

报道：吴梅珍 摄影：许鸣祥

编辑：刘铠英

笼的传人查询热线：1700-81-9222
 各大分店：Mid Valley、1-Utama、Sunway Pyramid、The Curve、Cheras Leisure Mall、AEON Bukit Tinggi、Queensbay Mall、Penang、Gurney Plaza, Penang、Pavilion KL。
 促销期：即日起至12月中



■今年大闸蟹的价格比去年又高出15至20%。笼的传人总裁叶仲恒（中）为了控制蟹的品质和价格，计划未来一两年拥有自己的大闸蟹养殖场。

每一次吃大闸蟹都是受宠。
 因此，都是吃“全蟹宴”。因此，每一次吃回来，当人家问说：“大闸蟹好吃吗？”
 我的答案一贯的是：“还不错。”
 其实是没吃出大闸蟹的精髓，只领会了风雅，却不深入其味。

尤其是某年到北海道各别吃了帝王蟹“全蟹宴”和纯吃帝王蟹……方深深的领悟到，如果你是纯为大闸蟹而来的，那就专攻，不要贪多口味，东沾一味，西沾一色，那是无法吃出食物的原味的。

诚如大闸蟹，如果你真的想试出其味，纵然贵，那就让心疼一次，一次吃两只，一只公的，一只母的。

如果你是在笼的传人，建议你这样叫：一套：金装大闸蟹+一只清蒸上海大闸蟹（最好事先预订：注明要一公一母），这个叫法是考量到有些人非要有饭垫肚。

若你只是为了安顿馋虫，那就单点一公一母，慢慢消磨时间。

大闸蟹单点

- 清蒸上海大闸蟹 (4.5 两至 4.8 两/180克) RM80
- 蟹粉小笼包 RM15
- 西施蟹粉豆腐羹 RM48
- 蟹粉炖翅 RM128
- 蟹粉炒银皮 RM48
- 蟹粉炖蛋 RM48
- 蟹粉狮子头 RM68
- 蟹粉拌面 RM38
- 蟹粉炒上海年糕 RM48

金装大闸蟹宴

(RM138++/1人)

(最少两位)

- 蟹粉小笼包
- 花胶竹笙炖老鸡汤
- 清蒸上海大闸蟹
- 苏杭东坡肉 (配花包)

- 蟹粉扒时蔬
- 正宗扬州炒饭
- 姜茶汤圆

蟹宴解码：

基本上，这蟹宴的搭配融合了大闸蟹的两大经典菜色（清蒸大闸蟹+小笼包）和笼的传人的招牌菜，吃的饱，又能吃出大闸蟹的精髓，于属经典配餐。

套餐解码：

单点有好有坏……识货者，老饕者，懂得食物味道深透搭配者，配合笼的传人的普通菜单配着吃，更能吃出自己的风格。不然……只会吃的不汤不水。如果想暖肠胃，会加多一碗汤。

教你如何吃全蟹宴

“蟹”（学）坏了！
 第一次吃大闸蟹是在某酒店中餐厅，从此对他的味道念念不忘。
 日后逢是“蟹”季节，也都四处品尝那令人怀念的蟹味。
 如今，大马人“为蟹疯狂”，多家餐馆积极引进中国著名的大闸蟹，让当地盛产的名蟹更加抢手，价格是“飞黄腾达”，居高不下。
 望着那“下不去”的价格，也只能叹，那清蒸上海大闸蟹呀……为了你，老蟹都舍得。



■清蒸大闸蟹……原来一次吃够三只大闸蟹，是如此过瘾，笼的传人这一期引进来的都是公蟹，膏美黄滑，吃完满手都是膏油的芬芳！



■蟹粉小笼包，汤色中隐隐可闻蟹之味。



■正宗扬州炒饭上满满是蟹黄和蟹肉，光是看就津液生。



极品鱼翅大闸蟹 (RM537++/4人位)

(条件：若客人少于4位，收费如常 RM537++；额外人数每位收价 RM168)

- 江南菜三味
- 花雕醉鸡
- 上海脆膳
- 蒜香手拍日本青瓜
- 蟹粉小笼包
- 鲨鱼骨汤花胶翅
- 江苏大闸蟹皇
- 江苏东坡肉 (配花包)
- 云腿扒津白
- 正宗扬州炒饭
- 姜茶汤圆

■来到上海餐厅，纵然是吃蟹宴，有凉菜做伴、开胃，富气更迫人来。



■持 CIMB 信用卡客人在品尝金装大闸蟹套餐时，获赠一杯20年的陈年花雕。(价值 RM15)

蟹宴解码：RM537 (这是折扣20%后的价格)，折算起来一人只 RM134.25，如果可以凑够四个入位，当然是这个套餐更值得。



■清清香香一碗鸡汤。一片花胶过干煎、一叶竹笙过响动。