

WEDNESDAY, MARCH 26, 2014

PappaRich马来西亚风味

新马一家亲，马来西亚美食来到新加坡总是大受食客欢迎。在马来西亚拥有70家餐厅的PappaRich，自2012年9月登陆新加坡以来，短短一年多内开设了4家餐厅，并计划增至15家。



PappaRich的特点是网罗了马来西亚各地最著名的本地风味，并将之齐聚于一屋檐下。老板Rich Tan (50岁) 热爱美食，走遍马来西亚各州各府的小摊子，寻找最有诚意的小品制作，把它纳入餐馆菜单里，甚至把摊主网罗到餐馆旗下，加入集团的研发部。

比如，为了提供口味正宗的传统面包，集团买下了一家传统面包厂，专门为旗下的各家分店供应面包。面包店老板是以前受雇于英国人的老师傅，1946年开设自己的面包店，数年前被PappaRich买下。



古早味的海南蒸面包，当然就是餐馆的招牌菜之一，如今在外头已不容易吃到。“爸爸海南蒸面包”(S\$3.90)蓬松而绵软，搭配半生熟鸡蛋(S\$2.90)，再涂上一层厚厚的牛油与咖啡，满口浓浓的南洋风味。



搭配面包，还可以来一道乌打(Otah, S\$4.90)。店家解释，市面上很多乌打用焗的，是因为鱼肉不够鲜，必须用焗来焗掉腥味，这里的乌打非常新鲜，因而用蒸的，可以品尝到柔软绵密的口感和鲜美香味。而且，这里用的乌打都是来自麻坡，也是老板特别精选的正宗口味。

为了确保菜肴的素质，餐馆里的许多食材都是从马来西亚特别进口，包括面粉、河粉、面包、酱油、生抽、鲷鱼等。比如怡保河粉，就是请当地师傅制作，并选用来自怡保的河粉。



这里最受欢迎的是“超级黄金组合”(Super Rich Combo, S\$16.90)，以巴斯马蒂(basmati)黄金饭加上炸鸡腿、香煎牛肉和墨鱼。炸鸡腿也是出自马来西亚出名的炸鸡腿好手，如今网罗到研发小组，全权负责炸鸡腿。



我个人最喜欢的是这里的“爸爸亚叻沙”(Pappa Assam Laksa, S\$10.90)。好吃的亚叻沙不容易找到，这里的版本是以酸罗望子果(亚答)、红辣椒、香茅、南姜花、黄姜、小葱头等香料熬煮5小时，汤头非常香浓，有足够的虾膏味道，夹带鲜鱼的滋味。粗米饭里加上切丝黄瓜、切丝黄梨、葱、生菜、薄荷叶、豆芽等，以及分量足够的Ikan Kembung鱼肉(一种鲷鱼，俗称甘望鱼)，入口酸甜开胃，完全符合我心中难忘的亚叻沙滋味。



这里的“爸爸炒椰菜”(S\$9.90)，所用的椰菜也是由怡保进口，最大特色是用头抽来炒。生抽头就是生抽瓶盖开启后最上面的一层，也是整瓶生抽的精华所在。由于餐馆是halal认证，炒椰菜里不用猪油，少了几分香气，不过，却是我吃过的无猪油炒椰菜当中，比较合格的版本。



饮料与甜品选择很多，有“马六甲椰糖+豆花王”(S\$3.90)、“Pappa Cendol”(S\$3.90)、“Pappa ABC”(S\$3.90)等。每种都想尝一尝!

PappaRich目前有4间分店，下一站将走进加东邻里的OneKM Mall。
- Suntec City #02-386, 电话: 6532 3323
- Westgate #03-06, 电话: 6465 9586
- Parkway Parade#01-17A, 电话: 6344 6323
- The Star Vista #01-43, 电话: 6684 3373

除了新马地区，餐馆在澳大利亚有12家分店，在上海有3家餐馆，今年还将大举进军香港和澳门，印度、印度尼西亚。

网站: www.paparich.com.sg

POSTED BY KONGLING NG AT 3:42 PM
M 5 Recommend this on Google
LABELS: LOCAL, MALAYSIA

NO COMMENTS:

POST A COMMENT

Form for posting a comment with fields for comment text, name, and email.



