



■梁文福 (坐者左2) 首次到芙蓉大巴刹，品尝芙蓉道地美食。



■森华堂赠送纪念品给梁文福 (左4)，感激他拜访芙蓉花城，左起为陈培、吕炳生、刘志文、陈永明、巫润平、叶云招、蔡宛莹及王志兰。



■梁文福 (左3) 在森华堂理事的安排下，前往芙蓉大巴刹寻找美食踪影，右起为刘志文、陈永明及许礼堂。

食神訪芙 一路吃

(芙蓉16日讯) 香港食神梁文福旋风来到芙蓉，吃尽芙蓉美食！

香港食神梁文福及其美食团在森中华大会堂理事安排下，今早到访芙蓉大巴刹品尝道地美食，这也是梁文福第4次前来芙蓉品尝美食。

梁文福於上午9时30分抵达芙蓉大巴刹，随后拜访森华堂会所、罗白百韵点心店及亚沙仙四师爷庙，之后再到芙蓉达城d'tempat俱乐部参观。

梁文福坦言，在众多美食中，星洲米粉、罗面、烧肉是较接近香港食物口味。他对芙蓉独有的鱿鱼米粉及星洲米粉印象深刻，赞不绝口。

食物很道地

他说，这是他首次前来芙蓉大巴刹，感觉芙蓉与吉隆坡旧区相似，食物也很道地及非常大众化。

他指出，在东南亚一带，并非在高级餐厅才找到美食，很多小食摊都是卧虎藏龙，不少小食摊都获米其林的评价，而米其林也是餐饮业公认评价最中肯。

梁文福说，中国国家主席曾坦言大马犹如中国嫁出去的女儿，可见大马与中国关系非常密切。

他指出，大马的多元文化、美食及语言，让华族来到大马都有亲切感，也因多元文化因素，能品尝到不同族群的美食，如印度煎饼、叻沙和咖哩等。

他坦言，大马国土没有台风、地震等天灾，加上丰富的天然资源，因此大马可说是一块福地。

他说，来到大马的华族也发挥华族勤奋及储蓄的美德，注重并发扬下一代教育，传承中国华族的文化美德，达致丰衣足食。



■富有历史价值的亚沙仙四师爷庙，也是梁文福美食团参观的景点之一。



■当然不放过要求签名留念的机会。难得遇见美食传播使者，理事们。

添加食材改變擺盤 釀豆腐也可有格調

传统客家酿豆腐在无限的创意下，也可变成有格调和精致的菜肴。

香港食神梁文福周一到访达城d'Tempat乡村俱乐部满香阁，在品尝传统客家酿豆腐时，提出本身的心得。

他建议，无论传统客家酿豆腐的酿料是鱼肉、猪肉等肉类，都可加入一些蛋花，让菜肴更入味。“厨师除了可用大盘

陳永明：地理環境優越 隆工作者選住芙蓉

区，而金群利集团董事经理李典和除了发展达城，更是热心於教育，发挥取诸社会，用诸社会的精神。

他说，芙蓉的食物价格也较吉隆坡便宜，芙蓉也在4月与改来市议会合并，升格为市政局。

他说，芙蓉大巴刹属旧区，除了芙蓉新城，芙蓉达城也是近期迅速发展的新

出席者包括森华堂署理主席刘志文、副主席叶云招、巫润平、蔡宛莹、财政吕炳生、副财政陈隔、福利组主任王志兰、副主任温细珍、芙蓉公市顺南公会主席许礼堂等。



■梁文福 (左) 指传统客家酿豆腐，也可变成有格调和精致的菜肴。

摆设传统客家酿豆腐，也可稍作调整，使用一个长型的碟，将每块传统客家酿豆腐，细细摆放在长碟上，使菜肴变得更精致，也富有格

梁文福指出，厨师使用相同的食物材料，成本不会变高，反而其格调却能大大提升，变成一种手工菜肴。在场者尚有金群利集团董事经理李典和。