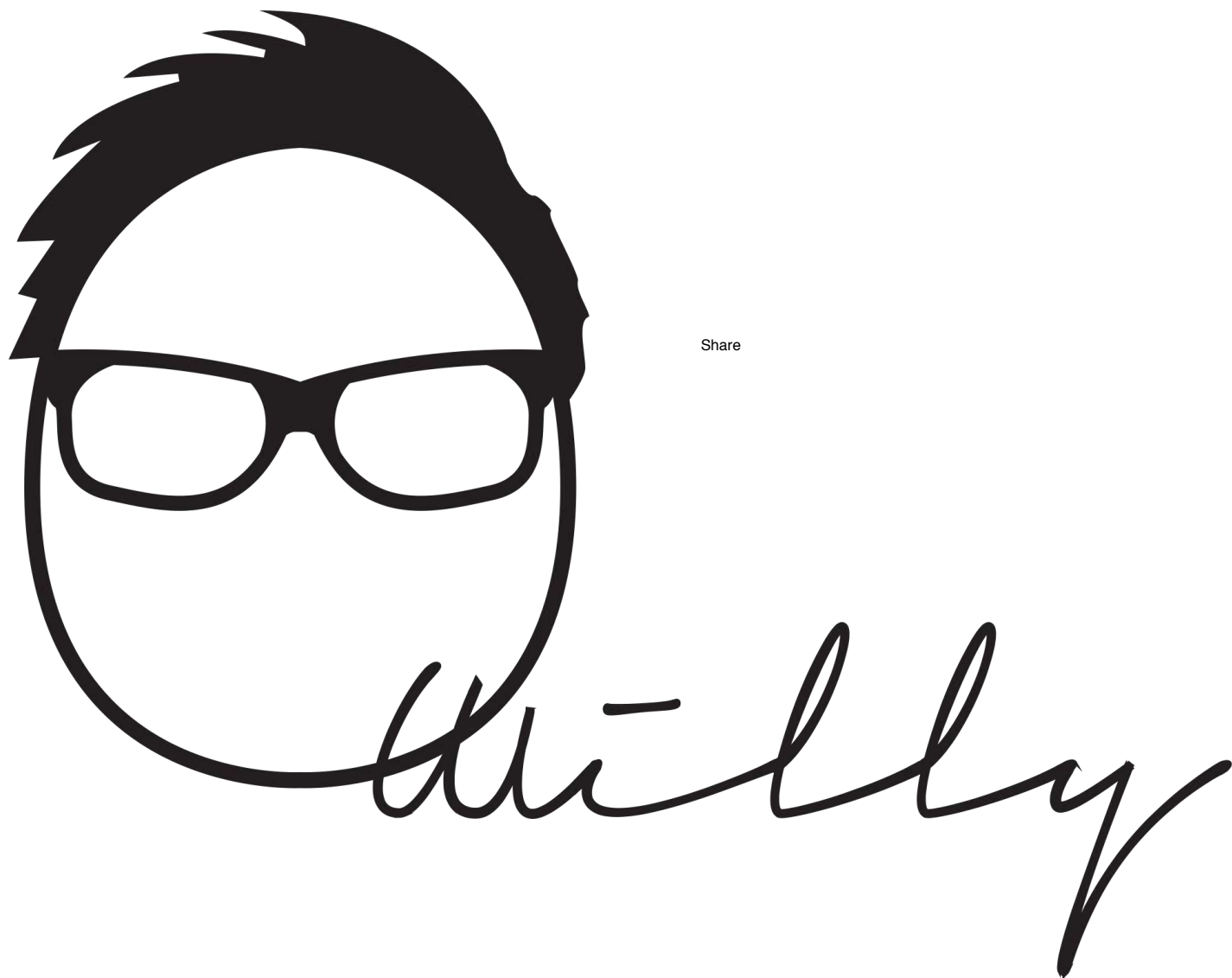




(<http://www.lonelyclass.com>)

Willy's Penang Food & Travel Blog

(<http://www.facebook.com/willywah>)

(<http://www.twitter.com/lonelyclass>)

(<https://plus.google.com/wthmy9982>)

所有版权归俊凭美食旅游部落格所有,违反必究.Powered by WordPress (<http://wordpress.org/>) and Besty (<http://fasterthemes.com/wordpress-themes/besty>).

