



1969

Five decades had passed, a lot of things has changed, however one thing remains : the TEOCHEW authenticity. We believe that culture and tradition are important and this is also applicable for food. Being able to preserve this over three generations is something we take pride in and having you to embark on this culinary journey with us is our greatest joy. Coming to this new era, we hope to continue serving you for the upcoming 50 years and more. Most importantly, we hope to serve you with the best Chaozhou food in Singapore.

五十年的时间很多人与事已变,但潮州發記始终坚信文化和传统是重要的,这也适用于美食。潮州發記历经半世纪三代人的坚持和打拼,能够将传统潮州美食文化保存下来是我们引以为傲的事情。在此我们衷心感谢各位50年来的支持与鼓励。

潮州發記走过一个50年,接下来希望在未来的时间里继续保持以高质量的菜品,新旧结合的潮州菜回馈您对我们的支持!

温馨提示

为了更好的为您服务,本餐馆有以下收费:

1. 茶位费 包括-茶, 米饭, 粥, 水, 餐巾, 调味品, 配菜。
大厅 \$5
厢房 \$6
2. 酒杯清洗费——\$8/位
如您自带酒水并在店内购买酒水,我们将取消该项费用。
3. 关于包间(需提前预订)
每间包间个人最低消费为\$150
4. 停车券
如消费超过\$200,您可在前台领取一张免费停车券。

Note to customers the following charges apply:

1. Condiments - \$5, Private room - \$6 per pax
Condiments includes - Tea, Rice, Porridge, Water, Napkins, Side Dishes.
2. Wine Glass Cleaning Fee - \$8 per pax
Waive charge with any purchase of in-house wine/champagne.
3. Private Rooms
A minimum spend of \$150 per pax is applicable for private room bookings.
4. Parking Coupons
Per every \$200 spent, customers are eligible for a complimentary parking coupon.

潮州發記

新加坡最正宗

的傳統潮菜

新加坡最好的溏心乾鮑
新加坡最好的脆皮海參
新加坡最好的潮式魚翅
新加坡最好的原只花膠扒
新加坡最正宗的傳統潮菜

"HUAT KEE IS ONE OF THE BEST RESTAURANTS IN THE WORLD. NUMEROUS TRADITIONAL TEOCHEW RECIPES HAVE BEEN KEPT ON BY LEE CHIANG HOWE EVEN IF YOU GO TO SHANTOU NOW, YOU CAN HARDLY FIND SIMILAR LEVEL OF AUTHENTICITY.

———— CAI LAN (FAMOUS FOOD CRITIC)

「著名的美食評論家蔡瀾先生多次強調:[我認為發記是全球最好的餐廳之一,許多老潮州菜譜都被東主李長豪先生保存下來,如今即使去到汕頭,也難找到同樣的水準。]

———— 蔡瀾(著名美食評論家)

"AUTHENTIC TEOCHEW CUISINE IS FOUND IN NANYANG REGION AT SINGAPORE'S TEOCHEW RESTAURANT HUAT KEE"

———— CAI LAN (FAMOUS FOOD CRITIC)

「潮菜,可以到南洋去找回原味。華僑們死腦筋,一成不變,傳統潮菜倒是讓他們留了下來,佼佼者有新加坡的「發記」。

———— 蔡瀾(著名美食評論家)

"HUAT KEE IS A VALUE-MONEY RESTAURANT. THE DISHES ARE CAREFULLY MADE, STANDARD IS HIGH AND PRICING IS REASONABLE....LOTS OF VARIETIES OF DISHES. THOSE WHO LOVE TEOCHEW CUISINE MUST NOT MISS OUT." "THOSE WHO LOVE TEOCHEW CUISINE MUST GO TO HUAT KEE WHICH IS LOCATED NEAR CHINATOWN IN SINGAPORE. LOTS OF FOOD LOVERS FROM HONG KONG SING PRAISES OF HUAT KEE.ITS TEOCHEW FISH NOODLES,SUCKLING PIG AND STEAMED POMFRET ARE VERY DELICIOUS."

———— STEPHEN IP (FORMER HONG KONG ECONOMIC DEVELOPMENT AND LABOUR BUREAU)

「發記是物超所值的潮州菜館,菜做得認真和細心,水平甚高,價錢合理。菜式甚多,非常抵食。喜歡潮州菜者。萬勿錯過」「大家如果喜歡潮州菜。在新加坡一定要試「發記」,在牛車水附近,很多香港食家對「發記」都贊不絕口。這裏的潮州面,乳豬和蒸昌魚都做得很好。」

———— 葉樹堃(香港前經濟發展及勞工局局長)



KNOWN AS A FAMILY OF FAMOUS CHEFS, TEOCHEW RESTAURANT HUAT KEE HAS THE HERITAGE OF THREE GENERATIONS. THROUGHOUT THE YEARS,WE HAVE LIVED UP TO OUR PROMISE OF SERVING TRADITIONAL TEOCHEW CUISINE WHICH FORMS AN IMPORTANT PART OF CHINESE FOOD HERITAGE. PREPARING DELICIOUS TEOCHEW DISHES REQUIRES FRESHNESS OF THE INGREDIENTS COUPLED WITH TEDIOUS STEPS AND METHODOLOGIES WHICH ARE VERY MUCH IN CONTRAST TO THE MODERN FAST PACED SOCIETY. ALTHOUGH TRADITIONAL TEOCHEW CUISINE IS SLOWLY DISAPPEARING FROM SINGAPORE'S FOOD CULTURE, TEOCHEW RESTAURANT HUAT KEE CONTINUES TO MAINTAIN THE AUTHENTICITY OF TEOCHEW CUISINE.

