

# 新加坡派

本地餐馆各出奇招，用美食和设计炮制浓浓的新加坡风味。创新的怀旧的，任君选择。

文：杨景葵 摄影(部分)：KELVIN CHIA



## 创新菜式

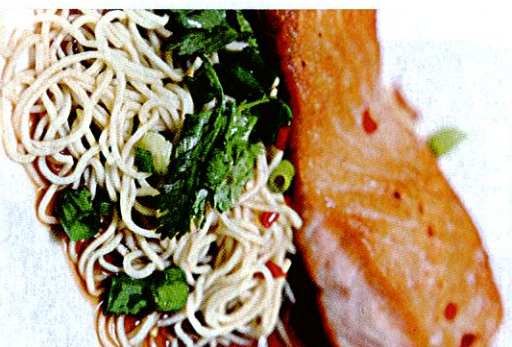
### Wok & Barrel

12年前留学澳洲，因为想念本地美食，而自学并爱上烹饪。经过3次金融危机，她索性放弃高薪职位，走入小贩中心开了Madam Tan's 椰浆饭。“后来朋友(兼合伙人)婚礼当天忽然灵机一动，穿着婚纱跑来问我不要做生意，我就把椰浆饭店关了，合资营业这间店。”

老板娘钻研不同烹饪方式，呈献与众不同的摩登菜单。店名Wok寓意亚洲煮炒，Barrel则是西方料理以及进口啤酒。

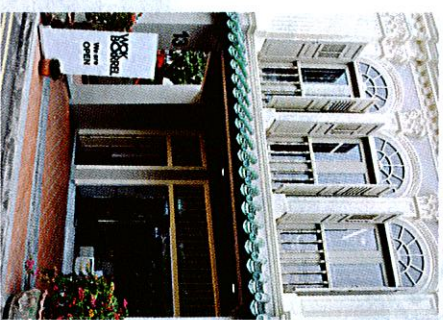
### 牛肉咖喱椰浆饭 \$9.90

驰名的椰浆饭分量多够划算，又是Achar，又是越南式沙拉，外加两种sambal辣椒酱，和两片煎蛋，把盘子挤得满满的。吃起来额外有口感的椰浆饭粒粒分明，靠的是得两次清蒸的繁杂过程。



### 摆摆三文鱼与鸡蛋面 \$23

日西合璧，外观平凡，味道却意外的好。原来关键是用醋、酸柑汁、辣椒调成的香醋酱，淋在鸡蛋面上，与外脆内软的三文鱼肉搭配无间。



地址：13 Duxton Hill  
电话：6220 0595  
营业时间：11.30am-10pm(星期一至六)，11.30am-4pm(星期天)，星期一休息



## 南洋风味

### TongKang Colonial Bar & Restaurant

舢舨(Tong Kang), 是小货船的马来名称，早期停泊在克拉码头，如今被餐馆用来制造浓浓的古早南洋风味。登船地点在同属公司Hot Stones户外用餐区后方。据老板说明，餐馆主要重现殖民地时期的本地美食。当时殖民统治者聘请的厨师都是海外移民，由于不熟悉西餐，烹调出来的料理仍有他们家乡的味道，成就了最早期的本地美食。

两艘舢舨分为餐馆和酒吧，约99个座席。在船上用餐挺稳的，偶尔会因小船驶过而轻微摇晃。基本上比起其他沿岸的用餐区凉快许多。身后的城市风景，增添不少情调。

### 黄羌汤 \$12

“Mulligatawny”直译为“胡椒水”的意思。呈上桌的这道英美-印度咖喱汤，加入了马铃薯和鸡丝，没有想象中的辛辣，味道类似清淡版的忌廉汤。



海南炸黑猪扒 \$22  
餐馆使用上等日本黑猪，上面包屑油炸至80%熟了肉的厚度与鲜嫩口感，中式的海南猪扒淋上番茄是沾着吃。

地址：#01-06 Clarke Quay B River Valley Rd  
电话：6333 4986  
营业时间：12m-3pm(午餐) 11pm(晚餐，星期五、六延



## 英式情缘 Living Bistro

坐落在本地美食街之一的如切路，售卖英式与本地的混搭美食。餐馆最为突出的是墙上这幅如切街的壁画。店里的招牌菜干炒叻沙(Laksa Goreng \$6.90)，少了汤汁仍无损浓浓的叻沙口味。

地址：200 Joo Chiat Rd  
电话：6247 7340;  
营业时间：8am-10pm, 星期二休息



## 新货到!

试喝：百加得Bacardi! 再增添新成员，蔓越莓口味，诱人的深红色，引人注目，入口后能微微尝到百加得朗姆酒的味道。其他口味包括酸柑、香橙、柠檬和水蜜桃，各大超市及零售商均有出售。



蔓越莓Bacardi Breezer 每瓶275ml, 酒精成分4.8