14 三, 2015 (<http://www.lonelyclass.com/2015/03/14/>) | Post By : willywah9982

(<http://www.lonelyclass.com/author/willywah9982/>) | Tags : 1885 (<http://www.lonelyclass.com/tag/1885/>), E&O

(<http://www.lonelyclass.com/tag/eo/>), penang (<http://www.lonelyclass.com/tag/penang/>), penang food

(<http://www.lonelyclass.com/tag/penang-food/>) | Category : 美食介绍

(<http://www.lonelyclass.com/category/%e7%be%8e%e9%a3%9f%e4%bb%8b%e7%bb%8d/>), 西餐飧宴

(<http://www.lonelyclass.com/category/%e8%a5%bf%e9%a4%90%e9%a3%a8%e5%ae%b4/>)





槟城美食：第一届好味法兰西(Good France)庆典，邀你参与！



http://www.lonelyclass.com/wp-content/uploads/2015/03/IMG_4986_副本.jpg法国的文化遗产，包括厨艺，葡萄酒，法式菜肴，从2010年开始列入联合国教科文组织（UNESCO）世界 文化遗产，然而这个文化遗产不应该只是欣赏，或者赞颂，或者品味，而应该发扬光大并赋予新的价值。于此，Alain Ducasse 借 1912年举办过的“伊壁鸠鲁晚宴”（les Dîners d'Épiqueure）为概念，即同一个菜单，世界很多城市在同一天邀请众多嘉宾共进晚宴——好味法兰西庆典（Goût de / Good France）（<http://int.rendezvousenfrance.com/en/gout-france-good-france>）。这一项别开生面的盛会，由法国旅游局鼓吹，并和世界各地厨师及餐厅合作。



http://www.lonelyclass.com/wp-content/uploads/2015/03/bandeau_good_france_ok_en.jpg

由法国旅游局鼓吹，并和世界各地厨师及餐厅合作，这一项别开生面的盛会，将在**2015年3月19日**星期四举行。届时，来自**5大洲**的超过**1300家**餐厅将参与其盛，一起庆贺法国厨艺，传颂法国佳肴的创新特点，同时也忠于其分享、快乐、尊重美食和自然的价值观。此次参与之餐厅必须经过严格筛选，大厨们可以灵活地将自己的文化融入菜肴里，唯必须包括法国传统开胃酒，冷头盘、热头盘、鱼或海鲜贝类，肉或禽类，法国乳酪，巧克力甜点，葡萄酒和法国餐后酒，并设计出一套“法式”菜单。



(http://www.lonelyclass.com/wp-content/uploads/2015/03/IMG_5017_副本.jpg)除了吉隆坡数家餐厅共襄盛举之外，槟城的**E&O**的**1885**很荣幸地获选为参与的餐厅之一。俊凭也非常荣幸被邀请参与品尝，率先给大家报道这次独一无二的菜单。**1885**倾向**Modern Cousin**，但其食物品质及服务态度一向受食家们推崇。此次的菜单包含**7个courses**，价格为**RM158**，以如此高水准的美食来说，上述价格可说非常值得！



(http://www.lonelyclass.com/wp-content/uploads/2015/03/IMG_5079_副本.jpg)

经验丰富的法国厨师

我非常欣赏其料理的铺排，非常有层次，其食品的口感一道比一道丰富，味道一道比一道强烈，不会让人产生油腻感，而且出菜的时间恰

到好处，吃到最后十分有饱足感。很多人都认为，这些美食的分量不大，吃了像是塞牙缝，也不会有饱足感。其实，法国料理讲究的是萃取精华，吃下的每一片肉，每一滴酱汁，每一滴佐料都是经过长时间准备，萃取而成，因此咱们人体吸收的是最浓缩的精华，这么一吃自然会饱。



(http://www.lonelyclass.com/wp-content/uploads/2015/03/IMG_5030_副本_副本.jpg)

