



味游 新加坡



*A
Tasty
Journey*

美食，
从最贴近的饮食开始。
简单、接地气的饮食文化，
是生活的另一种形态。
这个8月，《畅游行》为你准备了
本地数家富有特色的餐厅和食物，
有来自祖籍故乡的味道，
也有本土化的点心和糕点，
体现了新加坡富饶的文化背景。



畅游行
TRAVELLUTION

AUG
国庆提案





CONTENTS 目录

001

美食，从熟悉的饮食开始。

粤菜

002

Noodle Place Restaurant 华苑面粥小厨

潮菜

004

Fragrant Garden 馨香园

点心

005

Summer Pavilion 夏苑

006

Summer Palace Restaurant 夏宫

007

Paradise Teochew Restaurant 潮乐轩

008

Wah Lok Cantonese Restaurant 华乐酒家

009

House of Dim Sum 香港仔 / Tong Heng Pastries 东兴糕饼店

010

Xin Shan Ye Zi Mei Shou Gong Bao Dian 新山叶子楣手工包点

甜点

011

Coffee & Crust by Mandarin Orchard Singapore

012

818 Durians & Pastries

013

Hung Fai Food Enterprise 洪辉食品



美食，从熟悉的饮食开始。

早期华人从中国南下，俗称过番客，许多人离乡背井到新马落地生根，从而有了第三、四代，甚至第五代了。而这些家乡的食物随之来到异地后，再正宗的味道都好，也会随着环境和时间做出调整，最后形成了如今的南洋平民美食。

食物，是故乡的好，然而一个地方待得够久了，饮食内加入了温情，经过舌尖，流进血脉，也就成了心里另一个忘不掉的味道。

最美味的食物不是精致的料理，或是采用国外昂贵的食材，而是混合了小时候熟悉的香味，就地取材，烹饪出的才是人间真谛。新加坡与许多国家不同，她集合了多元种族、不同祖籍背景文化、加上本地原本的色彩，从而演变出丰富迷人的饮食文化。



Coffee & Crust
Ondeh Ondeh 班兰蛋糕

Wah Lok Cantonese Restaurant

辣椒蟹肉春卷



Paradise Teochew Restaurant

金银三宝烙

Hung Fai Food Enterprise

流心月饼



House of Dim Sum 港式点心

鲜虾云吞面 \$8.30 汤 / \$9.9 干
4个大虾云吞，除了新鲜手打、无碱水味的鸡蛋面，特制的汤头更是使用了猪骨、虾米、比目鱼干和鸡只熬制，把正宗香港面完全带来新加坡。



由上至下
烧味双拼 S\$19
福建炒饭 S\$14.80
白灼鲜猪润 S\$14



Noodle Place Restaurant 华苑面粥小厨

鲜虾云吞面一吃难忘

华苑有个别号为云吞面世家，就可知道它的云吞面有多出色了。从80年代就在本地经营粤菜餐厅的华苑早已累积了一群固定粉丝，时不时就得吃一回解馋。

从CentrepoinT旧址迁移到新开张的orchardgateaway，华苑的装潢与用膳空间更为宽敞，同时亦添加了不少新菜，如港式的福建炒饭、柱候牛腩、厦门炒米粉等。烧肉、烧鸭饭也是必点的菜色，烧鸭皮脆不油腻，又烧香味浓郁，在新年期间华苑还提供烧腊外卖。

鲜虾云吞面特制的汤头使用了猪骨、虾米、比目鱼干和鸡只熬制，把正宗香港面完全带来新加坡。据一名顾客反映：“吃过华苑的云吞面后，我再也不想吃其他的了”，就等你来吃，证实是否属实！

i Noodle Place Restaurant 华苑面粥小厨
277 Orchard Road #01-17 orchardgateaway
Singapore 238858
☎ +65 6733 3171
🕒 10am-10pm (无休)
🌐 www.pfs.com.sg

