

HISTORIE DEL 5 AV 5

Som mange av dere vet har vi nesten hatt samme meny siden dag 1. Vi ønsker å holde vår restauranten så autentisk og tradisjonell som mulig, dvs. at dere ikke finner dim sum med trøffel, kaviar, foie gras osv. hos oss. Vi kan nesten garantere om du tar med din kinesiske bestemor på besøk hos oss, så vil det vekke gode barndomsminner i henne.

De mest typisk tradisjonelle rettene på menyen er:

- Har gow, dim sum med scampi
- Siu Mai, dim sum med svinekjøtt
- Cha siu bao, Søte hvete boller med svinekjøtt
- Rismel rull med kjøtt eller scampi fyll
- Risgrøt med saltet svinekjøtt og egg
- Satay marinerte kyllingfötter, fritert så dampet vendt i svart bønnesaus
- Grillet cha siu og grillet and samt Peking and

Alle våre oppskrifter er konfidensielle, selv om vår far Pappa Phung har delvis pensjonert seg, er han fortsatt til å se bak kjøkkenet. Det er nemlig han som kvalitetssikrer og krydrer fyllet i dim sum, det er hans kunstverk dere spiser i restauranten!

Det er 4 grunnleggende steg i dim sum. Vi har egne dedikerte kokker til hver stasjon.

- Fyllet: som er innholdet i dim sum. Dette er det viktigste steget i prosessen og er svært konfidensielt, bare Pappa Phung holder oppskriftene.
- Deig: Vi har 5 ulike deig som vi baker selv. I tillegg til det har vi brukt lang tid på å utvikle vår egen gjærkultur som vi har brukt i 20 år!
- Pakking: Dyktige bakere som pakker dim sum etter våre preferanser og design. Det kreves mange års erfaring for å lage slike mønstre på dim sum'en.
- Damping: Her er det viktig å være presis, dampe til riktig tid og temperatur. Ikke for lenge og ikke for kort tid, fyllet skal holde seg saftig.

Vi har langsiktige planer om å åpne flere restauranter - med hvilke type konsept?

Det får dere vente å se...

Til slutt, så ønsker vi å takke alle som har fulgt med på denne "historie om oss" serien, vi ser frem til å servere dere mat i generasjoner. I tillegg takke alle som har vært trofaste mot oss i disse 20 årene, samt ønske nye gjester hjertelig velkommen!

