

本地  
独家

## 田鸡面配花雕酒更美味

◀招牌猪肉酱爆丸咬下时,多汁的内层绞肉会有“爆浆”效果。

先试试餐馆主打的招牌酱爆丸、猪肉丸、新鲜鱼片、特级肥牛片和手打鱼滑。招牌猪肉酱爆丸(\$10.90/\$11.90)以绞肉包裹绞肉,咬下时多汁的内层绞肉会有“爆浆”效果。

另外,要重点介绍新加坡独家的田鸡面(\$12.90)。因为新加坡有田鸡场能够提供新鲜和有品质的货源。田鸡块煮来结实弹牙,花雕酒香让它锦上添花。

除了面汤,干捞的客家酱手工面(\$9.90)也让人惊艳。把皮蛋碎、猪肉碎、江鱼仔、黑木耳和猪油渣等拌上秘制客家酱和猪油,食材和口味都很丰富。

地址:313@Somerset #B3-37/38 S238895

营业时间:(周日)11.30am-10pm/(周末)11am-10pm

多种鱼骨,以高标专业方式熬煮后,速冻至零下20度后直送到新加坡。

所有汤面可选择三鲜汤或秘制酸辣香汤,配搭米线或米粉。点了三鲜汤的面食会附带一小杯花雕酒,等到上桌才倒入汤里。如此一来可在最短时间品尝,避免花雕酒香气挥发,每一口都有汤鲜和酒香。

汤面的配料选择很多,不妨



田鸡面,田鸡块结实弹牙,花雕酒香让它锦上添花。

薇 图/餐馆提供

自马来西亚的有间面馆(Ooodle House),上桌时会在面里倒一小杯花雕酒,独家田鸡面配上花雕酒

面馆在马国和澳大利亚有门店,去年底在本地开设。秘方和灵感来自其中一位妈妈的家庭式潮州鱼汤,招牌三鲜汤混合马鲛鱼等

21/01/2020

Lianhe wanbao 联合晚报