華苑麵粥小廚
Noodle
Place
Restaurant
雲吞麵世家

说到粥，还是广东人比较有创意，不仅名字新奇，味道更是独特。华苑面粥小厨的徐师傅独创的招牌港式广东粥内含 10 种食材：鱿鱼丝、鱼鳔、猪肝、虾球、鸡肉、鲍鱼片、烧鸭、肉丸等等。粥的味道多样化，也更有层次感，可以一并满足想要同时享用海鲜、鸡肉粥等的食客。

生滚粥，讲究的是鲜味。徐师傅先用大砂锅装了 1 公斤白米，以 20 至 27 公斤的水小火慢煮，一锅粥至少得煮上 3 个小时。之后再將白粥舀入小砂锅里，开猛火烧沸，將食材等放到滚烫沸腾的粥中氽烫，在肉将熟未熟之际就要起锅，让余热將食材焖熟。端上桌的招牌粥腾着热气、冒着泡泡，一勺入口，滚烫的粥水里有食材的鲜味，口感嫩滑得恰到好处。

独创港式 招牌广东粥

每日营业
10am-10pm



华苑面粥小厨
Noodle Place Restaurant

📍 277 Orchard Road #01-17 orchardgateaway Singapore 238858
☎ +65 6733 3171
🌐 www.pfs.com.sg

潮式蒸鲷鱼 时价
鲷鱼充满鲜味，加入酸梅后的汤汁很开胃，第一口会觉得略酸，后头越喝越上瘾，欲罢不能！



潮州鲷鱼粥 时价
切成薄片的鱼肉让汤头更鲜嫩滑口，即便不爱吃鱼的食客也忍不住一碗接着一碗，或许这正是经典料理的魅力。



虾枣 S\$12/S\$18
店家的得意之作，口感酥香，从略带嚼劲、香气十足的内馅，可吃出厨师的用心。

龙虾小笼包
满满都是浓郁的龙虾汤，汤汁混合了鸡肉与蛋令口感更有层次。



张肇刚
夏苑行政总厨
拥有多年粤式料理烹饪经验，每一道出自他手的佳肴皆为用心认真之作。



鲜菌鲍鱼酥 S\$8 / pc
豪气地用上一整颗鲍鱼，底下为菌类、洋葱以及浓稠的鲍鱼汁。

和牛酥饼
以日本宫崎和牛替代火腿，加入洋葱碎与香菇，把和牛的多汁口感充分地呈现出来。

More To Taste
夏苑采用本地著名茶坊“茶骨禅心”精心挑选的10种特制茶叶，推荐荔枝乌龙和桃茶，带有果酸味配搭点心堪称绝配。

Fragrant Garden 馨香园

鲜甜鱼汤欲罢不能

馨香园是本地少数具有代表性的潮汕餐馆，由地道潮汕师傅精心烹调正宗潮汕美饌，招牌鱼粥更是赢得不少食客的芳心。

潮州鲷鱼粥使用大白菜熬汤，原汁就十分鲜甜，加入了鲷鱼更是锦上添花，大大增加了汤头的鲜美。煮过鱼汤的鱼肉依然嫩滑，不说还以为是清蒸的口感。另一道必点料理是潮式蒸鲷鱼，鲷鱼俗称阿拉斯加比目鱼，营养价值丰富，无论是蛋白质、维生素还是卵磷脂的含量都极高。除了鲜鱼，烤乳猪也是必点料理，馨香园的烤乳猪（须提前2天预定）香气十足，脆皮可口，让人大喊满足。

馨香园也提供承办私人派对、自助餐、盛宴等服务，让食客无论在何处，都能吃到正宗的潮汕料理。



烤乳猪 S\$228

Fragrant Garden 馨香园
756 Upper Serangoon Road,
Upper Serangoon Shopping Centre
#01-15/16, Singapore 534626
+65 6289 7301
11:30am-2:30pm / 5:30pm-10pm
(星期一休息)
fragrantgarden.com.sg