有着[名厨世家]称譽的新加坡潮州發記,至今已经有三代人的印记。数十年来,我们一直保存着对传统菜色的一份坚持和執着。最擅长烹饪古法潮州菜肴,把潮州人千百年来的饮食文化和烹饪智慧结晶,保留下来。潮州菜属于中華料理飲食寶庫一個重要组成部分,讲究食材新鲜,原汁原味,慢工细作,保健养生。随着现代社会的发展,生活节奏越变越快,传统精致的潮州菜正在慢慢的失传,但是潮州發記还是坚持正宗的潮州美味传承。

潮州 及記招牌

潮州菜，必係一啲嘢係唔好，唔好在中唔識于其味，係汁使好食入味，唔好住其肝的甜和肉，切片上碟，唔好其味入口，唔好从来都唔好，如此的好好，还有这味不他，唔好留下，唔好留下。

發記卤鵝肝
Braised Goose Liver
\$75 /8件



图片仅供参考，出品以实物为准。
The pictures are for reference only, it subject to the actual product

潮州经典 CHAOZHOU CLASSIC

發記卤鵝肝
Braised Goose Liver
\$75 /8件

卤豆腐
Braised Tofu
\$6 /份

酥炸传统肝花
Liver Roll
\$15 /份

招牌卤猪脚
Braised Pork Knuckle
\$22 /份

卤粉肠
Braised Pork Intestines
\$18 /份

传统炸蝦丸(手工制)
Prawn Ball (6 pcs)
\$21 /6只 Add \$3.50/pc

卤大肠
Braised Large Intestine
\$22 /份

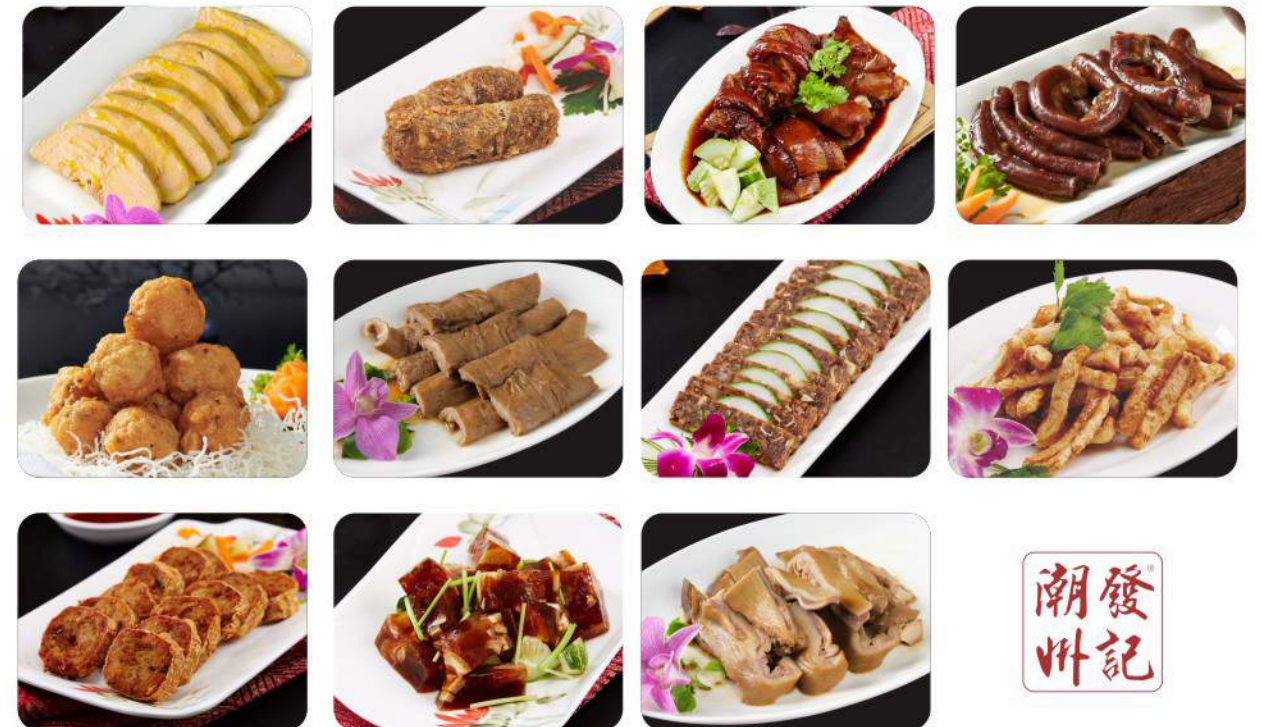
猪头粽
Brawn Terrine
\$15 /份

怪味豆腐条
Tofu Fries w Special Sauce
\$12 /例

酥炸蝦卷
Prawn Roll
\$20 /12件

猪脚冻
Jellied Pork Trotter
\$16 /份

卤猪肚
Braised Pork stomach
\$22 /份



图片仅供参考，出品以实物为准。
The pictures are for reference only, it subject to the actual product