Snail and garlic cream gougere



(http://www.lonelyclass.com/wp-content/uploads/2015/03/IMG_5036_副本_副本.jpg)

Sea bass tartar and smoked mackerel, cucumber – green apple and celery jelly, mint dill salad

当晚的菜肴必须从一个泡芙说起，泡芙中夹着蜗牛和蒜头奶油，蒜味适中，泡芙松软，**Amuse Bouche** – 厨师在开餐前给顾客的小小惊喜，目的是想顽皮地挑逗食客的味蕾，展开接下来的味觉之旅。**Sea Bass tartar** 借由 **Smoked Mackerel**的烟熏味使味道及口感更为丰富，而黄瓜青苹果加上芹菜果冻则酸中带甜，清新之余也十分开胃。



(http://www.lonelyclass.com/wp-content/uploads/2015/03/IMG_5052_副本.jpg)

Warm vegetables tart with mushroom duxelle scented truffle, tomato confit, wild arugula and black olive oil



(http://www.lonelyclass.com/wp-content/uploads/2015/03/IMG_5072_副本.jpg)

Sea Trilogy, Tomato – red capsicum jam, crispy black ink Cheese tuile, fresh herbs

接着，一股熟悉也是我最爱的气味从我面前飘来 — 松露。在蘑菇中加入了鲜美的松露，提供了第五味觉Umami的滋味，铺在泡芙饼皮上，二者搭配，吃得轻松也不累赘。另外，其番茄煮得熟透，放入嘴里一咬即爆开，鲜甜的番茄汁清一清味蕾，恢复清新。过后，第一道主餐上场 — 海鲜三重奏。个人建议，先来一片吞拿，接着吃带子搭配red capsicum jam 带点微辣，但又有带子的鲜甜，最后再吃crispy black ink cheese tuile，那小小片的芝士饼香气十足，搭配弹性及鲜味十足的龙虾肉一起吃，绝配！





(http://www.lonelyclass.com/wp-content/uploads/2015/03/IMG_5086_副本.jpg)

Beef Tournedos with seasonal vege, potato mousseline meat juice and diced foie gras

牛肉最能考验厨师，也是名厨显真章的最佳食材。在槟城吃过了那么多家餐厅的牛肉，坦白说每一次都无法让人完全满意。但，这一客牛肉，的确俘虏了桌上的每一位食家，大家都异口同声称赞其牛肉软如棉花糖。牛肉在厨师精湛的厨艺下呈现出叫人赏心悦目的粉红色，肉汁饱满之余，不需费劲儿地咀嚼，轻轻一咬即在口中化开。另外，那叫人为之着迷的法国鹅肝，虽然只是小颗粒，但却大大提升了料理的味道。一口鹅肝一口牛肉，令人陶醉其中。



(http://www.lonelyclass.com/wp-content/uploads/2015/03/IMG_5092_副本.jpg)

Cheese platter





(http://www.lonelyclass.com/wp-content/uploads/2015/03/IMG_5105_副本.jpg)

Macademia strudel chocolate cake, Chocolate cremeux, orange bitter mousse, yuzu sherbet

一次将四种法国芝士摆出来，鲜少单吃芝士的我，这次是新的尝试，当中只有**bleu cheese**的味道重之外，其他款式的芝士都和我胃口。甜点方面则有令人醉心的巧克力蛋糕，搭配酸酸甜甜的**yuzu sherbet**。蛋糕还蛮大片的，其甜度适中，巧克力的味道非常浓郁，也带来了欢愉的心情。最后，以一杯餐后酒和咖啡为我们丰盛的一餐画上了句点。

此次的餐牌价格为**RM158++**，如果想搭配葡萄酒（**Crozes Hermitage White & Cotes Du Rhone Red**）的话则为**RM300++**。第一届好味法兰西庆典即将在**3月19日**举行，此套餐也只在当天呈现。想象一下，当天你将和其他世界各地的食家在晚上举杯欢庆这一个节日，那是多么荣幸的一件事！如果有兴趣的话，那就马上预约咯！

