分类 CATEGORY
食在名嘉 Celebrities
食在角度 Food Facts
食在烹饪 Recipes
食在好情报 Reviews
食在大行动 Specials
食在周刊 Content
美食活动 Treats & Events
美食环球 Global Kitchen
新食上市 New In Market
食事新闻 Food News
食在聚光灯 Spotlight

我要上载 I want to submit
Cast your Vote
你今天喝一次汽水了 [点击看不喝汽水有什么好处]
完全不喝
偶尔喝一次(1瓶)
每天喝一次(1瓶)
每天喝超过一次(1瓶)
Vote
View results
Send comment
View comments
美食搜索 | Food SEARCH
Keyword
Language Preference : English
Use the search options below to tailor a search.
Category
Food Type
Setting
District
Search Clear

食在好情报

Reviews

日期: 14/09/2011 文章来源: omy 记者: 杨福荣 图片:RamenPlay提供

拉面玩出新花样

Click on the icons to view more
(12)

Posted by : 杨福荣
Date : Wed 2011-09-14 10:00:00
Food Type : Japanese
Restaurant Name : RamenPlay
Setting : Restaurant
Address : nex@Serangoon Central, #B2-58
Contact No. : 66344089
Email : -
Website : Click Here
Price : -
Operating Hours : -
Embed: <a href="http://eat.omy.sg/

Review:

曾经有朋友告诉我，日本女孩子很有本领，吃拉面把面条喝掉之后，还会加点一大碗饭，配着鲜美的拉面汤头大口大口地一并吃完，和这毫不会发胖。听了之后我说这种吃法最多只有饱足感，我本身亲向多样化，如果肚子还有空间，肯定会点个沙拉，坚决的再加点！

Comments (0) | Views (374)

Author's Rating :

Ambience	●●●●●
Service	●●●●●
Value	●●●●●
Will you Return	●●●●●

Public's Rating :

(+1) (-0)

突然到我博本还没踏出国门，就已经体验到这种品味了。本地拉面餐饮连锁品牌不久前才开业一年多都从未闻著。除了开设新分店，他们也花了6个月时间由本地及日本厨师团队负责钻研并开发新菜肴，“恋心整碗”的新菜单去美骨著，同时也增加了31道新菜色。我日前应邀前去Nex的特殊场的拉面玩家试吃菜肴，2个小时内做风品尝18道菜，十足的再足感，也不禁赞赞叹。作为一家主打拉面餐食的馆子，餐点的种类出奇地多，其它“配角”也自自精彩，丰富了整个用餐体验。

设在Nex的特殊场的拉面玩家装潢简约明亮，82座高店天花板都崭亮，更那锐空间宽敞，有别于传统的日本拉面小铺。米白色的墙上装置温度摩擦的绿色植物，平看之下让人想起著本哈根或瑞典那家的室内设计风格。热情的送员前来招呼，先点了一杯超级抹茶冰(4.80)来清新口腔。这款新上市的饮料除了有自己最爱的抹茶口味，还有柠檬及葡萄柚口味，另加15%的日本烧酒(shochu)，好一个刺激的餐前饮料。

绿色食肉

拉面本身的既菜并不多，而且口味相当重，吃了有时会觉得腻，拉面玩家这回就在蔬菜上花心思，玩出绿色食肉，让食客在口味上有更多的变化。试吃的清油配菜：鳕鱼芝芝士美乃汁鱼丝($4.80)和龙虾沙拉($6.80)都让我留下印象。前者特选本地种植的半角豆纤细幼嫩，不会太老也不会太粘，非常顺口。搭配一层经火炬炙烤鱼子芝士，咸香的海味儿叫人着迷。前两处理龙虾沙拉的做法是在拌了蛋黄酱的龙虾碎内中加入鱼子、炸云香皮、葱、日本白萝卜丝和少许的巴式调酱，再把所有这样丰富在罗马莴苣上，不仅造型好好，一整口把它吃进嘴里，丰富的味道顿时化开，新鲜美脆的口感让人自吃不厌。

观赏现吃

茶碗蒸(Chawanmushi)也是国人爱吃的一道小菜，口感细腻且营养丰富。拉面玩家就将接转碗蒸出了自家的味道，而且是在食客面前现场蒸煮，绝对新鲜。新上市的豆腐菜煲蒸($6.60)以日本进口的纯正豆腐制成，不含添加物，只加入少许的海盐和的凝固。厨务员把豆腐倒入煲中加热，13分钟后把煲盖掀起，再加入特制的蛤蜊、蟹肉和秋鱼薄片，热腾腾的美味豆腐就准备好了！另一款虾仁蛋煲蒸($6.80)也同样顺滑可口，蛋香浓郁，但虾仁恐怕过大太大，少了一点味道。

拉面汤头二合一

拉面汤头分好几种，拉面玩家强打的重手拉面加入烧豚骨拉面、三宝豚骨拉面、和风蔬油拉面以及蔬菜主米味噌拉面都让食客尝到了各种风味的拉面。如今，拉面玩家再次发挥创意推出双料汤头的拉面，把豚骨汤头和蔬油汤头合二为一，再添加一点鱼油，口味咸香浓厚，让人点赞留香。猪颈肉双料汤拉面($16)搭配的是秘香的猪颈肉（每头猪只产200-300克的猪颈肉），肥嫩的竹笋也从新鸟(Niigata)进口，浸泡3天再精炼调味就很美味了！

独并泛“饭”之单

这里的饭食用的米饭也很讲究，选用新鸟生产的越粒米，属全日本最好的米。以加此优良的米煮出来的饭食，口味及口感就已经是顶呱呱的了。加上一点巧思思想，拉面玩家就推出的鳗芝麻炒饭($10.80)以及猪肉石锅饭($12.80)都让在场嫌体难忘，风头不亚于几款拉面拉面。鳗芝麻炒饭以爆香的鳗芝麻和鳗芝麻芝麻、鸡肉、鸡蛋及大饭芝麻煮成，但我个人更爱猪肉石锅饭，和日料国的石锅必须加热至320摄氏度，厨师将炒香的三层肉片铺在锅底和加上，浇上特制的酱料，锅底的肉片瞬间烤熟，爆香了碗饭的味道，非常美味！

雪糕碱成奶昔

煤体试吃会结束前，厨务员送上小分量的甜品，有奶昔、酸奶冰以及布丁。其中一样新品：修罗奶昔($4.80)让我感喟越过瘾。抹茶冰淇淋的奶昔非常香醇，在打听之下才发现原来是用修罗雪糕碱成的，再加入适量的鲜奶和修罗粉，甜而不腻，令得出修罗的独特味道。另一道特于布丁($3.60)是然也是我最爱的口味，但是布丁吃起来太酸太甜，稍微温和一点，将能为丰富的一餐划下美丽的句点。

除了Nex@Serangoon Central，RamenPlay也在313@Somerset，Resorts World Sentosa以及Junction 8设有店面。

Singapore team crowned "1st at Hong Kong Super Shopper 2011" Hong Kong Summer Spectacular!
6道潮菜 6道点心
2 omy Apps on iPhone
Download for FREE now!