传统炸蝦丸(手工制)
Prawn Ball (6 pcs)

\$21 /6只 Add \$3.50/pc



凍螃蟹
Cold Crab

\$10.80 /100g

图片仅供参考, 出品以实物为准。
The pictures are for reference only, it subject to the actual product

推荐前菜 RECOMMENDED DISHES

生炸咸魚
Crispy Salted fish
\$16 /份

酥炸大腸
Crispy Large Intestine
\$24 /份

台灣墨魚腸
Cuttle Fish Sausages
\$18 /3条 Add \$6/pc

煎蒜片三层肉
Crispy Pork Belly
with Garlic
\$18 /份

酥炸鮮蚝
Crispy fried
oysters
\$18 /份

潮式椒醬豆干粒
Teochew Stir-fried Chilli
Diced Tofu
\$20 /份

凍螃蟹
Cold Crab
\$10.80 /100g

凍紅花蟹
Cold Flower Crab
时价

前菜是在用餐一开始时
让顾客保持心情愉快、提高用餐兴致的一道菜
前菜的魅力在于与主菜或主食比起来
厨师运用食材在餐盘上的自由发挥程度大大增加
主厨们就是要对食材产生新创意的同时
还要随时与顾客有共鸣, 感受到顾客的需求



图片仅供参考, 出品以实物为准。
The pictures are for reference only, it subject to the actual product

潮州拼盘
Teochew Cold Dish Combination

\$42 **小** \$55 **中** \$68 **大**

潮汕卤味-味甲天下

"卤"的这种烹调方法历史悠久,北魏农食典籍《齐民要术》与宋代食典都有"卤"的烹调方法记述。但目前在我国八大菜系中使用并不普遍,除了"川菜"。潮汕卤味的制作,可以说源远流长,制作讲究。



卤味拼盘
Braised Duck Meat
Combination Platter

\$28 **小** \$40 **中** \$55 **大**

潮汕卤味-味甲天下

"卤"的这种烹调方法历史悠久,北魏农食典籍《齐民要术》与宋代食典都有"卤"的烹调方法记述。但目前在我国八大菜系中使用并不普遍,除了"川菜"。潮汕卤味的制作,可以说源远流长,制作讲究。





早年重量单位是用“司马斤(604g)”,所谓的“多少头干鲍”是为一个司马斤里大小重量几乎一样的干鲍多少只,即为多少头。比如10只相若大小的干鲍,每只约60g,就是10头干鲍。如果是每只干鲍约200g,这样子3只200g约一司马斤,此干鲍为3头鲍。一只干鲍的重量大概只有原来鲜鲍的1/10,由于大个鲜鲍成长需要数年乃至数十年,而且溏心干鲍晒制需要严谨繁杂的工艺,所以小头数即大个头(大重量)溏心干鲍价格更为昂贵。

海味臻品·燕鲍翅参

南非溏心干鲍
South Africa Candy Heart Abalone

25头/heads \$55 /份

20头/heads \$80 /份

18头/heads \$95 /份

澳洲溏心干鲍
Australia Candy Heart Abalone

15头/heads \$148 /份

12头/heads \$218 /份

10头/heads \$268 /份

8头/heads \$328 /份



图片仅供参考, 出品以实物为准。
The pictures are for reference only, it subject to the actual product



红烧日本鲜鲍(32g/只)
Braised Japanese Abalone(32g/pc)

\$58 /份 (2只)



鲍鱼, 形状像人的耳朵, 被人们称为“海洋的耳朵”。
名为鱼, 实则不是鱼。鲍鱼呈椭圆形, 肉紫红色, 鲍鱼肉质柔嫩细滑,
滋味极其鲜美, 非其它海味所能比拟, 历来被称为“海味珍品之冠”,
素有“一口鲍鱼一口金”之说, 鲍鱼自古以来就是海产“八珍”之一, 肉质细嫩,
鲜而不膩; 营养丰富, 清而味浓, 烧菜、调汤, 妙味无穷。

南非25头干鲍拼烧海参
South Africa Candy Heart Abalone (25 heads)
w Seared Sea Cucumber

\$68 /份



图片仅供参考, 出品以实物为准。
The pictures are for reference only, it subject to the actual product

鲍参翅肚燕\鲍

潮州发记



潮州发记

招牌炭烧海参
Signature Seared Sea Cucumber

\$32 ^{7份}



图片仅供参考, 出品以实物为准。
The pictures are for reference only, it subject to the actual product

鲍参翅肚燕\鲍

潮州发记

潮州发记

传统荷包海参
Traditional Stuffed Sea Cucumber
(4位起)

\$96 ^{4份}
(每加壹位\$24)



潮州经典
CHAOZHOU CLASSIC

红焖海参鱼鳔
Braised Sea Cucumber w/ Fish Maw

\$58 ^{7份}
\$85 ^{7份}
\$108 ^{6份}



图片仅供参考, 出品以实物为准。
The pictures are for reference only, it subject to the actual product

五十年的老味道

50 years old taste

作为中国传统的名贵食品之一，是山珍海味中的一种，“鲍参翅肚”中的“翅”所指的正是鱼翅。

招牌砂煲排翅
Braised Shark's Fin Soup

\$38 7份

鲍参翅肚燕鲍

潮州發記



图片仅供参考，出品以实物为准。
The pictures are for reference only, it subject to the actual product

