



Regal Hotels Joins Hands with Ju Fu Shan Zhuang to Present the Legacy of Shunde Cuisine

(Hong Kong, 20 October 2023) - After years of evolution and development, many original flavours and classic dishes have been lost or faded in the ever-changing diversity of Chinese cuisine. Shunde in Foshan, however, reputed as one of the cradles of Cantonese cuisine, is still holding their cooking traditions dearly and is bestowed with an old saying “Food in Guangzhou, cooking out of Fengcheng” for ages. Fengcheng, another name for Shunde, is appointed as a UNESCO City of Gastronomy.

Devoted to inheriting and promoting Chinese food culture, Regal Hotels invites accoladed Executive Chef Che Ming Zhi of Ju Fu Shan Zhuang, a renowned restaurant group in Shunde, and Professor of Catering Institute Mai Zhen Xing, who has represented Shunde to promote Cantonese cuisine overseas several times, to join hands with the hotel’s culinary team and present a series of authentic Shunde dishes to diners. Using the most exquisite culinary techniques and traditional cooking methods, the characteristics of “Light, Fresh, Crispy, Tender, Smooth and Genuine” in Shunde cuisine are fully demonstrated.

A Land of Fish and Rice

Synonymous with “Eating off the land”, Shunde cuisine is all about seasonality and letting the quality of fresh produce shine. Blessed with natural abundance, freshwater fish is a common delicacy on Shunders’ dining tables. ***Minced Fishes Broth in Shunde Style*** is a showstopper when it comes to welcoming guests. Mud Carp, known for having plentiful tiny bones, requires painstaking patience and meticulous preparation of a chef to remove them one by one from the fish’s tender flesh. Braised with rich fish stock and chrysanthemum, the soup is infused with floral and umami flavours that give a gastronomic kickstart to all occasions. ***Steamed Diced Dace and Handmade Dace Balls***, another fish-based, festive classic made with fileted dace revered by many food lovers. Finely chop the filets, season and form into balls, then steam with the fish belly and bones again, serving the fish in two ways. It is a dish that shows Shunders put a lot of thought into their

ingredients and they utilise everything without wasting. Pan-fried Dace Fish Cakes and Patties, ***Pan-fried Dace Fish stuffed with Minced Fish, Mushrooms and Dried Shrimps***, ***Pan-fried Leliu Eel with Coriander and Luffa*** and ***Fish Dumplings with Supreme Fish Soup*** are also other prominent dishes not to miss in Shunde.

Blessed with Nature's Treasures

Dishes in Chinese cuisine are often named after places and Shunde cuisine is no exception. ***Fengcheng Chicken in Casserole*** differentiates itself from its commonly-seen brother Stewed Chicken in Three Seasonings by adding slab sugar and rock sugar. The sweetness of sugar woven in and balances the saltiness, which suits Cantonese palates more. The Chinese name of the famous dish ***Magang Goose in Homemade Sauce*** gives a nuance of Cantonese cuisine as it contains the word “luk” , literally means rolling in the dialect. The whole poultry is cooked by a chef continuously rolling the whole poultry on a wok with bare hands before submerging in the sauce. Another Shunde specialty Fried Milk uses water buffalo milk, a specific type of milk that is creamy and velvety. The ***Stir-fried Milk in Daliang Style with Crispy Junan Pork Cubes*** that the collaboration serves up is made with milk, “gently push-fried” until it turns solid. Pairing with crispy deep-fried pork, it is a pleasantly unctuous dish. Speaking of unctuous, the hearty ***Steamed Pork in Junan Style***, a wedding-banquet-special that is simply a labour of love. The marinated pork belly is poked by a needle to create holes so it releases extra fat while being steamed, then washed with ice water and resulting in pieces of succulent meat.

Savour the Unpretentious Charm of the Old-fashioned Shunde Desserts

Like many cuisines, desserts play a fundamental part in Chinese banquets as they symbolise the sweetness of marriage and serve as a grand finale. ***Fresh Ginger Juice Milk Curd*** is a brooding one that requires precise milk tempering and picking the mature or “old” gingers by an experienced chef to achieve a silky and gingery pudding. ***Pan-fried White Sugar Puddings*** is actually the modest Cantonese classic White Sugar Sponge Cake. A perfectly executed end product should have a glossy surface and a springy texture yielded from the honeycombs-looking vertical striations inside of the cake. It has long been a favourite of many people's childhood.

