

欧倩慧

面包物语集团 (BreadTalk Group) 和日本三宝集团 (Sanpou Co. Ltd) 合资成立新品牌“拉面玩家” (RamenPlay), 在乌节路最新的购物商场313@Somerset 开设了本地第一家餐厅。拉面玩家目前已在上海成立, 接下来的五年估计会在世界各地开更多分行。

非一般拉面

一碗拉面的精华在于面条、汤底和配料。采用特地从日本引进的面粉, 依据指定原料比例、制作方法、晾晒时间等, “拉面玩家”的拉面具有光泽和弹性。

使用特地引进的上等猪腱子和猪骨软, 在加上香料秘方熬上12小时的汤汁也鲜浓美味。

顾客可以从8种汤汁任选, 有豚骨味 (tonkotsu)、酱油味 (shoyu)、辛辣豚骨味 (spicy tonkotsu)、辛辣酱油味 (spicy shoyu)、味噌味 (miso)、伍仁味 (mixed nuts)、什锦海鲜味 (seafood thick gravy) 和咖喱味 (curry)。店里还售卖冷拉面呢!

菜单里还加入了小插图, 有多种馅料让食客选择, 其中包括: 水煮蛋、自制叉烧、



继承父亲企业的Hironobu Kaneko, 把三宝品牌扩展到海外。



“拉面玩家”的厨师都在日本受过严格的训练。(李欣赏摄)

香脆猪排、鸡翅膀、干笋、黑木耳等。拉面也注入了亚洲风味, 如什锦海鲜拉面的汤汁粘稠, 犹如品尝本地煮炒的海鲜炒河粉一样, 富有创意。

新一代, 新花样

拥有40多年历史的三宝集团是日本饮食业的佼佼者, 共开设37间餐馆。创始人Yukihiko Keneko在1967年开了一家小型拉面店, 曾在多家餐厅和酒店工作的他, 对意大利、日本、法国菜色了如指掌。

多年前从亚洲金融危机爆发以来, 饮食业出现危机, Yukihiko Keneko决定把企业交给他的儿子Hironobu Kaneko

接管。他认为年轻人勇于接受挑战, 为品牌注入新一代的想法会让企业有更多的发展。

宝贵的一课

接管三宝后的Hironobu把原本面包物语集团合作。Yukihiko说: “父亲教导我最宝贵的一课, 就是如何让顾客拥有开心的用餐体验。餐厅的经营和员工的福利都是保持优质服务水平的主要因素。”

在和面包物语集团总裁郭明忠会面的前一天, Hironobu也到本地各大BreadTalk走了二圈, 对品牌管理和员工素质都赞不绝口, 才决定和面包物语集团合作。Yukihiko说: “父亲教导我最宝贵的一课, 就是如何让顾客拥有开心的用餐体验。餐厅的经营和员工的福利都是保持优质服务水平的主要因素。”

如何煮煮一碗好吃的拉面

要煮一碗美味的拉面, 说简单又并非那么容易。Yukihiko说, 只要根据以下提供的tips, 就一定能够煮出一碗不错的拉面。

1. 选料

一般要选择新鲜优质的材料如: 豚骨、面粉、鸡蛋等, 这是确保拉面成功的关键。

2. 拉面的制作

和面是拉面制作的基础, 也是关键。水的温度、面团搁置时间、溜条、抻拉面条的速度和力度等都非常讲究。

3. 烹饪技巧

烹煮时一定要快, 把面烫得大熟的话, 味道就没有那么好。



特色海鲜什锦面 (Seafood Gravy Ramen)