天官翅福·海味臻品

SEAFOOD PRODUCTS
SHARK'S FIN
淋漓尽致展现出食材的美味



顶汤鲍翅(金勾翅)
Superior Shark's Fin In Clear Soup

\$65 7份 (110g)

\$88 7份 (160g)

鲍参翅肚燕鲍

潮州發記

招牌浓汤鲍翅(金勾翅)
Signature Superior Shark's Fin In Thick Broth

\$60 7份 (110g)

\$80 7份 (160g)



图片仅供参考，出品以实物为准。
The pictures are for reference only, it subject to the actual product

翅

Stir-fried Shark's Fin
传统炒鱼翅

\$138 小

\$268 中

\$398 大

鲨鱼翅在民间通常以鱼翅简称。作为中国传统的名贵食品之一，始见于《宋会要》，是山珍海味中的一种，鱼翅又称蛟鱼翅、蛟鲨翅、沙鱼翅、金丝菜等，具体指鲨鱼鳍中的细丝状软骨，由鲨鱼的胸、腹、尾等处的鳍翅干燥制成。



Double-boiled Chicken Soup
w/ Shark's Fin
土鸡炖排翅(10位)

\$688 例



潮州發記

TEO CHEW RESTAURANT HUAT KEE (1988) PTE LTD

土鸡炖花胶汤
Fish Maw with Free Range Chicken Soup

\$22 /位 \$88 /5位 (半只鸡)(花胶10片) \$168 /10位 (整只鸡)

鲍参翅肚燕\鲍



图片仅供参考, 样品以实物为准
The pictures are for reference only, it subject to the actual product



红烧花胶羹
Braised Fish Maw Soup

\$25 /位

鲍参翅肚燕\鲍



图片仅供参考, 样品以实物为准
The pictures are for reference only, it subject to the actual product

Best Pakistan Fish Maw (4 pcs/cattie)
極品巴基斯坦 (陈年4头公) 花膠

时价

鮑參翅肚燕鮑

潮州發記



图片仅供参考, 出品以实物为准。
The pictures are for reference only, it subject to the actual product



鮑參翅肚燕鮑

潮州發記

魚鰾什錦湯
Assorted Fish Maw Soup
\$12 /位 \$25 /小
\$38 /中 \$50 /大



釀魚鰾
Golden Nugget Fish Maw
\$50 /6件 \$80 /10件



魚鰾蟹肉羹
Fish Maw w Crab Meat Soup
\$20 /位 \$80 /中 \$150 /大

图片仅供参考, 出品以实物为准。
The pictures are for reference only, it subject to the actual product

燕窝·自然养生

Bird's nest

滋阴润肺补而不燥；养颜美容使皮肤光滑、有弹性和光泽；
益气补中促进血液循环，增进胃的消化和肠道吸收力。从性味看，
燕窝性平味甘。从归经看，燕窝归肺、胃、肾三经。从功效看，
燕窝有养阴、润燥、益气、补中、养颜等五大功效。

红烧燕窝
Braised Broth with Bird Nest

\$65 7份

顶汤燕窝
Premium Clear Soup With Bird Nest

\$68 7份



图片仅供参考，出品以实物为准。
The pictures are for reference only, it subject to the actual product