Summer Pavilion 夏苑

优容华贵独特点心

在刚出炉的2017米其林名单上，夏苑蝉联一星，更让人期待行政总厨——张肇刚接下来会推出什么新菜色了。鲜菌鲍鱼酥的概念来自叉烧酥。张肇刚豪气地用上一整颗鲍鱼，底下为菌类、洋葱以及浓稠的鲍鱼汁，而盛着这些丰盛食材的酥饼才是最美味的部分，饼皮充满香气之余，吃起来很酥脆，饱实满足。

龙虾小笼包满满都是浓郁的龙虾汤，汤汁混合了鸡肉与蛋令口感更有层次，每一口都是鲜甜的龙虾味。素点心一般缺乏主味，因此在松露南山饺加上松露提味，且一定要用锅气把食材炒得香，挑起食客的食欲。梅菜叉烧包内的梅菜令包子吃起来更爽脆，包子皮还是沿着传统的酵头发面制作出来的，这是现代科技无法取代的风味。



Summer Pavilion 夏苑
The Ritz-Carlton, Millenia Singapore
7 Raffles Ave, Singapore 039799
+65 6434 5286
11:30am-2:30pm (午餐&点心)
6:30pm-10:30pm (晚餐)
www.summerpavilion.com.sg

*截稿日前和牛酥饼仍未定价与确定推出日期，请留意夏苑官方消息。龙虾小笼包是套餐内的其中一份点心，并不单卖。

雪菜鸭松芋角 \$57 / 3 pcs
酥脆的外层裹着咸度恰到好处的馅料，雪菜与鸭肉香气完美融合。单看有趣的外表，又有谁曾想过传统的芋角也能如此可爱？



刘青海
中餐厅行政总厨

以最卓越的原料，结合创新烹饪方法，为食客带来不同凡响的粤菜。



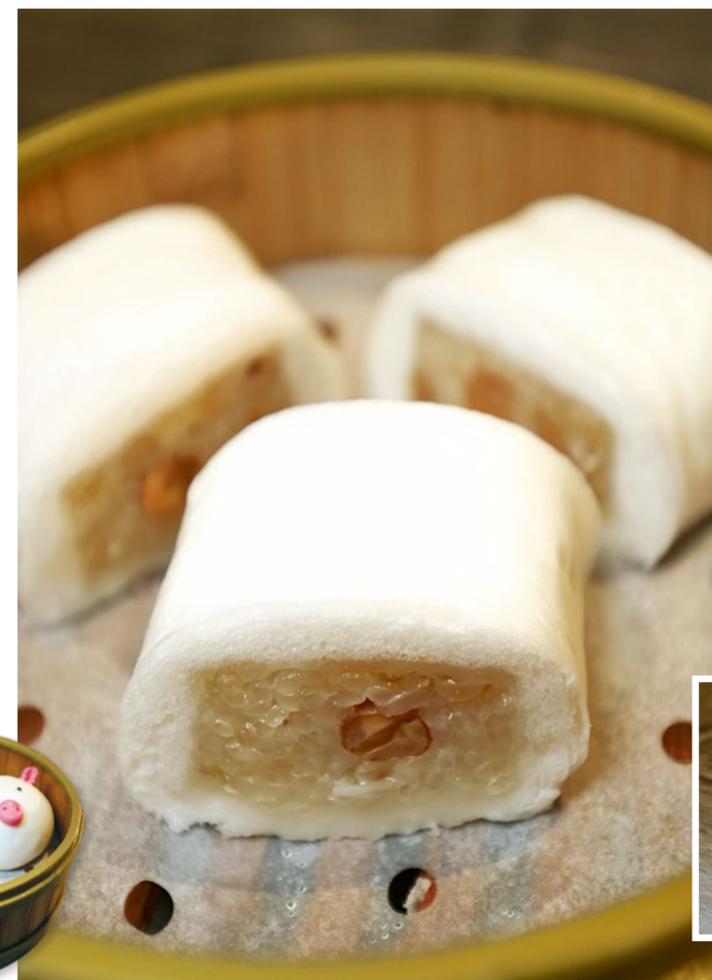
海宝炖金瓜盅 \$528
以海宝熬出清澈的汤头，口感鲜美，喝汤的过程中还可刮下炖煮得软嫩的南瓜，将清甜的海鲜汤变成浓郁的金瓜汤。



