

雪隆

Food Trekker

撰文: aNGie、陈锐斌 摄影: green, 部份图由乐天客栈提供



乐天客栈 Paradise Inn 经典粤菜好滋味



脆炸香鸡翼 RM18

以香港进口的银虾酱腌制的鸡翼，油炸到外层金黄，咸香脆嫩的质感集于一炉。

锅香豆腐虾 RM25

厨房自制的新鲜豆腐，炸后外皮香酥、内在滑嫩，加上虾仁溢出的甘甜浓汁，令人百吃不厌。



海鲜皇炒饭 RM19.90

虾仁、带子及日本鱼子等，加上蛋黄与白饭翻炒，黄澄澄的色彩很是吊人胃口。



扣肉包 RM4.80(一个)

店家的招牌美食，以荷叶包裹秘制酱料烹煮的扣肉，香浓多汁且肥瘦参半，吃完后颇有满足感。



脆香虾粿 RM12.90

腐皮层内满是甘美的猪肉、虾胶与马蹄馅料，并缀甜香，外脆内软的口感更是讨喜。

虽然挂上“客栈”的名号，但是中文取名“乐天”的Paradise Inn，并非真的是一家旅舍，而是装潢带有中华怀旧色彩的经典粤菜馆，只是以高雅时尚的设计元素来做妆点。这家来自新加坡乐天集团旗下的品牌餐馆，在当地已拥有10历史，以及多达11间分店。建筑形态上以老旧的中式圆拱门、铁花窗及灯笼等装饰，带出浓得化不开的中华古典风情。

店家食物凭经典的粤港等籍贯家乡料理，传统小吃作号召，吃作极其讲究口感与层次，且不惜花费长时间逐一呈现各式特色食物，例如扣肉包、猪手焖米粉、东坡肉、自制豆腐……另外，具有本土家乡风味的咸鱼蒸肉饼、咸蛋蒸肉饼、菜甫煎蛋等小菜，也能在这里尝得到。

当中令人垂涎的出品，还有各种滋补美味的炖汤，比如人参炖乌鸡汤、淮山杞子炖螺。它以猪大骨熬上24小时弄出汤底，然后在一个个小盅加上各种材料翻炖至少4小时，使得每一道汤品都鲜甜到令人几乎停不了口！

值得一提的是，离去前一定要点叫厨房即场制作，用料实在的招牌甜品，不管是冻的蛋花玉米露，还是热的杏仁糊和红豆沙汤圆。少了这些甜汤点缀，你的美食之旅将显得有欠完整。



乐天客栈 Paradise Inn
地址：083-LG1.7 & LG1.8, Sunway Pyramid, No. 3, Jalan PJS 11/15,
46150 Petaling Jaya, Selangor.
电话：603 5637 8822
营业时间：11.00am - 10.00pm

食客 Lina Tan:

我最爱锅香豆腐虾，豆腐质感滑嫩，吃了很想再吃，所以每天我都上门点一碟来吃。wasabi虾也很特别，之前一直担心味道过重就不敢试，但品尝了之后觉得很好吃，虾肉极之鲜甜，而且没有芥末酱的呛味。

