

加冷峇魯

摩登咖啡店 单人火锅大卖



▲加冷峇魯组屋邻里的福吉利店面，装潢得很有气派，干净、明亮又舒适。

一年前，福吉利买下这家咖啡店，经一番修葺装潢，打造一个明亮舒适的现代化用餐环境。

宽敞的店面，还有老区邻里积淀的自然及人文气息，很容易让人停下脚步。就在这里喝杯咖啡、吃一碗特制的“辛”板面、韩国、泰式餐料理！如果和家人一起来，火锅是最好的选择！

董事兼管理人戴国平（45岁）说，这里环境好，气氛轻松，客人来了都愿意久留。这个特点，最适合吃火锅。推出半年以来，反应很好。

单人吃火锅，照样吃得饶有趣味、开心而满足！加冷峇魯组屋邻里出现摩登咖啡店——“福吉利”（Food Cheery），提供迷你火锅，经济美味。那里特设酱料专柜，让你自由调配酱味，酸甜辣咸香拿捏手中，让你尝到的是饱暖、还有温馨。



▲自调酱料专柜，酸甜辣香，任你调配。图为服务生在调酱。

▲自然清甜的汤底，新鲜原味的涮料，吉利火锅得人青睐。

经济实惠 5元有得找



片薄三层肉

火锅的汤底是灵魂。吉利火锅专用瘦肉熬汤，熬至自然清甜入味，汤水纯净，质清柔顺，不需要添加味精。如此汤底涮火锅，满口尽是原味香，健康自然，感觉很幸福。

单人火锅，包括鸡肉、猪肉及海鲜套餐，收费4.50元到5元，深受午间及晚间的单人餐客欢迎。

大桌人吃火锅，选择的食材多达60多种，以新鲜原味为主打，包括肉类，如片薄的三层肉，苏东、鱼鳔、鲷鱼等海鲜类，各式蔬菜、菇菌类，还有鱼圆、猪肉圆等等。



蔬菜菇菌类柜台，特别设备保鲜。

自调酱料

自调酱料专柜，设在桌席前面，方便火锅客自由取酱调酱。

那里陈列着芝麻酱、辣椒酱、腐乳酱、红辣椒、蒜蓉、酱青、蚝油，醋，芫荽和葱等。喜欢刺激的辣、开胃的酸，浓郁的香？自己动手调配吧！

自调酱料，让你把火锅吃得更精彩，更加回味无穷！如果你不懂如何拿捏，还可以让服务生给你调一份。

咖啡店的火锅档，设自调酱专柜，恐怕还是第一家吧！

地址：Blk 63 Kallang Bahru #01-443
咖啡店营业时间：清晨6时至午夜12时
火锅：中午12时至晚上10时

美食搜搜搜



韩国千姿百态拌饭

这些年，在韩流带动下，新加坡韩国餐馆林立。无论是餐馆，还是熟食中心、商场食阁里的韩摊，都少不了韩国拌饭。

韩国拌饭，一饭多菜，非常有趣。多样化的菜肴，与热饭同捞，捞出一锅多姿多彩的饭食，饭菜一同入口，口味口感缤纷。

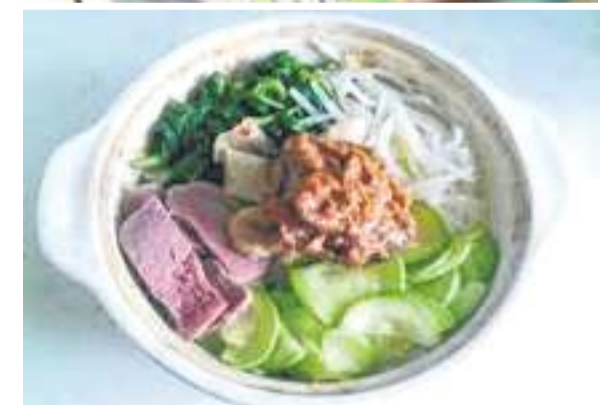
事实上，韩国拌饭，也代表了韩国的饮食文化。韩国不同地方的拌饭，拌料不同，拌酱不一，体现的是当地的饮食特色，不过，拌菜多样化，颜彩缤纷，却是它们共同的特点。

除了蔬菜之外，肉、鱼、菇菌类等，都可以拌饭，拌出风格、口味不一的饭。还有，拌饭可以用砂煲、可以用石锅或普通锅具拌捞，保暖度不一样，但都一样好吃。

韩国拌饭，体现了韩国的饮食文化，及韩国人对饮食健康的讲究。

据资料显示，韩国拌饭蕴涵着“五行五脏五色”的原理。菠菜、芹菜、小南瓜、黄瓜、银杏等五行属木，利于肝脏。生牛肉片、辣椒酱、红萝卜五行属火，利于心脏。凉粉、蛋黄、核桃、松子等黄色食品五行属土，利于脾脏。萝卜、黄豆芽、栗子、蛋白是白色食品，五行属金，利于肺脏。最后，桔梗、海带、香菇等五行属水，这些黑色食品利于肾脏。

不信，看看以下拌饭图，是不是舌尖动起来了？





火锅吉利

汤底纯猪肉熬制 无添加味精

\$2-\$5

每份

选择包括：**活虾**，鲜美五花肉，排骨肉，新鲜鱼片，苏东，鱼鳔，手工鱼丸，鸡肉片，特甜黄白玉蜀黍，各式蔬菜及火锅食料等等。

Blk 63 Kallang Bahru S(330063) • 福吉利咖啡店 • Tel: 6299 4676