

玖月美食之東南亞料理篇



Banh Mi Cafe吸引不少本地人前來光顧, 品嚐越南風味美食。



馮俊薇(左)與Cindy Pham開設Banh Mi Cafe越南餐廳, 為本地人献上越南街邊美食。



越南牛肉湯麵 (12令吉40仙) 湯底濃郁鮮美的越南牛肉湯面, 內有新鮮牛肉, 口感鮮實有嚼勁, 河粉更是爽滑勁道。

Banh Mi Cafe引入越街邊美食

越南法國麵包 外脆內軟

報道: 黃文民 攝影: 蘇長國

民以食为天, 人生中美好的追求, 少不了的就是吃遍各个国家的美食。其中, 东南亚美食多不胜数, 除了我国、泰国、越南、印尼、菲律宾、缅甸等的美食, 同样各有特色, 且抓住了不少人的胃口。也因如此, 不少各式各样的东南亚国家餐厅, 纷纷进军本地。迈入9月份, 《玖月美食》列车正式启动, 一连5期推荐雪隆区内5家东南亚国家餐厅的美食料理, 带领老饕寻找舌尖上的美味。

首期的《玖月美食》列车, 来到了坐落在蒲种公主城的Banh Mi Cafe, 内有多样正宗的越南街边美食。

当中, 以香滑、猪肉为馅料的越南法国面包, 香味浓郁, 嚼劲十足的越南牛肉汤面, 代表越南美食文化的越南春卷, 以及越南传统独特滴漏式咖啡, 都可在Banh Mi Cafe寻获。



雞粒炒飯 (11令吉10仙)

以独特香料炒出来的炒饭, 锅气十足, 再配上炸鸡腿, 令人胃口大开。

1千個法國麵包每天售罄

Banh Mi Cafe创办人冯俊薇指出, 这家越南餐厅, 是于2013年由她与越南妻子Cindy Pham开设。

他说, 当时日本餐厅、韩国餐厅及泰国餐厅如雨后春笋般在本地市场林立, 惟越南餐厅却非常少见, 且多以“叫菜吃饭”的经营模式为主。越南街边美食则是非常罕有。

因此, 冯俊薇决定把越南的街边美食引进大马, 让大马人可以一尝越南风味的美食。

“鉴于越南法国面包在越南是非常受欢迎的地道美食, 因此我们以名为‘越式香烤猪肉三明治’的越南法国面包为主打, 也兼推越南牛肉汤面。”

他说, 其餐厅的越南法国面包非常正宗, 目前该店内及另2家分行, 每

日所生产的1000个法国面包, 全数皆会售罄。

越南牛肉汤面牛骨熬汤

他透露, 他们所准备的越南牛肉汤面, 其汤底耗上8至10个小时, 以牛骨熬出, 牛肉爽嫩爽口, 果条也非常顺滑, 这使得其成为该店的人气美食之一。

“此外, ‘香烤猪肉春卷米纸拌鱼露’也是本餐厅的特色之一。我们使用自制的鱼露, 以及越南进口的米粉, 搭配九层塔及薄荷叶, 吃起来口感香醇。”

他说, 其餐厅少不了的人气美食, 还包括代表越南文化美食的越南春卷, 其内馅以猪肉为主, 另有沙拉、九层塔, 再沾上花生细酱, 吃起来非常健康, 食客也可选择以虾为主内馅。



越式春卷 (猪肉) (5令吉10仙)

来到越南餐厅, 怎能不吃越南春卷? 以猪肉为主, 也有米粉、九层塔、沙拉的越式春卷, 在搭配花生酱料入口, 吃起来肉馅香而不腻。



香烤猪肉春卷米纸拌鱼露 (9令吉)

自制的鱼露, 配上越南的米粉, 在加上猪肉、春卷、九层塔及花生粒等食材, 令这道美食色香味俱全。



冰镇香奶咖啡 (5令吉)

越南独特的滴漏咖啡, 香味浓郁醇厚, 略带苦涩回甘, 实为越南茶。



越式猪排饭 (10令吉50仙)

以特别香料腌制的猪排肉, 再配上蛋、酸菜及鱼露, 吃起来口感更佳。

滴露式咖啡苦涩回甘

冯俊薇说, 值得一提的是, 越南常见的滴露冲泡式咖啡, 其滴露过程将会“原汁原味”搬到餐桌, 让食客体验越南人喝咖啡的意境。

“咖啡将会一点一滴地

从附有多个小孔的小壶滴露出来, 再配上炼奶调味, 喝起来略带苦涩回甘, 咖啡香味浓郁。”

他指出, 焦糖布丁、越式汤面及越式花生汁同样是获得本地食客的热爱。

售賣80樣越南美食

冯俊薇说, 其餐厅共有80样越南美食, 并以当地的街边食物为主, 而食物的价格非常亲民, 介于8至12令吉左右。

冯俊薇透露, 因主打面包的关系, 她将此餐厅名为“Banh Mi”, 即与越南语的“Banh Mi”同名。

冯俊薇说, 在开设餐厅初期, 店里只有4张餐桌。

惟随着越南餐受到本地人青睐, 食客络绎不绝, 其餐厅也随之搬迁及扩充, 如今该餐厅里已有40张的餐桌, 并陆续在蒲种山庄及武吉加里尔开设分行, 让更多食客可前来享用越南餐。

他说, Banh Mi Cafe将会继续带来更多越南美食, 如近期推出越南火锅, 让顾客品尝越南特色汤底的口感。



Banh Mi Cafe
地址 No 1, Jalan Puteri 7/10, Bandar Puteri Puchong, 47100 Selangor
营业时间 早上10时30分至晚上10时
电话 03-8060 0127