E & O Hotel

地址：**10 Lebuhr Farquhar, 10200 Penang, Malaysia**

电话：**+604 222 2000 (tel:%2B604%20222%202000) (GL)**

159	0	146	1	1	0	0
			8+1			

相关

香港美食之旅**2015**：米芝莲一星 时尚法国料理 **Akrame**
[\(http://www.lonelyclass.com/2015/...kong-akrame/\)](http://www.lonelyclass.com/2015/...kong-akrame/)
 四月 27, 2015
 在“美食介绍”中

暹粒美食：柬式烧烤火锅 **Cambodia BBQ**
[\(http://www.lonelyclass.com/2015/...bbq/\)](http://www.lonelyclass.com/2015/...bbq/)
 五月 26, 2015
 在“柬埔寨之旅”中

槟城美食：梦露酒吧咖啡厅
[\(http://www.lonelyclass.com/2015/...monroe/\)](http://www.lonelyclass.com/2015/...monroe/)
 六月 5, 2015
 在“美食介绍”中

Comments

0 comments

« 槟城美食：**Miam Miam @ Paragon**
[\(http://www.lonelyclass.com/2015/03/miam-miam-paragon/\)](http://www.lonelyclass.com/2015/03/miam-miam-paragon/)

槟城美食：沉浸在爵士乐里，全新餐单 **Five – 27** »
(<http://www.lonelyclass.com/2015/03/five-27/>)

发表评论

First Name

Email Id

Website

Comment

发表评论

- ☐ 通过邮件通知我后续评论
- ☐ 通过邮件通知我有新文章

作者介绍

俊凭，一个爱吃喝玩乐的胖子，曾经是一名老师，目前是一名华文作文导师。就是因为喜欢写作，所以想把时间都花在文字创作上，把身边最美好的事迹与众分享，那种感觉实在美好！ 任何美食试吃，产品介绍，商业宣传活动，刊登广告，各种邀稿.....俊凭都无任欢迎！欢迎来信：wthmy9982@gmail.com

搜索...

追踪我的行踪！让你知道最新美食消息！

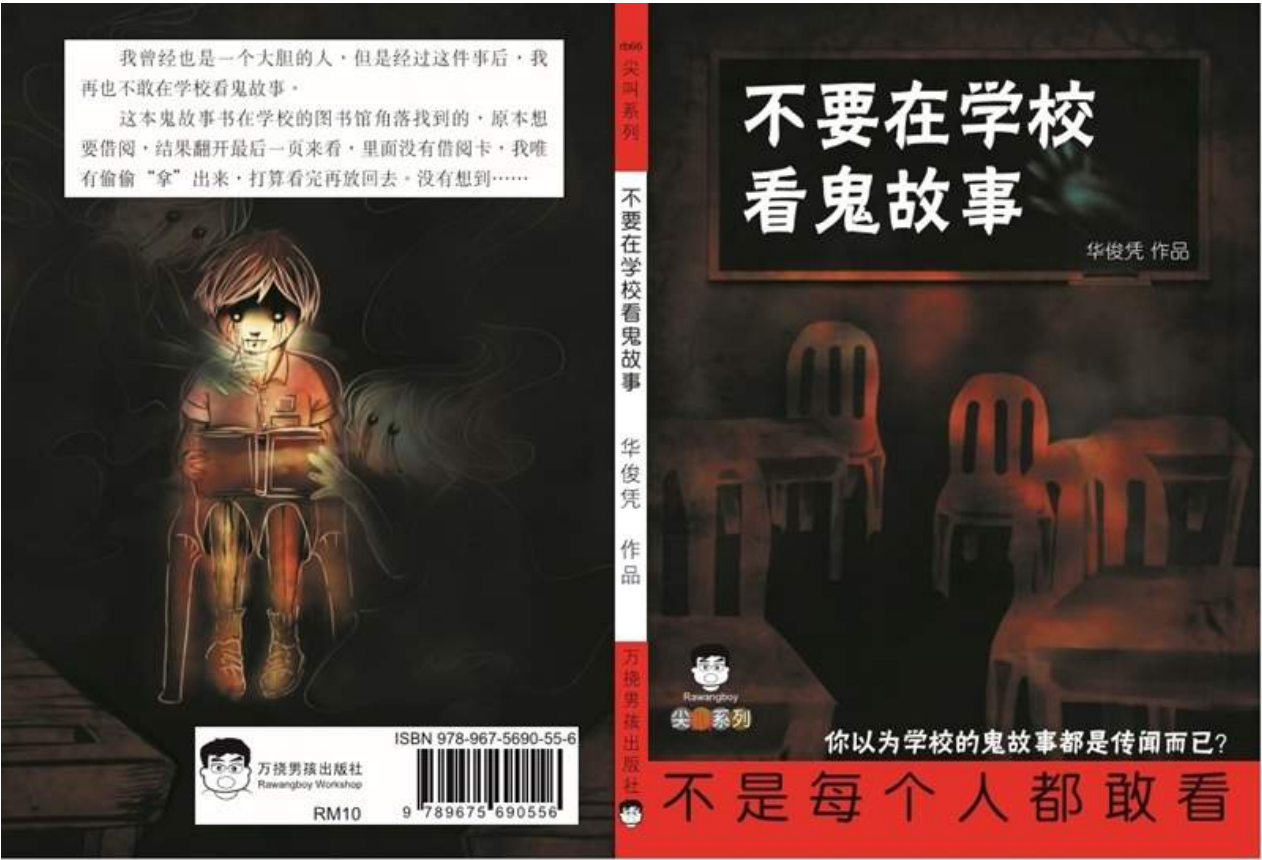
Enter your email address to subscribe to this blog and receive notifications of new posts by email.