由左至右

- 蒜子叉烧菠萝包 \$5 / 3 pcs
- 雪菜鸭松芋角 \$57 / 3 pcs
- 墨鱼汁海王饺 \$8 / 3 pcs
- 龙虾饺 \$9 / 3 pcs

奶香猪仔包 \$6.20 / 3 pcs
可爱的外观让 Instagramable 指数爆灯，主厨舍弃一般的流沙，改为更顺滑的奶黄，并加入增添口感的松子，让奶黄更添香气。



潮式糯米卷 \$5.20 / 3 pcs
一般点心店少见的糯米卷，外皮柔软，内层糯米口感软糯可口，中间还夹了酥香的谷仁，越嚼越香，欲罢不能。



糯米陀香茶

Summer Palace Restaurant 夏宫

在夏季皇宫里品尝精致点心

在2017新加坡米其林指南首度摘下一星的夏宫位于新加坡丽晶酒店三楼，从高大明亮的酒店大堂走进隔着屏风的夏宫，就像走入另一个金碧辉煌的皇宫。

夏宫供应粤式菜肴，菜单由两位香港主厨构思设计，在不同季节也会采用当季食材，研发新菜单，务求让食客们吃得心满意足。

说起粤菜，当然少不了由“饮茶”文化延伸的点心。吃点心注重的除了食材新鲜度，还有口感。夏宫无论是龙虾饺的Q劲十足，或是墨鱼汁海王饺中的咸蛋味，都让人一口咬下时眼前一亮，暗赞主厨的心思都藏在小小的点心里。不得不提经过改良的川式红油抄手，肉质清爽实在，搭配麻辣的酱汁，非常过瘾！



- i** Summer Palace Restaurant 夏宫
- 📍 Regent Singapore, A Four Seasons Hotel, Level 3, 1 Cuscaden Road, Singapore 249715
- ☎ +65 6725 3288
- 🕒 12pm-2:30pm / 6:30pm-10:30pm (星期一至五); 11:30am-2:30pm / 6:30pm-10:30pm (周末)
- 🌐 www.regenthotels.com/Singapore

Paradise Teochew Restaurant 潮乐轩

糯米陀香茶佐经典潮式点心

从中华游泳会到第二家位于诗阁广场的分店，潮乐轩呈上给食客的都是诚意之作。一系列经典潮式菜肴，独特的潮式点心，就连茶也是少见的糯米陀香茶。

潮乐轩的点心可分为两大类，第一类是把经典做得极致，潮州粉果皮韧馅厚，口感多层次；脆皮香芒虾卷的芒果厚实，让人一口尝出芒果的香与虾的鲜；鲜虾腐皮卷将虾酿在腐皮里，不似一般点心楼做得“虾皮分离”。看似简单的小心思，都让品尝体验大提升。

第二类则是将点心年轻化，奶香猪仔包化为俏丽可爱的粉红猪；脆皮萝卜仔将外观改为圆巧的萝卜，内馅爽口多汁；鸡粒芝士挞中西融合，是主厨为第二家分店特别研发的点心，搭配清新淡雅的糯米陀香茶特别合适。

More To Taste

无论吃潮菜或点心，来到潮乐轩，不能错过糯米陀香茶。虽说是茶，却带着清新的糯米香，入口爽洁，越泡越是甘甜，变冷了也有不一样的风味。

- i** Paradise Teochew Restaurant 潮乐轩
- 📍 6 Scotts Road, #03-04 Scotts Square, Singapore 228209
- ☎ +65 6538 0644
- 🕒 11:30pm-3pm / 6pm-10:30pm (星期一至五); 10:30am-3:30pm / 6pm-10:30pm (周末&公共假期)
- 🌐 paradisegp.com