潮州记

鸡茸燕窝
Bird Nest with Minced Chicken Broth

\$72 7份



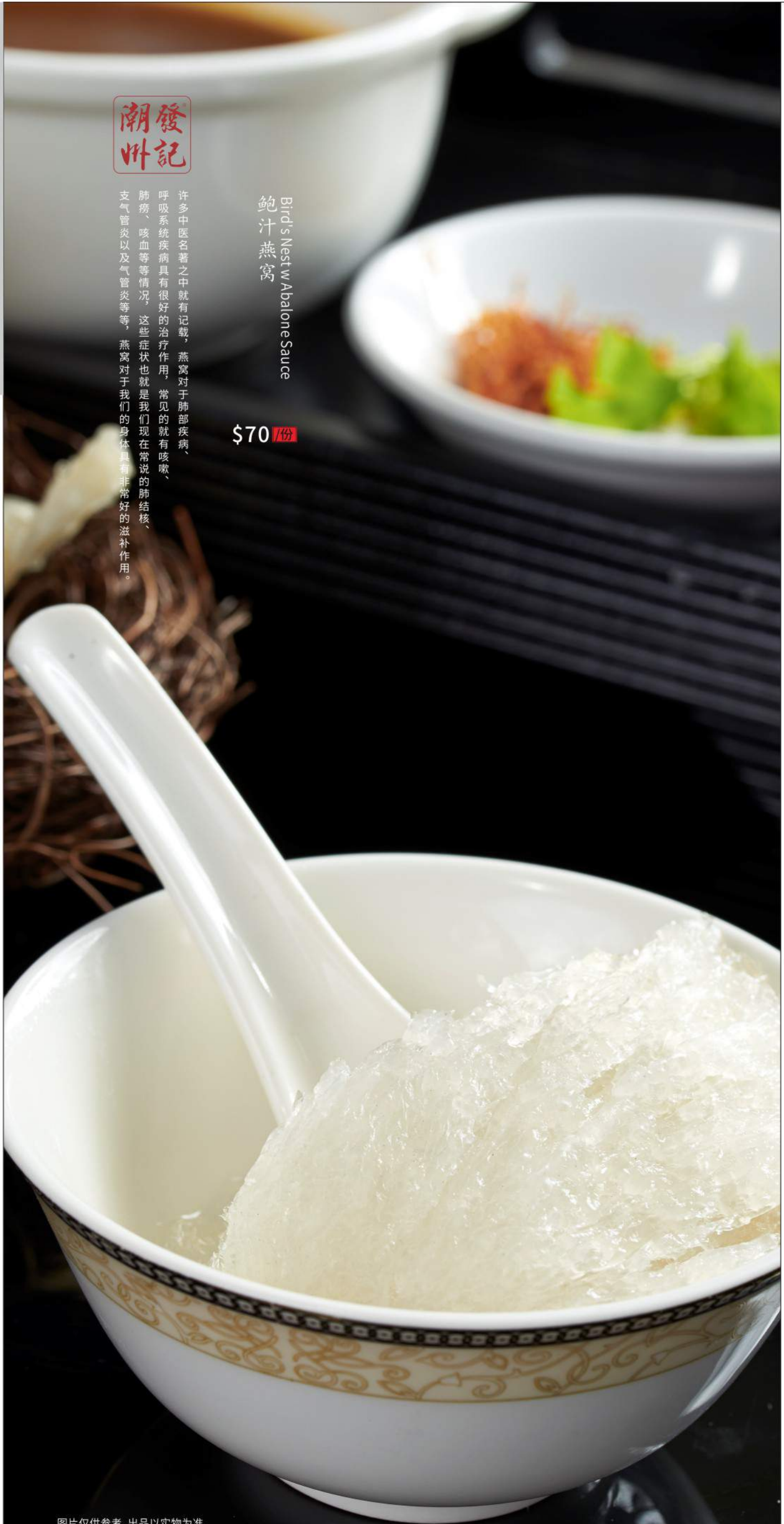
图片仅供参考，出品以实物为准。
The pictures are for reference only, it subject to the actual product

潮州發記

鲍汁燕窝
Bird's Nest w Abalone Sauce

\$70 ~~1份~~

许多中医名著之中就有记载，燕窝对于肺部疾病、呼吸系统疾病具有很好的治疗作用，常见的就有咳嗽、肺病、咳血等情况，这些症状也就是我们现在常说的肺结核、支气管炎以及气管炎等等，燕窝对于我们的身体具有非常好的滋补作用。



图片仅供参考，出品以实物为准。
The pictures are for reference only, it subject to the actual product

潮州發記
TEO CHEW RESTAURANT HUAT KEE (1998) PTE LTD

笋壳鱼
Marble Goby

\$9.00 ~~100g~~

笋壳鱼因形似笋壳，故而得名，且肉多而厚，骨刺极少，肉洁白细嫩，味尤鲜香，吃口甚好，正如清代袁枚所说：“肉最松嫩，煎之、煮之、蒸之俱可；加腌芥作汤、作羹尤鲜。”
推荐煮法：
Recommended cooking methods:
1. 招牌花椒蒸
Steam with Sichuan Peppercorn
2. 港式蒸
Hong Kong Style Steam
3. 2味(头：煮芋头汤，尾：油浸)
2 Styles(Head:Stewed with Yam Soup, Tail:Pan-fried & Drizzled w Soy Sauce)



图片仅供参考，出品以实物为准。
The pictures are for reference only, it subject to the actual product



生炊鲷鱼
Signature Steamed Pomfret

\$12 **100g**



半煎煮午鱼尾
Pan-fried Threadfin Fish w Soybean Sauce

时价



图片仅供参考，出品以实物为准。
The pictures are for reference only, it subject to the actual product.



游水海鲜
Live Seafood

澳洲龍蝦
Australia Lobster

\$16.80
每一百克/Per 100g

阿拉斯加蟹
Alaskan crab

\$16.80
每一百克/Per 100g

野生东星斑
Red Garoupa

\$16.80
每一百克/Per 100g

野生大苟壳
Marble Goby

\$9.00
每一百克/Per 100g

巴丁鱼
Patin Fish

\$9.00
每一百克/Per 100g

多宝鱼
Turbot

\$10.80
每一百克/Per 100g

红花蟹
Flower Crab

Market Price
市价

忘不了鱼
Empurau

Market Price
市价

图片仅供参考，出品以实物为准。
The pictures are for reference only, it subject to the actual product



午魚
Threadfin
\$38 /条 \$50 /条

香煎鰻魚
Pan-Fried Pomfret

\$12 /100g



烏魚
Black Mullet

市价
Market Price



方白魚

「潮州凍蟹」是廣東潮州菜中一種當地人叫「打冷」食法的組成部分，對於「打冷」，很多人都弄不清楚，出處也無從深入考究，主要有兩種解釋，一種是這類食品都是將新鮮海鮮煮熟，煮熟或熟後略沾香蒜油而食，「凍」與「冷」同義，加之，同時是「凍」的解釋，「冷」在潮州話音為「人」的意思，他們常用自己冷（自己人）為口頭禪而得名。