加入 12 其他订阅者

电子邮件地址

Subscribe

我终于出鬼故事了！我的书将会在12月尾在**Popular**上架！记得购买哦！



2014 风采杂志



avel [旅游号] · > 穷游族 · 西安

部落客西安圆梦

Profile:

Willy Wah 俊凭
 华文补习老师/ 博客。
 部落格 or Fb page: 美食、旅游。一个声音
 部落格 <http://www.lonelyclass.com>
 2008年加入香港移动网络电台主持清谈节目
 《寂寞教室》。
 凭着《挑灯夜谈》网络灵异节目蝉联2012及
 2013新家部落格大奖的“最不可思议部落格”
 。
 于2014年加入三藩市open sky radio 网络台
 介绍 美食及旅游景点,《畅游槟城》:一个
 以推广槟城旅游为主的节目。
 穷游定义:
 是如何利用智慧以最省的方式来自助旅行。



西安清真大寺

看着庄严神圣的佛陀,我的心灵顿时得到了平静。



观赏了一场绚丽的文化舞蹈表演



144 FEMININE 606 / 20.11.14

圆了我的西安之旅,感恩!

>> 圆梦之旅小遗憾

2014年6月,我终于踏上我梦寐以求的地方——西安,6天5夜的行程虽然很短,但却给我留下难忘的回忆。

感谢上帝的安排,两年前让我在槟城的一家画廊认识了来自西安的一对情侣。当时我们并没有长时间交流,只留了微信账号,两年之后透过微信的几封短信,我实现了我的计划。

我听朋友说西安的花费其实不会太贵,但是由于当时亚航尚未有航班,刚好发现国泰航空有便宜票,于是二话不说就订了机票。西安的朋友——何东焱,非常热情地接待我,让我在他家留宿,当时我感到十分安慰,因为住宿方面至少已经可以让我省回一笔钱。

但是,就在一切准备就绪之际,该死的手提电脑竟然在出发前坏了,电脑对博客来说是贴身之物,结果二话不说就去买了一台新的电脑。本来准备好的旅费少了一半,身上带着那两千元的旅费,扣除兵马俑门票和长恨歌的门票大概用了500元,剩下的1500元也不敢乱花,以防万一。撇除住宿不说,单是旅游景点的门票和用餐都不够不够花,还有交通和零碎的花费还未计算。

>> 借用部落格力量省下旅费

常看到外国人在缺旅费之时会在街头卖艺,我可不是他们的范儿,为了未雨绸缪,我灵机一动,就以我的部落格来“卖艺”吧!

