



**好康好介绍**

第二代掌门人潘丽名传承拥有48年历史的美食厨艺，希望更多顾客来品尝传统古早家常菜。

文 / 贺玉荣 图 / 徐颖荃

48年如一日，为您烹煮妈妈的味道。

拥有48年历史的老字号——金叶餐厅，座落在东海岸一栋古色古香的白色老房子里。这里曾是警察局的旧址，是一栋保留建筑，外观看起来像美术馆和博物馆，走进来，原来是一间明亮雅致的餐厅。

### 老建筑里的老字号

## 金叶餐厅

# 带你品尝妈妈的味道

#### 第二代传承美食厨艺

金叶餐厅1971年创立于乌节路，当年从台湾引进10位获奖厨师，曾红极一时，是很多海外明星艺人的必到访餐厅。

“我们的美味清粥和家常小菜特别受欢迎，希望每位顾客都能在这里吃出家的味道。”从教师转战商场的第二代掌门人潘丽名（Karen Phua）谈到，餐厅于三年前搬到现在的东海岸86号，临近加东商厦，后面是假日酒店，地理位置非常方便。

“我们一直保持着最传统古早的烹饪方式，所有菜品都是当天采购当天烹饪的，没有用中央厨房，也没有用机器，全部都是手工制作，就连酱料都是我们自己调制的，为的就是保持原汁原味的家常菜味道。用心烹煮的菜肴，顾客可以感受到菜里的情意。”

#### 保持传统家常菜特色

梅菜扣肉、咸鱼蒸肉饼、橄榄四季豆、血蛤、三杯鸡、虾枣……每一道菜都很家常，可是吃在嘴里，却爽口甘甜，亲切的让人不禁想到妈妈的味道。

“鲮鱼蒸双宝也是很多人喜欢的，我们采购的是挪威的



▲鲮鱼蒸双宝采用挪威进口鲮鱼，肉质鲜美，营养丰富。



◀相化，不油不腻。梅菜扣肉肥瘦相间，入口即化。



◀肉饼的爽口，搭配清粥，银鱼蛋、咸鱼蛋，搭配清香。

鲮鱼，虽然价格稍微贵一点，但肉质鲜美，营养丰富，大人小孩都爱吃。梅菜扣肉也都是精选上等的三层肉，肥瘦相间，吃起来才入口即化，却又不油不腻。这些都是每位顾客的必点菜。”

年纪稍长一些的人都忘不了妈妈做的蛋饼和肉饼，这里菜脯蛋、银鱼蛋、蚝煎蛋、虾煎蛋、咸鱼肉饼、蛋蒸肉饼，一应俱全，搭配清香的番薯粥，吃一口，暖胃又暖心，都是温暖的回忆和满满的幸福感。

### 母亲节特价促销

为了庆祝来临的母亲节和餐厅成立48周年，金叶餐厅推出特别促销，每桌带母亲来用餐的顾客均可用\$4.80特价享受新推出的咸蛋黄蘑菇或三杯豆腐（原价\$12.80，任选其一），截止5月30日。

### 剪固本享\$20优惠

金叶餐厅也特别送给晚报读者\$20的消费固本（见本报第4版），剪下固本，就可到餐厅享受优惠。赶快带妈妈和家人朋友，一起来金叶餐厅，享受传统的古早经典美味吧。

#### 金叶餐厅

地址：86 East Coast Road #01-02  
Spore 428788  
电话：63441735  
周日中午12时至2时在Indigo商场和Holiday Inn酒店有免费停车