芝麻卷 \$4.80 / 4 pcs
味道犹如九层糕滑嫩。这里有个有趣的吃法：把芝麻卷稍微拉出放进嘴里，再缓慢地把它拉出来，看起来就像儿时玩具 yo-yo，所以也有此别称。



辣椒蟹肉春卷 \$7.20 / 3 pcs
松脆的春卷皮一咬即碎，热腾腾的辣椒蟹肉和酱汁从春卷里流出，香气扑鼻。

脆皮雪山包 \$5.40 / 3 pcs
层层酥脆极致诱惑，几乎吃过的人都会对它极薄的外层感到惊讶，体现了姚师傅25年的经验与功力。



姚卓然
点心师傅

超过43年的厨艺，创意的研发让食客得以品尝点心新滋味。

Wah Lok Cantonese Restaurant 华乐酒家

接地气的辣椒蟹肉春卷

“辣椒螃蟹只在新加坡才有，春卷却是国际化的，所以我想构思一道让辣椒螃蟹成为国际饮食的点心，食客也能多个选择，吃辣椒螃蟹无需再局限于煮炒类。”华乐酒家点心师傅姚卓然说。吃春卷一定要用手吃才接地气，辣椒蟹肉春卷蟹肉汁带有南姜花和香茅的香味，普洱茶适时冲缓了味道，味蕾更能品尝出其中的层次感。

点心要好吃，除了馅料，外皮也很重要。烤至金黄色的脆皮雪山包撒上些许糖粉，包点看起来时髦，多了一分洋气，因而吸引了不少年轻人的青睐。建议配搭无糖菊花茶，除了带花香，亦能提升奶黄的味道，清淡舒服。芝麻卷以前也被称为菲林卷，姚师傅把全黑的芝麻卷制成黑白2色，让视觉更有层次，好看好吃也好玩。



Wah Lok Cantonese Restaurant 华乐酒家
 76 Bras Basah Rd, Singapore 189558
 +65 6311 8188
 11:30am-2:30pm / 6:30pm-10pm (星期一至六); 11am-2:30pm / 6:30pm-10pm (星期日)
 www.carltonhotel.sg/dining/wah-lok-restaurant-singapore

House of Dim Sum 香港仔

外卖点心服务超贴心

由香港仔第一代点心师傅制作的三味香酥饼入口酥松，内馅以豆沙和香蕉为主，很符合本地食客的口味，十分亲民，亦是许多老顾客最喜欢的点心。香港仔与时俱进，之前的比卡丘造型点心更曾掀起一阵热潮。据香港仔老板透露，他们最特别的服务就是网上预订外卖（须至少提前1天），而且店员还会贴心地在府上帮忙把食物整齐摆放好，让主人省心省力，很适合在家聚餐、生日会、乔迁之喜、公司派对等。此外，你也可以到香港仔在宏茂桥的点心摊位，现场感受现做现卖的用餐体验。

House of Dim Sum 香港仔
 7 Block 107 Ang Mo Kio Ave 4 #01-138 Singapore 560107
 +65 6457 2248 (摊位); 6748 4893 (外卖)
 7am-3pm (星期一休息); 9am-9pm (外卖)
 www.hongkongzhai.com
 @hongkongzhaidimsum