鰻魚屬於鱈形目，鰻科。體短而高，極側扁，略呈菱形。頭較小，吻圓，口小，牙細。成魚腹鰭消失，尾鰭分叉頗深。下葉較長，體銀白色，上部微呈青灰色，以甲壳類等為食。



午魚頭白菜芋頭湯（供4-6位用）
Threadfin With Yam & Cabbage Soup
\$65 /煲



油泡吊片
Pan-fried Squid
\$28 /小 \$40 /中 \$55 /大



鰻魚芋頭白菜湯（供4-6位用）
Pomfret with Yam & Cabbage soup
\$75 /煲



潮州 海鮮類
SEAFOOD

及記招牌
潮菜。

Braised Boneless Duck stuffed
w/ Chestnuts
荷包栗子鴨
\$60 **/只**

此菜寄托着潮人美好的致富和身体健康的愿望。据中山大学的营养师指出，广东有句俗语叫“鸭有肉，鸭皮”，鸭肉是低脂肪、高蛋白、低胆固醇的肉类，鸭皮含有不饱和脂肪酸，可以预防动脉硬化。因此，这道菜不仅美味，而且营养丰富。



图片仅供参考，出品以实物为准。
The pictures are for reference only, it subject to the actual product

卤水鸭片
Sliced Braised Duck

\$28 **/小** \$40 **/中** \$52 **/大**

酥炸鸭片
Crispy Duck Slices

\$30 **/小** \$42 **/中** \$55 **/大**



及記招牌
潮菜。

此菜寄托着潮人美好的致富和身体健康的愿望。据中山大学的营养师指出，广东有句俗语叫“鸭有肉，鸭皮”，鸭肉是低脂肪、高蛋白、低胆固醇的肉类，鸭皮含有不饱和脂肪酸，可以预防动脉硬化。因此，这道菜不仅美味，而且营养丰富。

图片仅供参考，出品以实物为准。
The pictures are for reference only, it subject to the actual product

波菜鸭掌(脱骨)
Boneless Duck Web & Spinach

\$30 /中 \$50 /大



卤鸭掌是一道中国风味小吃，属于闽菜系或粤菜系。将鸭掌洗净去粗黄皮，用剪刀剪鸭爪前面的部位。然后过沸水后捞出，晾干备用。锅内加入清水，根据自己口味倒入适量卤水煮沸后放凉，鸭脚放入浸泡一个半小时以上后捞出。炒锅烧热，放少量油，小火煸香花椒、干辣椒炒香。

包菜炖鸡
Stewed Cabbage Chicken

\$25 /例



图片仅供参考，出品以实物为准。
The pictures are for reference only, it subject to the actual product

潮菜

荷包脆皮糯米鸡
Glutinous Rice stuffed in Crispy Chicken

\$48 /只



家禽类

潮州發記

图片仅供参考，出品以实物为准。
The pictures are for reference only, it subject to the actual product

家禽类

潮州發記

猪肉类

潮州记



川椒鸡球
Boneless Chicken With Spices

\$28 小

\$38 中



猪肉
PORK

栗子花菇焖猪脚仔
Stewed Pork Leg with Chestnut and Mushroom

\$38 中

\$65 大



图片仅供参考，出品以实物为准。
The pictures are for reference only, it subject to the actual product

潮州记

招牌南乳烧猪
Signature Suckling Pig

\$268 只



猪肉
PORK

猪肉类

潮州记

图片仅供参考，出品以实物为准。
The pictures are for reference only, it subject to the actual product