The “Legacy of Authentic Shunde Cuisine” menu is available from 31 October to 30

November in Regal Hongkong Hotel’ s Regal Palace and Regal Kowloon Hotel’ s Regal Court. Regal Club members can enjoy a 15% discount on this promotional menu. Co-organising with Shunde Overseas Cantonese Cuisine Cultural Promotion Association and Ju Fu Shan Zhuang, the Guest Chef Gala Dinner on 30 October is sponsored by Towngas where both the culinary teams will showcase their masterful skills and curate an impeccable feast for media and guests to taste Shunde excellence.

Menu

	HK\$
Steamed Mud Crab and Minced Pork	\$788
Magang Goose in Homemade Sauce (whole/half)	\$688/368
Fengcheng Chicken in Casserole (whole/half)	\$638/328
Pan-fried Leliu Eel with Coriander	\$568
Poached Chicken in Country's Style (whole/half)	\$498/258
Pan-fried Dace Fish Stuffed with Minced Fish, Mushroom and Diced Shrimps	\$338
Minced Fish Broth in Shunde Style (for 4 persons)	\$288

Steamed Diced Dace and Handmade Dace Balls (4 pieces)	\$268
Luffa and Fish Dumplings with Supreme Fish Soup	\$238
Fisherman's Stir-fried Sticky Rice with Shrimps	\$238
Traditional Deep-fried Meat Balls (6 pieces)	\$198
Steamed Pork in Junan Style	\$198
Pan-fried Dace Fish Cakes and Patties (4 pieces each)	\$188
Deep-fried Pork Ribs with Sour Plum	\$188
Stir-fried Milk in Daliang Style with Crispy Juana Pork Cubes	\$188
Pan-fried White Sugar Puddings (6 pieces)	\$138
Fresh Ginger Milk Pudding (per person)	\$48

Reservation & enquiry

Regal Palace (Regal Hongkong Hotel)

Tel: (852) 2837 1773

WhatsApp: (852) 6117 9267

Email: dine@hongkong.regalhotel.com

Address: 3/F, 88 Yee Wo Street, Causeway Bay, Hong Kong

Regal Court (Regal Kowloon Hotel)

Tel: (852) 2313 8681

WhatsApp: (852) 6117 9860

Email: dine@kowloon.regalhotel.com

Address: 2/F, 71 Mody Road, Tsim Sha Tsui, Kowloon





REGAL HOTELS
富豪酒店

富豪酒店與順德聚福山莊聯手呈獻【傳承・順德原味道】 宣揚順德飲食文化瑰寶

（香港，2023 年 10 月 20 日）- 中國美食菜系五花八門、千變萬化，經過多年的演變及發展，不少原始味道及經典菜式流失於時間長河。而佛山順德素有「食在廣州、廚出鳳城」的美譽，更榮獲聯合國教科文組織授予「世界美食之都」，飲食文化相當豐富極具價值。為傳承及宣揚其飲食文化，富豪酒店誠邀來自順德著名食府 — 聚福山莊的大廚，並以獲獎無數的行政總廚車明志和多次代表順德出國推廣粵菜的餐飲學院教授麥振興帶領的團隊，聚首香港與富豪酒店廚藝團隊交流，為客人帶來一系列順德原味道，以最特色的烹飪技藝及傳統的烹調手法為客人呈現順德菜中的清、鮮、爽、嫩、滑、真。

魚米之鄉 鮮香味美

順德菜講求不時不食、不鮮不食，為的就是對新鮮食材品質的追求，而靠山吃山，靠水吃水更是完美融入於順德菜當中。河鮮是順德人飯桌上常見的食材，**順德拆燴鮮魚羹**更是宴客必備的「心機菜」。鰻魚魚刺多且細小，處理時相當考驗師傅的功夫，要將魚刺逐一挑出只留下嫩滑魚肉，配上同樣以鮮魚熬成的魚湯及黃菊花一同烹煮，一鍋菊香味鮮的魚湯足令人垂涎欲滴，為饗宴拉開序幕。說到以魚入饌，不得不提**骨肉團圓**這道寓意美好的過節經典菜式，將和順魚起肉、切片、切粒後加入調味料搓成清鮮嫩滑的魚丸，再將魚骨腩一同蒸熟，讓骨肉再次相聚。這道「一魚兩味」的菜式不但能將順德人對食材料理的心思發揮得淋漓盡致，更彰顯他們對每一寸食材徹底運用毫不浪費的精髓。**香煎順德鯪魚餅配巧手春花餅、原條煎釀塘鯪魚、香菜煎焗勒流鱔、濃魚湯雲勝浸魚皮角**等亦是順德著名的鮮美菜式。