Coin Prices

singapore.gumtree.sg/

Find amazing Antiques for Sale. Browse or post an ad 100% Free!



g+ 9

SEARCH THIS BLOG

Search input field

BLOG ARCHIVE

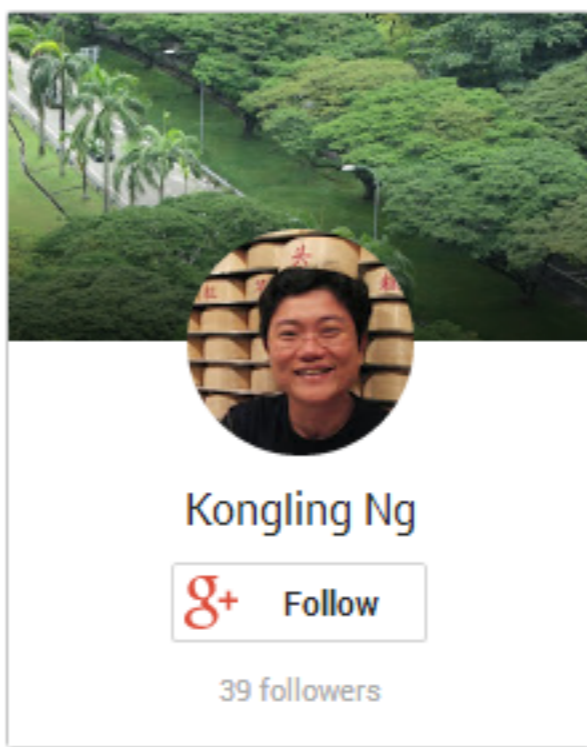
- 2014 (35)
March (17)
香港新食力
Orchard Cafe南洋风味
PappaRich马来西亚风味
Ramen Matsuri樱花鸡拉面
告别真粥道
Quincy Hotel周末住宿
萌宠一只鸡只卖一块钱
York Hotel桥城小贩美食节
La Cuisson法式小馆
Fullerton玉楼烤鸭宴
Marriott Cafe童年美食记忆
The Line中东美食促销
Carousel土耳其美食
Sheraton Towers 吃遍全世界
AquaMarine桥城美食节
MELT印度风味
合艾3D美术馆
February (8)
January (10)
2013 (96)
2012 (43)
2011 (52)
2010 (70)
2009 (55)
2008 (68)
2007 (31)
2006 (8)
2005 (6)
2004 (1)
2003 (1)
2002 (2)

- LABELS
american (14)
australian (5)
BBQ (8)
beer (6)
brazilian (3)
buffet (45)
cafe (19)
chinese (103)
chocolate (2)
churrascaria (5)
coffee (2)
dim sum (10)
english (6)
european (2)
family restaurant (14)
food court (11)
french (19)
germany (1)
health (12)
high tea (3)
hotel (91)
indian (11)
indonesia (8)
italian (30)
Japanese (57)
korean (10)
local (50)
malaysia (17)
mediterranean (6)
mexican (2)
middle east (4)
modern (17)
products (2)
ramen (10)
recipe (3)
seafood (18)
snacks (2)
spanish (5)
steak (10)
steamboat (12)
supermarket (1)
thai (13)
vietnamese (1)
western (17)
wine and spirits (11)
专题报道 (28)
住宿体验 (7)
名人专访 (15)
食游四方 (41)