乾貝大芥菜煲
Stewed Chinese Mustard in Claypot

\$40 中
\$52 大

瑤柱冬瓜煲
Stewed Winter Melon in Claypot

\$22 小 \$28 中



粒粒苋菜煲
Signature Minced Chinese Spinach

\$22 小 \$28 中



花腩苦瓜煲
Stewed Bitter Gourd in Claypot

\$24 小
\$30 中



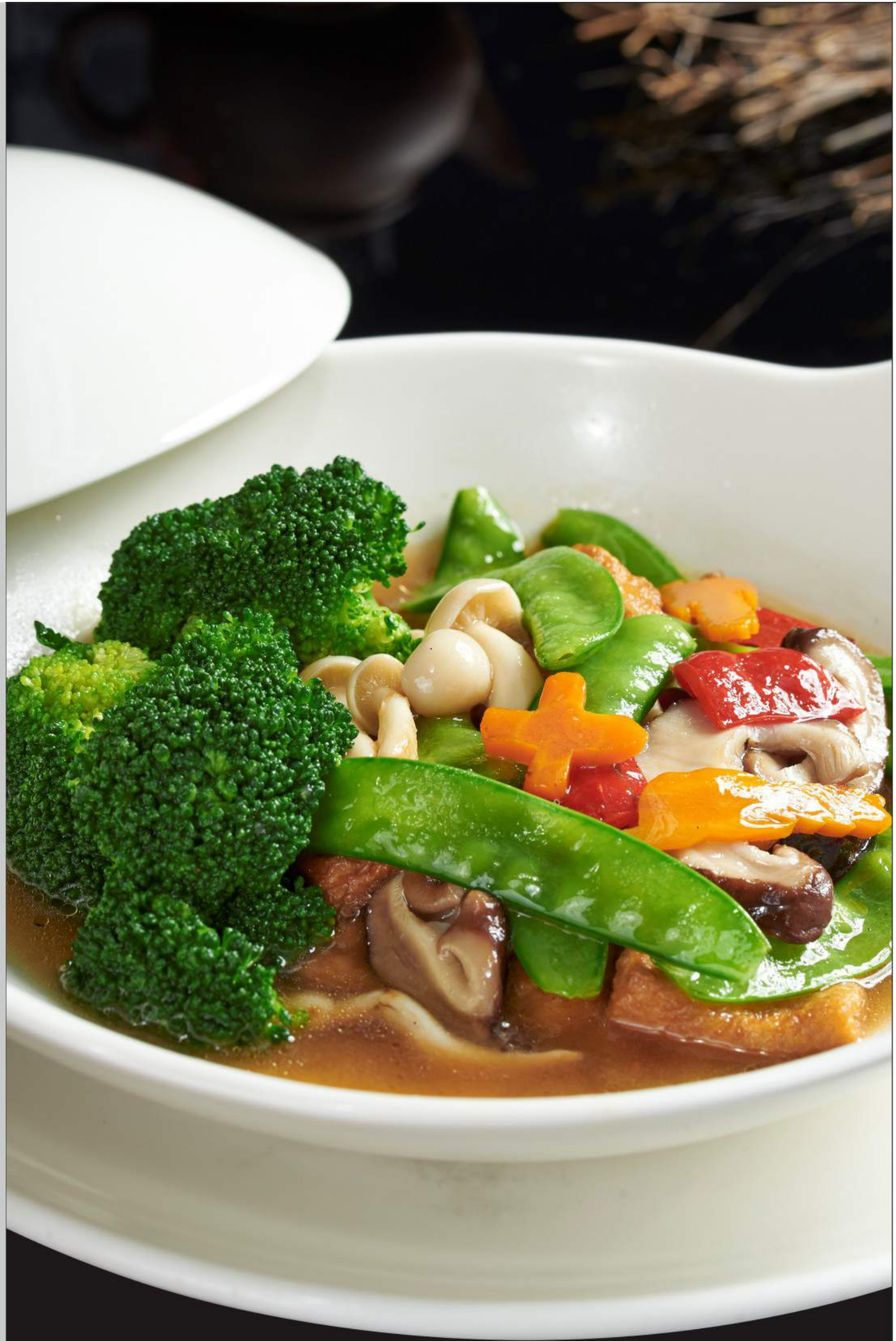
清湯蘿蔔煲
White Radish in Claypot

\$24 小
\$30 中



芋頭百合煲
Taro Lily Bulb in Claypot

\$24 小
\$30 中



西兰花鲜菇豆腐
Tofu with Broccoli

Stewed Mushroom and
Tofu with Broccoli
\$25 **中**
\$40 **大**



鯷铺芥兰
Stir-Fried Kailan W Dried Sole Fish
\$22 **小** \$30 **中**



豆芽咸鱼
Sautéed Bean Sprouts W Salted Fish
\$22 **中**



韭菜白炒虾球
Stir-Fried White Chives W Prawn
\$30 **小** \$45 **中**



三邑番薯叶
Stir-Fried Sweet Potato Leaves W Sambal
\$18 **中** \$25 **大**

韭菜白
White Chives

芥兰
Kai Lan

菜心
Choy Sum

豆苗
pea shoot

空心菜
Kang Kong

菠菜
spinach

芦笋
Asparagus

蕃薯叶
Sweet potato leaves

烹调法:

炒虾球、蒜蓉炒、南乳炒、鸡油炒、
铁甫炒、三邑炒、豆酱炒

潮州菜其选料考究，刀工精细，且烹调方式多样，着意追求色香味俱全，有中国最高端菜系之称。据史料记载，潮州菜可追溯到汉、盛唐之后，受中原烹饪技艺的影响，发展很快。唐代韩愈临潮时，对潮州美味赞叹说：“章举马甲柱，所以怪且呈。其余数十种，莫不可叹”。至明末清初，潮州菜进入鼎盛时期，潮州城内名店林立，名师辈出，名菜纷呈。近代，由于潮籍海外华侨的往来，潮州菜博采海内外名食之精华，菜式更加丰富多彩，质量精益求精。时至今日，潮州菜已经发展成为独具岭南文化特色、驰名海内外的我国名菜之一。





潮州蚵烙
Oyster Omelette

\$22 小 \$26 中 \$32 大



White Bait Omelette
银鱼煎蛋

\$22 份



Chye Poh Omelette
菜脯蛋

\$18 小

图片仅供参考, 出品以实物为准。
The pictures are for reference only, it subject to the actual product

蛋类

潮州2楼

潮州發記

潮州菜
及
招牌好料

潮州菜一係地方特色, 係于潮州, 係潮州人嘅生活智慧。
潮州菜有非常豐富嘅口味, 具有滋潤補血嘅功效。
并是一种补虚不燥的特产, 吃后没有牙痛、流鼻血等副作用, 多吃也无妨。

黑欖菜炒飯
Fried Rice w Kai Lan & Olive Leaves
\$20 份

海鮮炒飯
Seafood fried rice
\$24 小 \$28 中

Braised Baby Abalone Rice
鮑魚冬菇梅菜飯

\$14 份



麵飯類

潮州2楼

图片仅供参考, 出品以实物为准。
The pictures are for reference only, it subject to the actual product