于是,我大胆地写信给西安旅游局寻求在旅游景点门票上给予协助,而我则在部落格中为他们撰写文章作为回馈,没想到旅游局竟然捎来好消息,他们愿意为我出面洽谈,除了兵马俑、华清池和钟鼓楼的门票需要自付,其余一律由旅游局搞定。

隔几天我又收到一家民宿的电邮,旅游局向他们推荐我,他们愿意提供一晚住宿,这对我来说简直是天大的好消息。

之前曾经有过沙发客经验的我,早已习惯住陌生人的家。这个只用了45分钟认识的朋友——东焱带我回到他家,但碰巧他家乡有事,勉强挤出一天带我参观兵马俑和华清池之后我再也没见



到他,倒是他女朋友和室友给我许多顾。

>> 处处碰到人情味

还记得那天参观曲江池后,竟然路,不知走了几条冤枉路才到家,连餐也忘了吃。这时室友一回到家,随递给我一个肉夹馍和冰峰橙汁,她知道我会想吃夜宵所以事先买了给我这样的小小的温馨举动,让我感到特温暖。

第四天,我离开了东焱的家,来了七贤庄,他们特别给我安排了双人大房,真是令我受宠若惊。见到了老高明女士,她一直叮嘱我当天早点儿归,她会请我吃饭。

七贤庄内旅游达人比比皆是,在场饭局我听见了台湾岳母陪伴法国女人为LonelyPlanet撰写攻略的过程,高女士捧着氧气筒来呼吸的拉萨自驾游也见到了在背后为我张罗的旅游局代青峰先生,这一趟旅游的确叫我大开眼界。

隔天,我和高明女士道别,我到城内找其他的住宿去,她柔声地对我说:“外头找不着的话,请回来,我随时接待你。”这句话对于独身旅人来说是多么温馨的一句话,一股暖流在我心中掠过。感谢上天让我在旅途中遇见贵人,同时也给了我难忘的回忆。

全程费用:

飞机票: RM1250 + RM250
 (Cathy Pacific + Air Asia (pen-kul))
 住宿: HKD300 (transit住一晚) 西安安全 (沙发客/七贤庄/西安香格里拉赞助)
 交通: RMB200 (的士/巴士/摩的/机场回程/不包含兵马俑和华清池)
 食物: RMB180 (肉夹馍/回民街小吃/兰州牛肉面/普通炒/汤包/部分晚餐有七贤庄和酒店赞助)
 门票: 第二天: 半坡博物馆 (赞助)/兵马俑 RMB155+游费 RMB100+ 华清池 RMB115+ 长恨歌歌舞剧 RMB28
 第三天: 古城门 (赞助)/钟鼓楼套票 RMB50/ 西安清真寺 RMB25/ 陕西历史博物馆 (免费入场)/大雁塔 (赞助)/夜游曲江池+寒窑 RMB120
 第四天: 大唐西市博物馆 (免费)/大唐芙蓉园 (赞助)/梦回大唐歌舞剧 (赞助)
 第五天: 大明宫 (赞助)/imax 电影—大明宫史 (赞助)
 杂费: RMB200 (纪念书籍/伴手礼/纪念品等)

KWONG YAT YIT POH & PENG SIN POE

副刊

有故事的人 C16

EDP-KK (KW6)406292(116)

2014年8月23日 星期六

100 YEARS 100

光華日報

自由比赚钱可贵

部落格

游走杏坛

华俊以另类身份进入教育界，从事另类工作《执行力》编辑，再跨界加做《自由比赚钱可贵》大书。

「从小学到大学，我都是成绩优异的学生，但进入大学后，我发现自己并不喜欢读书，反而更喜欢与人交流。大学期间，我参加了很多社团活动，担任了学生干部，这让我学到了很多书本以外的知识。毕业后，我进入了一家广告公司工作，但很快我就发现，这份工作并不能满足我的需求。我开始思考，自己真正想要的是什么。经过一番思考，我决定进入教育界，从事一份有意义的工作。于是，我创办了部落格，开始从事教育咨询和培训工作。在这个过程中，我遇到了很多挑战，但也收获了很多。我发现，教育不仅仅是传授知识，更重要的是培养学生的能力和素质。我希望通过我的努力，能够帮助更多的学生实现他们的梦想。」

