

泰



当然,不用去泰国,新加坡泰国村有东南亚大厨主理菜品,在这里你就能品尝到最正宗的泰国菜。

推荐菜肴

泰式咖喱虾:从广州空运的鲜活的九节虾再配上20多种泰国香料烹制,虾的肥嫩松软、咖喱和香料混合的浓烈辛香、饱满的色泽一起唤醒了味蕾。

冬粉海鲜汇:看似平常的粉丝,加上海鲜、虾仁、鲜贝,加上芝士文火慢焗,粉丝浸透了海鲜的鲜香、芝士的浓郁。让最简单的食材,也有最独特的味道。

泰式煲仔参:精选上等活海参,经过地道的泰式调理,选用上等香料,为食客奉献出一道健康、美味、营养的珍品菜肴。浓郁的秘制酱料,赢得无数回头赞许。

泰式黑胡椒蟹:选用上好的肉蟹,加之近20余种不同产地的香料混制而成,出品精致,入口酥嫩,香味久久回荡。

粤



沿泰国一路向南,便来到了广东。而粤菜则善取百家之长,以用料广博,选料珍奇,配料精巧著称。粤菜在烹调上以炒、爆为主,兼有烩、煎、烤,讲究清而不淡,鲜而不俗,嫩而不生,油而不腻,有“五滋”(香、松、软、肥、浓)、“六味”(酸、甜、苦、辣、咸、鲜)之说。在泰国村,你能吃到的粤菜不仅具有传统粤菜的精妙,更有其创新之处。

推荐菜肴

飘香榴莲酥:金黄诱人的新鲜榴莲果肉配制的软滑馅心,配以异常松化、做工精细的酥皮,令人食指大动,吃完后淡淡的榴莲味让人“榴莲”忘返。

菌王焗大虾:采用丰富的蛋白质的法国黑松露和越南虎虾一起烹制而成,不仅味道极为鲜美,营养价值也很高。



徽

在泰国村品尝美食的最后一站,当然是我们安徽的徽州了。发端于唐宋,兴盛于明清的徽菜,具有浓郁的地方特色和深厚的文化底蕴。徽菜以选材制胜,盛产山珍野味海鲜家禽,就地取材使菜肴地方特色突出并保证鲜活。在泰国村,你所吃到的任何一款徽菜都是徽州地区当地取材。徽州风景正好,美味正浓,不用远行,来泰国村尝最正宗的徽菜。

推荐菜肴

黄山刀板香:来自黄山本地自然风干而成的鲜肉,制作而成的“刀板香”不咸不淡之间、不粘不连、不油不腻,竟能把咸肉做出新鲜的味道,是这道菜的绝妙之处。

泰国村 味蕾的旅行

在新加坡泰国村酒楼,毫无疑问,你能领略浓郁的东南亚风情。不过,如果你以为这里只能品尝到泰国菜,你可就大错特错了。作为东南亚一流的高端品牌,在泰国村,你不仅能品尝到极具异域风情的精品泰式菜肴,更能享用新派粤系、湘系、徽系的美味菜肴。在新加坡泰国村酒楼厨师长陈志良和我们分享了这里的美食地图,一方小厨房里,蕴藏着一个大世界。

不用远行,在泰国村,你就能进行一场味蕾的旅行。

朱玉婷/文 吴晶 程兆/图

湘



如果喜欢吃辣,湖南就是不得不去的地方。当然,全国各地的辣又不尽相同,四川是麻辣,贵州是香辣,云南是鲜辣,陕南是咸辣,湖南则是酸辣。这酸醇厚柔和,与辣组合,形成一种独特的风味。湘菜重在制作精细,用料广泛,品种繁多,油重色浓;在风味上注重香鲜、酸辣、软嫩;在制法上以煨、炖、腊、蒸、炒等著称。

推荐菜肴

鸿运当头:这道菜光听名字就能讨个好彩头。从湖南空运的新鲜剁椒,白嫩鲜美的鱼头,经过湖南大厨的妙手烹制,鱼头的“鲜”和剁椒的“辣”为一体,入口肥而不腻,细嫩鲜辣。

干锅花菜:还有什么比吃出健康更接近美食的本质。烹制好的花菜在火上慢慢加热,香味逐渐散发出来。更重要的是,花菜选取的是有机花菜,吃出美味,也吃出健康。

酒店地址:安徽省合肥市高新区望江西路与科学大道交汇处皖通大厦裙楼

订餐电话:0551-65994366
0551-63532666