得天獨厚 寶藏遍地

以地區命名菜式是中菜的常見做法，而順德菜亦不例外。**鳳城鍋壁四杯雞**有別於常見的三杯雞，在醬油、油及糯米酒的基礎上加入冰片糖及白冰糖，使咸甜味道更協調、肉香豐腴、皮爽肉滑，亦更符合廣東人的口味。廣東人愛吃雞同時也愛吃鵝，**生碌醬油馬崗鵝**亦是遠近馳名的菜式，菜名當中「碌」的意思是將原隻鵝在鍋中不停翻滾「碌來碌來」沾上醬料烹煮，手法有趣之餘更為這道菜增添廣式味道。炒牛奶是當地家常美食之一，順德人使用水牛奶作為原材料製作美食，奶香濃且口感細膩，而是次菜單中的**大良炒牛乳伴炸均安豬肉**以牛乳製作還原地道風味，讓液體狀的牛奶烹製成固態狀，體現粵菜「軟炒法」智慧，配上炸豬肉，

一軟一脆，甘香味美，脂香四溢。而脂香豐盈的佼佼者當選名菜**五香蒸均安豬肉**，以往只有在喜事宴席上方可一見蹤影的菜式，如今也能在富豪酒店品嚐得到。五花肉經醃製後先蒸再以針紮皮釋放多餘油份，經過冰水及反覆蒸製令豬肉變得乾爽彈牙，不但肥而不膩，更是肉味豐厚。

傳統美點 樸素無華

在中式宴席上總以甜點作結，喻意甜甜蜜蜜、圓滿幸福。**手工鮮薑汁撞奶**做起來說易不易、說難不難，技巧在於對煮牛奶的火候和溫度的掌握，以及對老薑的挑選，要做出滑溜軟彈、「夠薑」的成品全靠師傅的入廚經驗。**黃金煎倫敦糕**驟聽略為陌生，但事實上是香港人熟悉的白糖糕，「豬膏面、三紋眼」及內裡佈滿魚翅紋，就是一件成功倫敦糕的標誌，咬下去甜美鬆軟，是不少廣東人的童年美點之一。

【傳承・順德原味道】推廣菜單於 2023 年 10 月 31 日至 11 月 30 日於富豪香港酒店富豪金殿及富豪九龍酒店富豪軒供應，富豪薈會員更可尊享 **85 折優惠**。富豪國際酒店集團更於 10 月 30 日晚上於富豪香港酒店特設「**名廚匯演嘗味饗宴**」，由香港中華煤氣有限公司全力支持，順德區華僑粵菜文化促進會及聚福山莊鼎力協辦。誠邀來自順德聚福山莊的客席名廚攜手獻藝，為傳媒及饕客呈現一系列鳳城盛宴。廚藝團隊更會親自展示精湛的廚藝並與賓客交流烹飪心得。

菜單

港幣	
頂角膏蟹蒸手打肉團	\$788
生碌醬油馬崗鵝 (全隻/半隻)	\$688/368
鳳城鍋壁四杯雞 (全隻/半隻)	\$638/328
香菜煎焗勒流鱸	\$568
鄉土白浸大扇雞 (全隻/半隻)	\$498/258

原條煎釀塘鯪魚	\$338
順德拆燴鮮魚羹 (四位用)	\$288
骨肉團圓 (四粒)	\$268
濃魚湯雲勝浸魚皮角	\$238
漁鄉桂蝦炒糯米飯	\$238
傳統炸吮吮 (腰果、芋頭、南乳五花肉) (六件)	\$198
五香蒸均安豬肉	\$198
香煎順德鯪魚餅配巧手春花餅 (每款四件)	\$188
酸梅一字骨	\$188
大良炒牛乳伴炸均安豬肉	\$188
黃金煎倫敦糕 (六件)	\$138
手工鮮薑汁撞奶 (每位)	\$48