三味香酥饼



*外卖最低消费\$85，另加\$12外卖费。



Tong Heng Pastries 东兴糕饼店

百年传统手作蛋挞

拥有100年历史的东兴糕饼店，蛋挞是他们祖传秘方烘焙出来的人气商品，百年魅力不退。东兴的创办人早年从广东下南洋，凭着真材实料用自己双手制作出各式各样接地气的糕饼，深受本地人喜爱。蛋挞饼皮酥脆略薄，蛋浆顺滑柔软，入口有弹性甚至有“融化”在嘴里的口感，同时富有绵密的层次感。由于是手工制作，蛋挞稍微易碎，小心拿起食用更显出珍贵，才能细细品尝其中的古早滋味。此外东兴亦有出售咖喱角、老婆饼、核桃酥、皮蛋酥、莲蓉饼、鸡蛋糕、结婚喜饼、月饼等等。

Tong Heng Pastries 东兴糕饼店
 285 South Bridge Rd, Singapore 058833
 +65 6223 3649 / 6223 0398
 9am-10pm (无休)
 www.tongheng.com.sg



蛋挞 \$1.50 / pc



雷公包 \$3.50
馅料里混合了鸡肉和猪肉，腌制得很美味，中间还有半颗漂亮的白煮蛋、腊肠及香菇，配上富有弹性的包子皮，一口咬下肉汁慢慢地溢出来，让人一尝肉汁的鲜甜，超幸福的满足感，食量小的人可以和两三位友人平分共享。

糯米鸡 \$1.90
饭粒软糯，肉实而不老。

酿豆腐 \$1.80
豆腐滑嫩，肉汁鲜美。



雷贤官
新山叶子楣手工包点老板
制作的点心获得大众好评，特别是雷公包让人回味无穷！

新山叶子楣手工包点 Xin Shan Ye Zi Mei Shou Gong Bao Dian

现做现卖雷公包

于80年代末出现的香港女星“波霸”叶子楣，凭着伟大胸围，在全球华人群众中无人不晓。由于这包点的体型巨大，因而取名为叶子楣包，如今在Maude Road的叶子楣包已改名为雷公包，美味程度不减，反而更上一层楼。雷公包的新名字源自店主姓雷，太太经常叫他雷公，而雷公包是夫妻两人携手经营，也可说是“爱的结晶”。

雷公包很密实，肉馅多却不杂，汤汁份量恰好，多一分会溢出，少一分则减少了美味。蒸的时间、火候依包子大小和蒸笼的数量而异，这全都得靠师傅的经验拿捏。

点心师傅每天从清晨3点开始在厨房忙碌，准备面粉发酵制作包子皮等。由于手工包的制作耗时耗力，数量有限，来慢一步就买不到了。

i
Xin Shan Ye Zi Mei Shou Gong Bao Dian
新山叶子楣手工包点
208 Jalan Besar (Maude Road)
Singapore 208894
+65 6294 2210 / 6294 2210 / 9630 5202
24小时 (星期一休息)

Ondeh Ondeh 班兰蛋糕 \$52 / 1 kg
只在8月发售，想要品尝切记在一星期前预定，带回家后的最佳享用期限为3天。



Chef Winnie Goh
甜点师傅
超过30年的甜品经验，曾多次荣获甜品相关奖项。



More To Know
本地甜点Ondeh Ondeh一般以糯米粉、椰浆、班兰汁制成外层，内层裹着椰糖溶浆，外层再沾满椰丝，口感Q嫩，属于草根性极强的代表性甜点。



Coffee & Crust by Mandarin Orchard Singapore

Ondeh Ondeh 班兰蛋糕

坐落在新加坡文华大酒店五楼的Coffee & Crust环境静谧有情调，铺着地毯的地面吸收了一定的噪音，即使人在喧哗的乌节路也能享有宁静下午茶。

配合8月国庆月，餐厅获奖无数的甜品师傅Chef Winnie Goh特别创作出融合本地娘惹风味以及法式蛋糕优雅外观的Ondeh Ondeh班兰蛋糕。单凭外观，可能会觉得紫色的Ondeh Ondeh与一般的黄色或青色不一样，Chef Winnie Goh表示为了让蛋糕外观更出色，她选用了冲绳紫薯制成紫色Ondeh Ondeh，底层则是纯天然班兰汁制成的威风蛋糕，鲜绿色的外观带着大自然的淳朴。新鲜奶油里混合了椰丝香气，蛋糕口感绵密，还有焦糖的醇香，非常迷人，绝对是融合法式精致蛋糕与本地甜点的代表之作。

i
Coffee & Crust
333 Orchard Rd, Level 5 Mandarin Orchard,
Singapore 238867
+65 6831 6272
9am-9:30pm (每天)
www.meritushotels.com/mandarin-orchard-singapore
@coffeandcrust