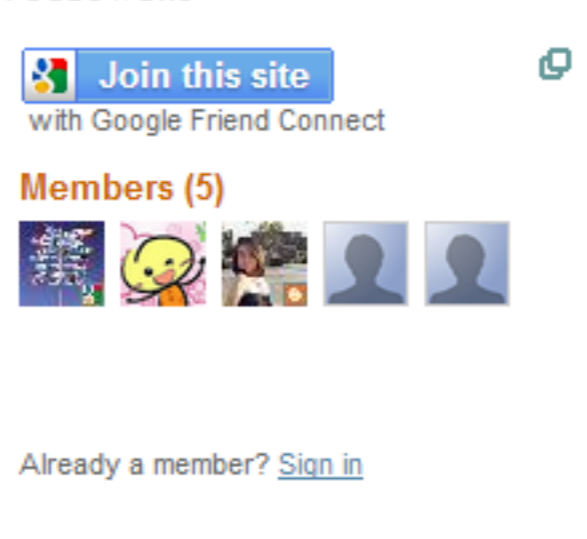
CONTRIBUTORS

- Kongling 黄匡宁
Kongling Ng

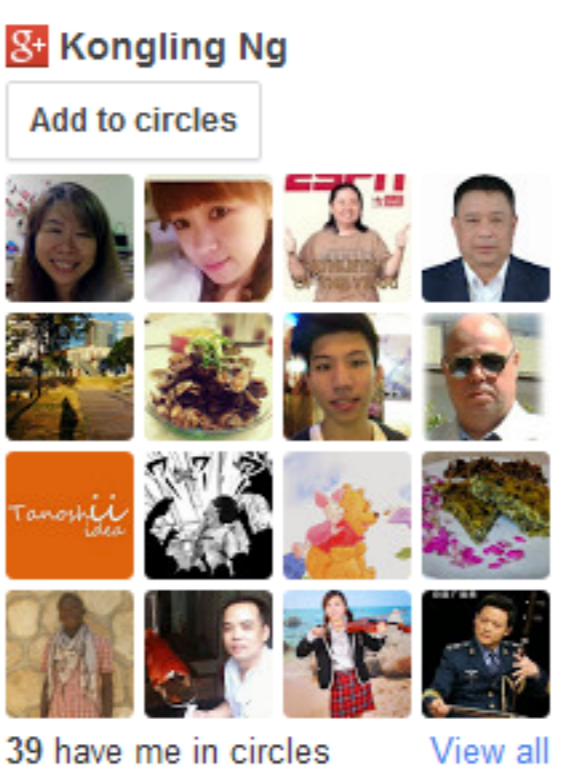
GOOGLE+ BADGE



FOLLOWERS



GOOGLE+ FOLLOWERS



POPULAR POSTS

大四喜登报
明星厨师张添来 (Chef Eric Teo) 总是闲不下来，最新动作是在芽笼开设新餐馆“大四喜小厨”。大四喜是新山最有名气的点心专卖店，在新山已有三间店和一批支持者，包括不少专程到访的新加坡客人。老板是张添来以前一起工作的伙伴，不久前决定进军脚城，找了他一起合作，在...

La Cuisson 法式小馆
我以前不大爱吃法国菜，因为法国餐厅与师傅，经常摆出一副形象高贵的姿态。近几年来，新加坡却出现更多走平民路线的法国小馆，格调休闲，形象也更亲切。擅长法国料理的本地师傅Kenneth Lin，2011年入行之初就在小贩摊位卖法国料理而备受瞩目。摊位原本设在Que...

添好运来到大巴窑
添好运 (Tim Ho Wan) 来到大巴窑，今天正式开张! 对于在附近居住和工作的美食家来说，真是一大喜讯。对于其他地区的支持者来说，也是个好消息，因为分店越多，意味着人数分散，排队的时间也缩短了。香港点心餐馆添好运自4月份登陆新加坡以来，每天人满不敷。数次路过都看到长...

Quincy Hotel 周末住宿
Quincy Hotel位于Mount Elizabeth，属于马节地区，却又在高级住宅区里，名副其实的闹中取静。老实说，在Quincy开张以前，我还真没到过马节地区的这个角落。那是5年前(2009年)的事情了。寻寻觅觅来到猫的尽头，找不到停车场，进入隔壁的Eliz...

合艾从早吃到晚
Hatyai Food Trail 泰国美食荟萃，南北风味各异。不过，由于言语不通，没有在地人的带领只能乱碰运气，有时很难在短时间内找到最值得光顾的食肆。圣诞节前，有幸受邀参加泰国旅游的泰南fam trip，不由地心存感激。这么多年来，泰国朋友从完全看不...