訂座及查詢

富豪金殿 — 富豪香港酒店

電話: (852) 2837 1773

WhatsApp: (852) 6117 9267

電郵: dine@hongkong.regalhotel.com

地址: 香港銅鑼灣怡和街 88 號 3 樓

富豪軒 — 富豪九龍酒店

電話: (852) 2313 8681

WhatsApp: (852) 6117 9860

電郵: dine@kowloon.regalhotel.com

地址: 香港尖沙咀麼地道 71 號 2 樓

關於贊助及協辦單位

關於香港中華煤氣有限公司：

煤氣公司與市民生活息息相關，除了為大家提供卓越的明火環保煮食爐具，還為工商業客戶提供各式優質的工商業煤氣產品，成就最佳的服務體驗。煤氣公司多年來與富豪酒店國際控股有限公司旗下的酒店合作無間，近年更透過向酒店提供一系列度身定制的燃氣方案，組合多元化的工商業煤氣產品，攜手推動可持續發展。

關於佛山市順德區聚福山莊飲食有限公司：

聚福山莊創於 1995 年，本着「聚天下之福，揚四海佳餚」的理念發展已 28 年，並於順德區內開設 4 間分店。先後獲得「中華餐飲名店」、「順德餐飲名店」、「世界美食之都 — 順德美食示範店」及「建國七十週年廣東餐飲業卓越貢獻企業獎」等業界至上榮譽，更榮獲勒流(順德)四大食府之名。





REGAL HOTELS
富豪酒店

富豪酒店与顺德聚福山庄联手呈献【传承·顺德原味道】 宣扬顺德饮食文化瑰宝

(香港, 2023 年 10 月 20 日) - 中国美食菜系五花八门、千变万化, 经过多年的演变及发展, 不少原始味道及经典菜式流失于时间长河。而佛山顺德素有「食在广州、厨出凤城」的美誉, 更荣获联合国教科文组织授予「世界美食之都」, 饮食文化相当丰富极具价值。为传承及宣扬其饮食文化, 富豪酒店诚邀来自顺德著名食府— 聚福山庄的大厨, 并以获奖无数的行政总厨车明志和多次代表顺德出国推广粤菜的餐饮学院教授麦振兴带领的团队, 聚首香港与富豪酒店厨艺团队交流, 为客人带来一系列顺德原味道, 以最特色的烹饪技艺及传统的烹调手法为客人呈现顺德菜中的清、鲜、爽、嫩、滑、真。

鱼米之乡 鲜香味美

顺德菜讲求不时不食、不鲜不食, 为的就是对新鲜食材品质的追求, 而靠山吃山, 靠水吃水更是完美融入于顺德菜当中。河鲜是顺德人饭桌上常见的食材, **顺德拆烩鲜鱼羹**更是宴客必备的「心机菜」。鲮鱼鱼刺多且细小, 处理时相当考验师傅的功夫, 要将鱼刺逐一挑出只留下嫩滑鱼肉, 配上同样以鲜鱼熬成的鱼汤及黄菊花一同烹煮, 一锅菊香味鲜的鱼汤足令人垂涎欲滴, 为飨宴拉开序幕。说到以鱼入馔, 不得不提**骨肉团圆**这道寓意美好的过节经典菜式, 将和顺鱼起肉、切片、切粒后加入调味料搓成清鲜嫩滑的鱼丸, 再将鱼骨腩一同蒸熟, 让骨肉再次相聚。这道「一鱼两味」的菜式不但能将顺德人对食材料理的心思发挥得淋漓尽致, 更彰显他们对每一寸食材彻底运用毫不浪费的精髓。 **香煎顺德鲮鱼饼配巧手春花饼、原条煎酿塘鲪鱼、香菜煎焗勒流鳝、浓鱼汤云吞浸鱼皮角**等亦是顺德著名的鲜美菜式。

得天独厚 宝藏遍地

以地区命名菜式是中菜的常见做法, 而顺德菜亦不例外。 **凤城锅壁四杯鸡**有别于常见的三杯鸡, 在酱油、油及糯米酒的基础上加入冰片糖及白冰糖, 使咸甜味道更协调、肉香丰腴、皮爽肉滑, 亦更符合广东人的口味。广东人爱吃鸡同时也爱吃鹅, **生碌酱油马岗鹅**亦是远近驰名的菜式, 菜名当中「碌」的意思是将原只鹅在锅中不停翻滚「碌来碌来」沾上酱料烹煮, 手法有趣之余更为这道菜增添广式味道。炒牛奶是当地家常美食之一, 顺德人使用水牛奶作为原材料制作美食, 奶香浓且口感细腻, 而是次菜单中的**大良炒牛乳伴炸均安猪肉**以牛乳制作还原地道风味, 让液体状的牛奶烹制成固态状, 体现粤菜「软炒法」智慧, 配上炸猪肉,