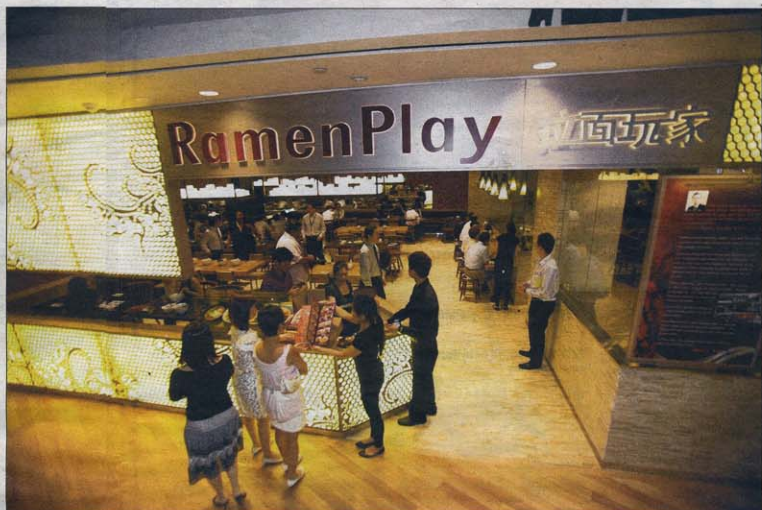
4. 火候的控制。

加料前, 拉面汤底的温度须达到至少85℃以上。加入馅料后, 拉面汤底的温度必须维持在85℃左右。这样才能带出汤的味道。

5. 用心

拉面最主要的成功因素, 就是“用心”去做。虽然听起来很老套, 但是只要花心思制作, 食客一定能感受得到。

用心制作的拉面



位于313@Somerset的“拉面玩家”是面包物语集团 (BreadTalk Group) 和日本三宝集团 (Sanpou Co. Ltd) 合资成立的新品牌。

“拉面玩家”5大经典佳肴

1. 三宝豚骨拉面 (Sanpou Tonkotsu Ramen)

采用猪大骨慢慢熬煮12小时, 乳白奶油的豚骨汤汁不只牢牢锁住豚骨汤头的醇香及原味, 还有丰富胶原蛋白。配上美味的猪颈肉、用特制酱和叉烧酱调煮的猪肚、水煮蛋, 还有恰到好处的好吃的面条, 捉住了许多食客的心。

2. 猪排拉面 (Pork Katsu Ramen)

炸得金黄酥脆的多汁厚片猪排伴酱油汤底的拉面。

3. 和风酱油拉面 (Wafu Shoyu Ramen)

加入酱油和米醋的鱼味汤底, 还有叉烧、海苔、干笋, 相当健康。

4. 味噌拉面 (Miso Ramen)

味噌汤底带出了拉面的香甜, 配上水煮蛋、叉烧、辣味碎肉, 让食客赞不绝口。

5. 特色海鲜什锦面 (Seafood Gravy Ramen)

巧妙运用中华料理与纯正日式



猪排拉面 (Pork Katsu Ramen)

三宝豚骨拉面 (Sanpou Tonkotsu Ramen)

chueyow@sph.com.sg

我的字典 HELPDESK

光泽 guāng zé: Lustre

了如指掌 liǎo rú zhǐ zhāng: Know like a book

危机 wēi jī: Crisis

赞不绝口 zàn bù jué kǒu: Full of praise

网站: www.ramenplay.com.sg

天乐里餐馆 中餐一网打尽



日清泉茶壶汤香甜清爽。

义顺的Northpoint Shopping Centre自从装修后添加了更多商店, 天乐里 (Mayim) 中餐馆也在购物中心二楼开了一家分行。

天乐里的第一家餐馆位于West Mall, 已经受到许多食客的好评。厨师们用心地将传统食谱加以改进, 做出道道富有创意但价格合理的现代佳肴。



榴莲蛋挞采用D24榴莲和蛋黄制成。

选择多, 价格便宜

广受客人欢迎的自家腌制天府泡菜 (\$2.50) 混合了甜、酸、辣三种口味, 非常开胃。看似有点像韩国泡菜, 可是它有香香的芝麻味, 食客可以买回家品尝。

天乐里多样化的京式和粤式点心供你选择。一个个精致的上海小笼包 (\$2) 放在小巧的铝箔杯里, 虽然外皮有点粘牙, 但汤汁够浓、肉馅滑溜。还有生煎锅贴 (\$2)、珍宝鲜虾饺 (\$2)、天津素菜 (\$2) 等。

小朋友多半喜欢吃炸食, 牛油果炸琵琶豆腐 (\$9) 是一个不错的选择, 煎过的豆腐与馅料在嘴里交织, 加上青青的鳄梨酱, 口感多层次。



自制天府泡菜非常开胃。



冲天辣子丸刺激味蕾。

道造创意菜

除了能一次过品尝中华美食精髓, 也能找到日本料理。日清泉茶壶汤 (\$6) 给我留下了深刻的印象。小巧的陶质茶壶里以蔬菜、海鲜、蔬菜和高汤为主, 挤了一颗酸柑, 香甜清爽。喜欢吃芥末的你不妨尝一尝冲天辣子丸 (\$8)。一口咬下, 浓浓的芥末味刺激味蕾, 建议你谨慎细尝。

别忘了餐馆的招牌榴莲蛋挞 (\$2.20), 采用D24榴莲和蛋黄制成, 淡而不腻。饱餐一餐后, 来一壶清香的寿杞子茶 (\$1) 或红玫瑰香片 (\$1) 吧, 有提升及养颜的作用。

930 Yishun Ave 2, #02-01, Northpoint
电话: 6758 3168
网站: www.mayimfood.com
欧倩慧