传统手工鱼麵
Handmade Fish Noodles With
Chives & Bean Sprouts
\$28 小 \$40 中 \$55 大

乾捞手工鱼麵
Handmade Fish Noodles with
Teochew Chili Sauce
\$28 小 \$40 中 \$55 大



潮菜
潮州發記

麵飯類

潮州發記

图片仅供参考, 出品以实物为准。
The pictures are for reference only, it subject to the actual product

鲜蚶肉碎粥
Fresh Oyster w Minced Meat Porridge
\$8.8 位



麵飯類

潮州發記

图片仅供参考, 出品以实物为准。
The pictures are for reference only, it subject to the actual product



Signature Stir-fried Kway Teow
菜甫芥兰炒粿条

\$22
 \$26



Assorted Vegetables w
Stir-Fried Noodles
桂花炒麵

\$22
 \$26



麵类
RICE NOODLES

Handmade Teochew
Chive Noodles
手工韭菜面

\$28



麵饭类

潮州·發記

图片仅供参考, 出品以实物为准。
The pictures are for reference only, it subject to the actual product



Traditional Water Chestnut Pancake
马蹄烙

\$25



潮州發記
潮菜

Traditional Pumpkin Pancake
金瓜烙

\$25



麵饭类

潮州·發記

图片仅供参考, 出品以实物为准。
The pictures are for reference only, it subject to the actual product

甜品类
DESSERT

冰糖燕窩
Bird's Nest w Rock Sugar Soup

\$60 /份



豆爽油条
Tau Suan w Fried Fritters

\$6.80 /份



金瓜白果芋泥
Yam Paste w Pumpkin & Gingko Nuts

\$6.80 /份



在正宗的潮州宴席上，通常会上一二道菜有
而头尾菜者必为甜食，因为潮汕人讲究
「甜头甜尾」的意头，其中芋泥是作为最后一道
压轴菜出现的。鱼翅味咸，性平；枸杞味甘，性平。
食用本品，可滋补肝肾，润肺明目，祛虚劳咳嗽，
可除肝肾亏损、腰膝酸软、头晕目眩、痲痹等症状。



反沙芋 (8条)
Glazed Yam Sticks (8pcs)

\$28 /份



芋泥燕窝
Bird's Nest with Yam Paste

\$24 /份

甜品



麻滋
Muah Chee

\$22 /小 \$28 /中

六味甜清汤
Teo Chew Cheng Tang

\$6.80 /份



羔烧蕃薯芋头白果
Sugar Coated Sweet Potato w
Yam and Ginkgo Nuts

\$24 /小

\$32 /中



甜菜品种多, 而且用料特殊。红薯、芋头、南瓜、银杏、荸荠、莲子、柑橙、菠萝和豆类等植物固然常用, 而肥猪肉、五花肉等荤料也可制成上等名肴。以植物做的甜腻相写, 代表作品有金瓜芋泥、清甜莲子、羔烧芋头、甜烧炒肉等。

甜品

友記招牌
潮菜。



Glazed Pork Belly & Glutinous Rice (Pre-order)
古法肴肉糯米飯(預定)

\$42

\$60



Fish Maw w/ Rock Sugar Soup
冰糖甜花膠

\$22

固本培元 補腎固精 滋陰去燥 潤腸通便 祛斑美容
延緩衰老 增強抗病力的功效。



甜品

潮州發記

图片仅供参考, 出品以实物为准。
The pictures are for reference only, it subject to the actual product

甜品

潮州發記

图片仅供参考, 出品以实物为准。
The pictures are for reference only, it subject to the actual product



故粵属的间南方言区皆为潮州菜肴文化区。岭南地区的移民有闽人,也有中原人进入闽后大批转入潮州地区定居,自明代以后,当地的土著与外来的福佬人、中原人共同建设潮州文化。潮州菜源于闽菜,又兼有广州菜的特点,融会二者之所长。清代,有新兴城市汕头出现,原潮州地区又称潮汕地区,相应的潮州菜也称潮汕菜。

潮州菜在唐代就已展示其烹调特点。曾贬官潮州的诗人韩愈有《(初南食·贻元十八协律)》记述,当时的潮州人异食,懂得运用调料作海鲜,注重调味,懂得“调以咸与酸,笔以椒与橙”随着潮州地区经济文化的发展,潮州菜肴在不断地吸取其他地区的烹调技艺而形成自身特点与优长,清末民初,商品经济发展,市场繁荣,潮州菜也进入鼎盛时期。在近代,潮州移民海外,特别是东南亚,潮州菜也随之风靡东南亚。

潮州市“名菜、名厨师、名酒家”评比活动,共评选出20道名小食(小菜),分别是鸭母、潮州斗丸、潮州手捶牛肉丸、糍壳、潮州春饼、蚝烙(酥)、高堂菜脯、姑苏香腐、五香油橄榄、梅花饺、上汤牛肉、金都牌成菜皇、莲香猪仔巢、糯米饭桃、咸水、锦绣雀巢、萝卜酥、开元普素,香酥律卷、香酥鸡翅。

30 Orange Grove Road #02-01 RELC Building Singapore 258352

Email: huatkee@teochewrestaurant.com

Website: www.teochewrestaurant.com

Tel: 6423 4747 / 6684 4544

WhatsApp: 8869 2888