一软一脆，甘香味美，脂香四溢。而脂香丰盈的佼佼者当选名菜**五香蒸均安猪肉**，以往只有在喜事宴席上方可一见踪影的菜式，如今也能在富豪酒店品尝得到。五花肉经腌制后先蒸再以针扎皮释放多余油份，经过冰水及反覆蒸制令猪肉变得干爽弹牙，不但肥而不腻，更是肉味丰厚。

传统美点 朴素无华

在中式宴席上总以甜点作结，喻意甜甜蜜蜜、圆满幸福。**手工鲜姜汁撞奶**做起来说易不易、说难不难，技巧在于对煮牛奶的火候和温度的掌握，以及对老姜的挑选，要做出滑溜软弹、「够姜」的成品全靠师傅的入厨经验。**黄金煎伦敦糕**骤听略为陌生，但事实上是香港人熟悉的白糖糕，「猪膏面、三纹眼」及内里布满鱼翅纹，就是一件成功伦敦糕的标志，咬下去甜美松软，是不少广东人的童年美点之一。

【传承·顺德原味道】推广菜单于2023年10月31日至11月30日于富豪香港酒店富豪金殿及富豪九龙酒店富豪轩供应，富豪荟会员更可尊享**85折优惠**。富豪国际酒店集团更于10月30日晚上于富豪香港酒店特设「**名厨汇演尝味飨宴**」，由香港中华煤气有限公司全力支持，顺德区华侨粤菜文化促进会及聚福山庄鼎力协办。诚邀来自顺德聚福山庄的客席名厨携手献艺，为传媒及饕客呈现一系列凤城盛宴。厨艺团队更会亲自展示精湛的厨艺并与宾客交流烹饪心得。

菜单

	港币
顶角膏蟹蒸手打肉团	\$788
生碌酱油马岗鹅 (全只/半只)	\$688/368
凤城锅壁四杯鸡 (全只/半只)	\$638/328
香菜煎焗勒流鳝	\$568
乡土白浸大扇鸡 (全只/半只)	\$498/258

原条煎酿塘鲢鱼	\$338
顺德拆烩鲜鱼羹 (四位用)	\$288
骨肉团圆 (四粒)	\$268
浓鱼汤云胜浸鱼皮角	\$238
渔乡桂虾炒糯米饭	\$238
传统炸响响 (腰果、芋头、南乳五花肉) (六件)	\$198
五香蒸均安猪肉	\$198
香煎顺德鲮鱼饼配巧手春花饼 (每款四件)	\$188
酸梅一字骨	\$188
大良炒牛乳伴炸均安猪肉	\$188
黄金煎伦教糕 (六件)	\$138
手工鲜姜汁撞奶 (每位)	\$48

订座及查询

富豪金殿 — 富豪香港酒店

电话: (852) 2837 1773

WhatsApp: (852) 6117 9267

电邮: dine@hongkong.regalhotel.com

地址: 香港铜锣湾怡和街 88 号 3 楼

富豪轩 — 富豪九龙酒店

电话: (852) 2313 8681

WhatsApp: (852) 6117 9860

电邮: dine@kowloon.regalhotel.com

地址: 香港尖沙咀么地道 71 号 2 楼

關於贊助及協辦單位

關於香港中華煤氣有限公司：

煤氣公司與市民生活息息相關，除了為大家提供卓越的明火環保煮食爐具，還為工商業客戶提供各式優質的工商業煤氣產品，成就最佳的服務體驗。煤氣公司多年來與富豪酒店國際控股有限公司旗下的酒店合作無間，近年更透過向酒店提供一系列度身定制的燃氣方案，組合多元化的工商業煤氣產品，攜手推動可持續發展。

關於佛山市順德區聚福山莊飲食有限公司：

聚福山莊創於 1995 年，本着「聚天下之福，揚四海佳餚」的理念發展已 28 年，並於順德區內開設 4 間分店。先後獲得「中華餐飲名店」、「順德餐飲名店」、「世界美食之都 — 順德美食示範店」及「建國七十週年廣東餐飲業卓越貢獻企業獎」等業界至上榮譽，更榮獲勒流(順德)四大食府之名。



