

广告

新加坡 · 958印象古早

【958印象古早】韭菜面的诞生（一）

文:黄淑君 发布:22/12/2021 22:31 更新: 22/12/2021 22:31 收藏



早年的潮州发记是路边的一个摊位。（照片来源：李长豪）

“每天要准备2汤6菜，一个月不能重复同样的菜色，一个月30天180道菜，60个汤”，这是早年当厨师的李二弟需要面对的挑战。

李二弟是现今潮州发记第三代传人李长豪的祖父。祖父当年在醉花林当厨师，是富商出入的场所，俗称潮州百万富翁俱乐部。



- 即时 REALTIME
- 新加坡 SINGAPORE
- 东南亚 SOUTH-EAST ASIA
- 中港台 GREATER CHINA
- 国际 WORLD
- 财经 FINANCE
- 体育 SPORTS
- 社团 COMMUNITY
- 新闻直播室 LIVE

广告

新加坡 • 958印象古早

【958印象古早】韭菜面的诞生（一）

文:黄淑君 发布:22/12/2021 22:31 更新: 22/12/2021 22:31 收藏



早年祖父如何下南洋？到了石叻坡，他在哪里落脚？说到潮州人对饮食的要求，如果汤不够咸，老饕级的食客会要求加什么？你知道吗？这系列的《958印象古早》潮州发记老板李长豪分享潮州发记发迹的故事。

□ 相关标签 印象古早