

“เปิดปักกิ่ง” 1 ในเมนูขายดีกว่า 15,000 ตัว มอบ ราคาพิเศษ ฉลอง “ฟุกหยวน” ครบ 23 ปี เหลือ เพียงตัวละ 950 บาท++



“เปิดปักกิ่ง” 1 ในเมนูขายดีกว่า 15,000 ตัว มอบราคาพิเศษ ฉลอง “ฟุกหยวน” ครบ 23 ปี เหลือเพียงตัวละ 950 บาท++

ห้องอาหารจีนฟุกหยวน – โรงแรมโกลเด้น ทิวลิป ซอฟเฟอริน กรุงเทพฯ ฉลองครบรอบเปิดห้องอาหารครบ 23 ปี จัดโปรโมชันเมนูเปิดปักกิ่ง เป็นอีกหนึ่งเมนูขายดี โดยขายมาแล้วมากกว่า 15,000 ตัว ราคาขายเหลือเพียง ราคาตัวละ 950 บาท++ จากราคาปกติ ตัวละ 1,400 บาท++

เปิดปักกิ่ง ที่หลายๆ คนคิดว่า ทานที่ร้านไหนๆ ก็เหมือนกัน เราจึงชวนคุณมาพิสูจน์ถึงความอร่อย ของเปิดปักกิ่งที่ฟุกหยวน

เราพามาเคล็ดลับ สูตรเฉพาะ 3 ส่วนหลัก คือ การเลือกเปิด ต้องเลือกอย่างพิถีพิถัน ผิวต้องเนียนสวย น้ำหนักกำลังพอดี และเปิดต้องมีอายุไม่มาก เพื่อหนังเปิดเมื่อทำแล้ว จะได้หนังกรอบ ไร้มัน เวลาแลหนังต้องไม่มีมันติดมา ทานแล้วไม่เลี่ยน สองคือ น้ำซอสที่ทานคู่กับเปิด เป็นสูตรเฉพาะที่มีเคล็ดลับในการปรุงซอส เพื่อให้ได้รสชาติที่หวานนุ่มลิ้น ทานแล้วชุ่มคอ มีกลิ่นหอมขึ้นจมูก เวลาเคี้ยว เคล็ดลับสุดท้ายคือ แผ่นแป้ง ที่เราทำสดใหม่ทุกวัน แผ่นแป้งไม่หนา เพื่อยังไว้ถึงรสชาติเปิดได้อย่างสมบูรณ์ ส่วนเนื้อเปิด ลูกค้าสามารถเลือกได้ 2 แบบ 2 สไตล์ ว่าจะให้เราทำเป็นเมี่ยงเปิดกระทงทอง หรือ ผัดกระเพรากรอบ

ห้องอาหารจีน ฟุกหยวน ให้บริการอาหารจีนต้นตำรับ ในรูปแบบ A la carte เมนูเปิดให้บริการทุกวัน มื้อกลางวัน 11.30 น. – 14.30 น. มื้อเย็น 18.00 – 22.30 น. สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ โทรศัพท์ 02 641 4777

.....

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่:

นันทาวดี รักอาชีพ 061 523 9642, 02 -641 4777