放弃铁饭碗不可惜

当老师的黄俊说，他并不后悔自己的选择。他从事教育咨询和培训工作已经有一段时间了，虽然工作压力比较大，但收入也不错。他喜欢这份工作，因为它让他能够发挥自己的专长，帮助他人成长。他相信，只要努力，就一定能够取得成功。

假期期训最难熬

在这样一个炎热的暑假里，黄俊作为一名老师，面临着假期期训的挑战。他需要参加各种培训和学习，以提高自己的专业水平。虽然过程很艰苦，但他知道这是为了自己的未来。他鼓励其他老师也要坚持下去，不断提升自己。

自由比赚钱可贵

黄俊说，他从事教育咨询和培训工作已经有一段时间了，虽然工作压力比较大，但收入也不错。他喜欢这份工作，因为它让他能够发挥自己的专长，帮助他人成长。他相信，只要努力，就一定能够取得成功。

心里的一些话

黄俊说，他从事教育咨询和培训工作已经有一段时间了，虽然工作压力比较大，但收入也不错。他喜欢这份工作，因为它让他能够发挥自己的专长，帮助他人成长。他相信，只要努力，就一定能够取得成功。

假期期训最难熬

在这样一个炎热的暑假里，黄俊作为一名老师，面临着假期期训的挑战。他需要参加各种培训和学习，以提高自己的专业水平。虽然过程很艰苦，但他知道这是为了自己的未来。他鼓励其他老师也要坚持下去，不断提升自己。



2014香港新城电台恐怖热线灵异节目



2014香港ITA游记网络节目



2014 NTV7爱食客2

爱食客2 RAJA UDA 站的广告



近期评论

- > willywah9982发表在《槟城美食：代客煮海鲜 | 家香茶室 @ Pulau Betong (<http://www.lonelyclass.com/2015/01/pulau-betong-jia-siang/#comment-37552>)》
- > HuayLeng发表在《槟城美食：代客煮海鲜 | 家香茶室 @ Pulau Betong (<http://www.lonelyclass.com/2015/01/pulau-betong-jia-siang/#comment-37440>)》
- > willywah9982发表在《槟城美食：又一家出色的西餐厅 | The Chambers Hotel/Restaurant (<http://www.lonelyclass.com/2015/06/the-chambers/#comment-37419>)》
- > Hazel (<http://hazeldiary.com>)发表在《槟城美食：又一家出色的西餐厅 | The Chambers Hotel/Restaurant (<http://www.lonelyclass.com/2015/06/the-chambers/#comment-37390>)》
- > Xin rong发表在《槟城美食：让人惊艳的料理 @ Macalister Mansion (<http://www.lonelyclass.com/2015/05/penang-mm/#comment-37256>)》

热门文章



(<http://www.lonelyclass.com/2015/05/penang-yella-fork/>)



(<http://www.lonelyclass.com/2015/06/tokyo-kitchen/>)



(<http://www.lonelyclass.com/2015/05/kanemochi-penang/>)



(<http://www.lonelyclass.com/2015/02/m20-mansion-twenty/>)



(<http://www.lonelyclass.com/2014/07/8-nyonya-restaurant/>)



(<http://www.lonelyclass.com/2015/01/pulau-betong-jia-siang/>)

来吧！Like —Like我的Page！ (<https://www.facebook.com/lonelyclass>)



寂寞教室大马粤语播客 **Lonely Classroom Malaysia Cantonese Podcast**

赞

7,596 人赞寂寞教室大马粤语播客
Lonely Classroom Malaysia Cantonese Podcast。



新加坡部落格大奖 2012



(<http://sgblogawards.omy.sg>)

新加坡部落格大奖 2013



(<http://sgblogawards.omy.sg>)

功能

- > 登录 (<http://www.lonelyclass.com/wp-login.php>)
- > 文章RSS (Really Simple Syndication) (<http://www.lonelyclass.com/feed/>)
- > 评论RSS (Really Simple Syndication) (<http://www.lonelyclass.com/comments/feed/>)
- > WordPress.org (<https://cn.wordpress.org/>)