俊凭槟城美食旅游部落格

Willy's food & travel blog



甜品 美食介绍

槟城美食：在古迹酒店喝下午茶 @ E&O 1885

十一月 29, 2015 Willy Wah 0 Comments



你有喝下午茶的习惯吗？在槟城就有许多家餐厅提供下午茶，喝下午茶成了许多女生午后休闲聚会的最佳活动，在众多餐厅之中，个人觉得气氛最浓厚的莫过于是自 E&O 的 1885 。英国人喝茶已有300年的历史，当时英国人对喝茶已特别讲究，饮茶的习惯和中国大为不同。中国人茗茶享受的是那股清新清新芬芳的气味，而英国人则喜欢红茶，并加奶和糖，味道更为浓郁，佐以糕饼或甜点。

我的微信公众号！记得订阅！

作者介绍 Willy Wah

曾经用文字去记录我中学时代的事迹，初尝当学生记者的经验，看着自己的文字在报章出现，那种兴奋的感觉我依稀记得。

长大后想当DJ 结果未能实现，反而踏上了教育界的脚步，不干过得简单便学人自搞网络电台节目，无心插柳地弄了鬼故事的播客，结果却为我带来了丰硕的果实 -- 2012 及 2013年的新加坡部落格大奖。

如今，退出了教育界，继续在文字的世界里去寻找自我，寻找生活的意义。无非就只是想无忧无虑地继续用文字来记载我的生活。愿与大家分享。

wthmy9982@gmail.com

畅游达人 #3 The Blue ...



喝下午茶的文化从1840年维多利亚时代兴起。当时一班贵妇用完了午餐后往往就无所事事，要如何度过那漫长的午后时光？安娜公爵夫人突发奇想，命令仆人在午后准备了一壶茶和一些糕点，然后悠闲地享用茶点。此举后来获得许多名流的追捧而竞相模仿，于是富贵们便有个时间聚在一起谈天，而贵妇们也趁此机会展现自己华丽服饰的最佳时机。

正规的下午茶时间应该是四点。下午茶有三层点心瓷盘装盛，底层是三明治和一些咸点，第二层是英式传统点心scone,第三层则是蛋糕和水果塔。食用顺序从淡到重，从咸到甜。先从咸点开始品尝，让味蕾苏醒，再喝几口芬芳四溢的红茶。之后，将果酱涂抹在scone上慢慢享用，最后则以甜美厚实的蛋糕或甜点作为完美的收场。



来到E&O 的 1885，餐厅确实建于1885，那充满传统维多利亚风格的室内设计，显得高尚典雅，让我仿如走进了时光隧道，瞬间变成了绅士，只差没穿上燕尾服。这里环境清幽，有气质的氛围，眼前几座的年轻洋人显得温文尔雅，大家都轻声细语，一派绅士淑女的风范，我也不得不入乡随俗优雅起来。

畅游达人 #02 旅人或...

追踪我的行踪！让你知道最新美食消息！

Enter your email address to subscribe to this blog and receive notifications of new posts by email.

加入 20 其他订阅者

电子邮件地址

Subscribe

Like 一Like我的Page！

Willy's food and trav...
12,023 赞

赞了 分享

你和 51 位好友赞了

Willy's food and travel blog 俊凭美食旅游部落格 · 把 14 张新照片添加到相册：Xmas Buffet Dinner List 2015
17小时

圣诞节来咯！来看看今年槟城有什么好去处！有哪家酒店的offer 是你的心头好呢？？

Festive Celebrations

想找写什么美食呢？搜一搜吧！

Search

2015 广州汽车音乐电台 1027好味道









专访：中国报 2015



光明日报采访 米其林之旅2015



撰写：Super Mag 2015 米其林餐厅 Akrame



撰写: SuperMag 2015 西安





不久，薄荷茶送来了，轻轻地拿起了过滤器，将茶倒入杯中，闻到了一股薄荷的清香，真是沁人心脾。双层的点心也随后送到，点心的内容比起上段的叙述还来得丰富，除了必有的传统甜点，还有烟熏三文鱼等，而甜点和scone则以其他盘子来盛装，看着一桌令人垂涎三尺的点心，叫人雀跃万分。



撰写：SuperMag 2015 槟城极乐寺灯海



撰写：SuperMag 2014 槟城特色酒店



2014 NTV7爱食客2

爱食客2 RAJA UDA 站...

2014香港ITA游记网络节目



2014 香港恐怖在线灵异节目



Scone 送到桌上时还有些温度，趁热吃的话口感相当松软，再沾上一点草莓酱和奶油，感觉还不赖。另外，松软的面包夹着烟熏三文鱼，调理得还不错。吞拿鱼制成的canape, 外层有着酥脆的饼皮，内里这是味道浓郁的吞拿鱼，非常好吃。就这样，一件一件的小点心轮流品尝，各种各样的咸点可口度不折不扣，视觉、嗅觉和味觉都满足了。



小巧玲珑的水果塔，用上了奇异果、火龙果来做搭配，看起来赏心悦目，吃起来有水果的胃酸与custard 酱的浓甜融合，滋味可口。在来就是那粉嫩色彩的马卡龙，和坊间常见的马卡龙一样，滋味甜蜜，最好要一口后随即喝上一口热茶，清香又温暖。最后，当然是那浓郁的巧克力慕斯，甜而不腻，用它来来做收尾最好不过，一顿丰富的下午茶显得多美好吧！

这天下午，与朋友喝着热茶，品尝点心，轻声地说话，静静的享受1885的美好与优雅。

传统下午茶：2pm-5pm

一人份价格：RM65.30Nett （图片展示的是二人份）

E & O Hotel

地址：10 Lebuh Farquhar, 10200 Penang, Malaysia
电话：+604 222 2000 (GL)

相关



2014香港新城电台恐怖热线灵异节目



2014 光华日报



2014 风采杂志

Johor Bahru美食：香港街尖沙咀 Hong Kong Street Restaurant
十二月 3, 2015
在"中餐/娘惹"中

威南美食： Tambun 淡汶古早味美食坊
十一月 23, 2015
在"北海Butterworth美食"中

畅游槟城： Rock Spa 's Rhythm & Motion Spa Treatment
九月 24, 2015
在"畅游槟城"中

← 槟城美食：富二代 Fu Er Dai

Johor Bahru美食：香港街尖沙咀 Hong Kong Street Restaurant →

You May Also Like

槟城美食：小笼包|上海鼎|Bayan Bay
四月 14, 2013 0 Comments

槟城美食：传统风情。食尚空间| 五脚基 Goh KaKi| Jalan Bishop
七月 12, 2013 0 Comments



槟城美食：2PM Lounge @ G Kelawai Hotel
八月 20, 2015 0 Comments

0评论 排序方式 热门

添加评论…

Facebook Comments Plugin



新加坡部落格大奖 2013



新加坡部落格大奖 2012



近期评论

Willy Wah发表在《槟城美食： Soul Cafe》

环球日记 Fishagrams发表在《槟城美食： Soul Cafe》

Willy Wah发表在《双溪大年美食： Blackwood Coffee & Chocolate (Coffee Shop Concept)》

Ailyn Koay发表在《双溪大年美食：Blackwood Coffee & Chocolate (Coffee Shop Concept)》

Ailyn Koay发表在《双溪大年美食：Blackwood Coffee & Chocolate (Coffee Shop Concept)》

热门文章









功能

登录

文章RSS

评论RSS

WordPress.org

Copyright © 2015 俊凭槟城美食旅游部落格. All rights reserved.
Theme: ColorMag by ThemeGrill. Powered by WordPress.