

名厨黎东平的胡麻酱
陈年老抽王的滋味

玻璃屋内享美食
名厨何添财美食介绍
翡翠怀旧巧思点心
万豪女厨创意美点
大闸蟹哪里尝?

精致美点的诱惑
圣诞大餐口味多
缤纷小吃迎圣诞
香料锅烤鲷鱼
圣诞糕饼轻松做

花草茶可以养生
减少自由基抗老化
营养师教你健康瘦身

新之味

XIN FLAVOURS 最精彩餐饮烹饪乐活杂志

43

中英食谱
Bilingual Recipes



节庆香辣美食 好煮好味好简单



ISSN 2010-2518

西马 RM10.00
东马 RM12.00

S\$5.00



PappaRich Plus 于 Plaza Singapura 开张



红遍大马的 PappaRich 于 2012 年登陆本地，短短两年在全岛共有六家餐馆，其中两家餐馆为 PappaRich Plus。目前新开张的 PappaRich Plus 位于狮城大厦。

PappaRich Plus 除了 PappaRich 原有的餐点外，也提供更多独家的大马风味料理，例如咖喱鱼头、爸爸红汁鸡、海鲜炒饭、酸甜蟹肉炒饭等等，都是脍炙人口，备受赞赏的。

辣食遍布菜单

马来西亚以“辣食”闻名，辣得痛快的咖喱鱼头更是马来西亚当地人最爱吃的美食之一。来到 PappaRich Plus，当然也要一尝这里的“咖喱鱼头”。PappaRich Plus 所推出的“咖喱鱼头”是用了 22 种不同的香料调配，加入鲷鱼头烹制，品尝的那一刻，味蕾先被浓厚丰富的咖喱汁十足地刺激，令爱吃辣的朋友忍不住叫爽。

此外，红艳色诱的“爸爸红汁鸡”，是结合了马来和海南风味的一道菜色。红汁由番茄和辣椒酱调制而成，加入鸡片一同焖煮，甜中带辣的风味，十分惹味诱人。

全天候用餐区

PappaRich Plus 也是适合享用早餐和下午茶的地方。点一杯阿拉比卡咖啡豆冲泡而成的“冰咖啡”，再加一块抹了牛油和咖椰的“爸爸海南蒸面包”，享受非一般的餐点。爸爸海南蒸面包是蒸熟后再烘烤，咬一口，面包即溶化嘴里，令面包迷们忍不住叫绝。

如果你不喝咖啡，又想在酷热的天气下解放，来一道冷冰冰的“爸爸煎蕊冰”，足以媲美马六甲著名的煎蕊，一定足以消暑清凉。

风味炒饭

在 PappaRich Plus 的菜单中，多了三款炒饭，即蟹肉炒饭、甘榜炒饭和海鲜炒饭。

酸甜口味的蟹肉炒饭最受欢迎，因为蟹肉丝是用辣椒浓汁焖煮的。再配加一盘“参巴炒茄子”，就可一次过尝尽酸、甜和辣，相信这是舌尖最过瘾的时候。

除了增添了大马风味的美味佳肴，PappaRich Plus 餐厅洋溢娘惹风格的设计，都可轻易让你感觉到峇峇娘惹文化的气息。

现在已在世界各地（澳洲、印尼、美国、中国等地）设有超过百家分行的 PappaRich，进一步推广“大家一起来尝马来西亚美食”的概念，餐厅里设有好几张大餐桌，欢迎大家举办聚会，享用道地的马来西亚美食！



1. “咖喱鱼头”是 PappaRich Plus 最叫卖的大马料理。
2. 来一杯浓浓“冰咖啡”，再累的心也会苏醒。
3. “参巴炒茄子”的酸甜辣风味，叫食客赞不绝口。
4. “爸爸红汁鸡”搭配着番茄和辣椒酱，甜辣互相呼应！

PappaRich Plus ■ Plaza Singapura / OneKM ■ 电话：6735 9323
■ 营业时间：星期日至星期四 10am-12am，星期五至星期六 10am-1am