榴莲麻薯 S\$10/6 pcs
麻薯皮薄有弹性，充满浓厚香味，份量十足的榴莲内馅，一口咬下唇齿间立刻被浓稠的榴莲包围，回味无穷。

榴莲可丽饼 S\$30/1盒5条



榴莲泡芙 S\$14/1盒10粒



吴明倡

818 Durians & Pastries 总经销商

为了控制品质，减低成本，老板买地自己耕种有机榴莲。

818 Durians & Pastries

独创榴莲麻薯

818的榴莲皆来自马来西亚文东自家的果园，老板细心栽种养殖，果肉自然品质优。他们亦是本地第一家获得ISO22000认证的代工厂商（OEMs）

猫山皇榴莲麻薯下足成本和心思，是818用时一年多，用心严谨研发独创的。猫山皇含水量少，冷冻之后不会有过多的水分，令麻薯的口感更优，放进冷冻柜要吃的时候才拿出来食用很方便。

榴莲可丽饼、榴莲泡芙、榴莲蛋糕，从饼皮到海绵蛋糕都是818一手制作。今年中秋节他们即将推出榴莲冰皮月饼，榴莲内馅是众多食品中最浓稠的，如你适逢买了几份818榴莲糕点，建议最后才吃月饼，否则之后吃的都会略嫌味道淡了。



818 Durians & Pastries
201 Telok Kurau Road #01-02
Singapore 423910
+65 6348 8436
11am-8pm (星期二至六); 11am-7pm (星期日&公共假期) *榴莲季节7天无休
www.durian818.sg
@818durianspastries



优质好食

一份点心或面食，除了考验厨师的功力，食材的来源和品质也是重要的一环。



洪辉食品

Hung Fai Food Enterprise

洪辉食品公司的老板陈洪辉曾是名香港点心师傅，对食材非常讲究，除了提供品质优良的面条、面薄、拉面等给本地餐厅、酒楼、小贩之外，也亲自制作与出售中秋月饼，尤其是他独创的流心月饼，特别好吃。

洪辉出售的面条爽滑、耐煮、泡水后也不轻易软化，这全都是出于陈洪辉不计成本，坚持采用上等面粉，加上用心制造才有的成果。据陈洪辉透露，好的云吞面条从制造出来后，需等待3天左右让碱水味消退至20%至30%左右，同时要在第3至第4天期间烹煮，才能发挥出面食的最佳品尝状态。出于对点心与饼类的喜爱，陈洪辉纵使年过70依旧不厌其烦、精益求精地制作更美味的点心食品，让更多人能品尝到这些传统的好味道。



陈洪辉
洪辉食品老板

老板特别推荐 流心月饼

流心月饼内的奶黄滑嫩，馅皮不会太甜，口感刚好，要完整地吧奶黄馅包在饼皮里，一般工夫绝对做不来。



洪辉食品 Hung Fai Food Enterprise

Block 15, Woodlands Loop #03-29, Singapore 738322
+65 6759 0250
hungfaic@singnet.com.sg



畅游行媒体
私人有限公司



香港中国旅游
出版社

电子版本免费下载 

味游 新加坡 *A Tasty Journey*



出版

畅游行媒体私人有限公司

制作

畅游行媒体私人有限公司

编辑

吕美姿、黄净哲

设计

黄净哲

摄影

Fong、Paul Chin、部分图片由有关单位商家提供

畅游行
TRAVELLUTION