

乐天皇朝

品尝中国菜肴新滋味

乐天皇朝(Paradise Dynasty)聚集了精通各地方特色菜肴的中国厨师,想品尝道地的中国美食,再也不必远渡重洋前往中国辛苦地四处寻找了。文·CHERYL



8种口味小笼包

踏入位於 Paradigm Mall 的乐天皇朝(Paradise Dynasty), 首先会看到位于右边的公开厨房, 在公开厨房内, 顾客可以看到大厨们正在认真地准备新鲜和高水准的小笼包以及热腾腾的拉面。餐厅里, 侍应生身穿中国传统服装穿梭于座位间, 让人有置身于古中国的错觉。

乐天皇朝以中国王朝与历史风格为其主要设计概念。深色木板墙以铁路枕木制成, 而黄色护墙板灯光则为餐厅营造一个神秘但宁静温暖的氛围。餐厅内有一条清澈的水道, 流动的水源为用餐的顾客带来安静平和的能量。而优雅的铜色天花板, 则可以把餐厅以及顾客影子反映到天花板上。餐厅在同一时间可以容纳180名顾客, 而座位则以区块划分并设有两间半私人厢房, 让在餐厅举行小型聚餐会的顾客可以拥有不被打扰的私人空间。

8种口味小笼包各具千秋

轻轻咬破那层薄薄的皮, 一股温热的清甜滋味袭击味蕾, 那美好的滋味在口中慢慢地扩散, 直至充满整个口腔……这个令人难以忘怀的滋味相信许多人不会感到陌生, 对了, 说的正是皮薄, 内有汤汁和肉馅的小笼包!

小笼包是一种起源于中国上海南翔镇, 流行于江南地区的著名点心, 以“体小、馅大、汁多、味鲜、皮薄、形美”而著称。如今, 顾客不必远渡重洋前往中国, 也可以享用到道地的中国小笼包! 乐天皇朝推出世界首创的8种不同口味小笼

餐馆受欢迎的菜肴

包，由来自中国南京的大厨严伟研发改良而成，这8种鲜艳色泽外皮的小笼包分别为：原味、蟹粉、芝士、蒜香、人参和四川麻辣口味，还有拥有“厨房内的钻石”之称的鹅肝和黑松露内馅口味。芝士口味味道香滑，是芝士爱好者的首选，蒜香口味适合口味较重者，喜爱药材味道的可选择人参口味，而嗜辣者绝对不能错过品尝四川麻辣口味的小笼包，8种口味小笼包各有千秋，只待懂得欣赏的食客前去品尝！

幼滑拉面 浓稠汤汁

乐天皇朝的另一餐饮特点为其柔滑手作拉面，此拉面是由来自中国河南省的葛生大厨亲自准备，共有18种不同风味的拉面，全部在公开厨房里新鲜准备，顾客可以透过玻璃窗亲睹其料理过程，增添用餐的情趣。拉面通常搭配不同的汤头、酱料以及配料，最受欢迎的要数猪骨汤鲜肉卷拉面、红烧扣肉拉面以及水煮肥牛肉拉面。马来西亚乐天餐饮集团行政总裁陈慧仪表示：“拉面是我们的招牌餐饮之一，我们投入了大量的心血于其中，汤头使用猪骨、排骨或整只鸡以慢火炖煮12小时，汤汁呈现浓稠的口感，一般的拉面绝对品尝不了如此浓郁可口的汤汁。”

中国菜肴种类繁多

乐天皇朝里的各种菜式，在许多人看来都是很新鲜的名词，这些菜式其实都是乐天餐饮集团行政总裁蔡智勇在频密游走中国各省份后，受到启发而推出的。这些中国北方和南方菜肴都十分精致且价位合理，大马的食客可真是“口福不浅”了！



1. 四川辣子鸡丁

麻辣口味的鸡丁，在口中咀嚼完毕后，麻辣的味道这时候才真正慢慢蔓延开来。

2. 瑶柱芙蓉赛螃蟹

相传古时代的皇帝想吃螃蟹，厨师就以鸡蛋和鱼烹煮了这一道菜，味道就像吃螃蟹一样。

3. 香煎南瓜

微甜的滋味夹杂香气，咬下去时带些粘稠，让人不禁回忆起新年吃年糕的喜庆时光。

4. 香芒布丁

这道香芒布丁，有着大家熟悉的芒果香气，以及顺滑的口感，依然是饭后甜点的上选。

5. 重庆红油抄手

皮薄肉嫩的饺子，撒上一些葱花更添美味。

6. 高丽豆沙

以蛋白制成的香甜的外皮包裹着红豆和香蕉内馅，一口咬下，三者味道相融于口中，那种美味的满足感久久无法散去，是餐厅里最受欢迎的甜点。