标准。师傅们充分发挥想象力，为得奖菜肴构思与众不同的名称，烹制过程中也很花心思，最后得

奖的是“三国演义”（最佳开胃菜，珍宝（河畔）海鲜B团队）、“龙虾露”（最佳汤品，珍宝（加冷）海鲜\*团队）、“银梦虾丝”（最佳海鲜，珍宝（加冷）海鲜\*团队）、“黄金排骨”（最佳肉类菜肴，珍宝（加冷）海鲜\*团队）、“热情森芭”（最佳甜品，珍宝（河畔）海鲜B团队）。胜出作品不只要有创意与热忱，评选标准还包括务实的商业性，决定菜肴是否符合商业价值，当然也要色香味俱全。那一年总冠军的荣衔属于珍宝（加冷）海鲜\*，团队赢得最高分数，实至名归。

接下来的2011年和2012年，也看到各分店之间的激烈竞争。和往年比赛相同的是，师傅们在比赛之前已做了很多准备功夫。珍宝（樟宜）海鲜的罗国威师傅烹制的蟹肉凉菜赢得了开胃菜组的亚军，他回想当时情况：“（比赛前）我有好几天没睡好，自己想出了一道新菜肴，经过几轮的试吃与调整，才把它做得完美。”

2012年比赛中的竞争对手，珍宝东海岸海鲜中心的陈志龙师傅也是“反复烹制菜肴，直到达到满意的口味”。他说：“到了比赛当天，我还在不断改进。”他的作品是一道独特的热菜，以苏东和虾肉为馅料的海带卷。那一年的得奖团队是新加坡海鲜共和，第二名是来自海外的新加坡海鲜共和（日本）团队。



\*加冷分店已停止营业。



## 封面故事



珍宝师傅的创意灵感，可来自多年在烹饪学校的培训或跟随大厨们的学习，也可来自简单的日常生活。比赛提供了一个很好的机会与平台，让大家能脱离日常烹饪的模式，进入新的领域创新。自得奖以后，罗师傅创制了更多的特色菜肴，甚至在饮用牛油果饮料时也启发灵感。他说：“我想到正在饮用的饮料其实可以变成布丁，从而创出了一道牛油果布丁。我用牛油果、椰子水和焦糖，以及一些其他材料，制成了这道新甜品。”

今年的比赛有三个组别：汤品、海鲜（虾、龙虾、鱼）和肉。评审团包括了珍宝总裁黄建铭和名厨梁兆基。

珍宝海鲜、醉花林品潮轩、新加坡海鲜共和，以及远在海外的上海新饕珍宝海鲜及新加坡海鲜共和（日本）的团队们都会卯足全力，作出更卓越的表现。除了争取荣衔及同事们的掌声，更令人振奋的是，得奖菜肴及最有创意的作品，都将在菜单上推出。毫无疑问，珍宝奖励会员将率先品尝到这些新作品，我们计划在正式推出这些得奖菜肴以前，举行一场特别的试吃活动。这么一来，这些创意菜肴就有机会在比赛落幕后，继续与食客见面。



06

珍宝集团自去年开创首届厨艺大赛，从集团内部开始训练厨师，为将来厨师队伍的厨艺提升，提供一个起步的平台。

## 珍宝厨艺

▶ 获得冠军的日本双人组合深谷晃夫、松园志佳

### 冠军的秘诀

## 颜水明师傅

趁今年的珍宝厨艺争霸赛的参赛者都还在紧锣密鼓筹备中，让我们

听听一位饱经历练的老将是如何胜出的。由颜水明师傅所领导的新加坡海鲜共和团队，在2012年的珍宝厨艺争霸赛中赢得大奖。颜师傅之前任职于文礼的一家餐厅(现已关闭)，于2009年加入珍宝，先后在珍宝(登喜丘)海鲜和醉花林品潮轩工作，之后调任至目前的职务。

颜师傅和他的团队进行深入的研究，多番调整菜肴的味道，让评审留下深刻的印象。他回想当时情况：“我们花了近一个月的时间筹备参赛，并作出种种调整，以便烹制出最迎合食客味蕾的美食。”其中一道得奖菜肴是橙味排骨，酱汁里使用了鲜橙汁。“猪肉软嫩又香脆，橙汁的香味显著，却又不至于掩盖猪肉的原味。”

谈到菜肴背后的灵感，颜师傅谦虚地指出，除了烹饪天赋和对美食的好品味，最重要必须了解食客的口味。曾经亲身经历过比赛的紧张，颜师傅为今年的参赛者提供的金玉良言：“时间管理很重要，必须严格控制好时间。”希望参赛者听好了，祝大家好运！

JUMBO GROUP OF RESTAURANTS  
The Riverwalk Tel: 6534 3435  
Riverside Point Tel: 6532 3435  
East Coast Tel: 6442 3435

NSRCC SAFRA Resort Tel: 6552 3435  
Dempsey Hill Tel: 6479 3435

www.jumbosfood.com.sg

还要有市场学、市场学，动脑筋给取也要会。煮煮去教课，会用电脑不简单！厨艺大赛，为提供一个起  
大及  
师是菜拿香味伍，双人GIN太，惊，过，是  
三人受访行，比赛，珍宝厨艺合作