

**Chef Lim Meng Chong menyediakan masakan selera Cina bagi memberi kepuasan kepada para pelanggan yang singgah ke Restoran Qing Palace, Pulau Springs Resort, Johor Bahru.**

Oleh MAZLINA ABDUL MAJID  
mazlina.majid@kosmo.com.my

**A**PABILA seorang chef berbangsa Tionghua menyediakan menu berupa kari ikan siakap di sebuah restoran Cina lima bintang di Johor, pastinya ada sesuatu yang istimewa yang ditonjolkannya.

Bertandang ke Restoran Qing Palace yang bernaung di bawah hotel terkemuka di selatan tanah air iaitu Pulau Springs Resort di Jalan Pontian Lama, Pulau, Johor Bahru menemukan *Kosmo!* dengan Chef Lim Meng Chong, 55.

"Menu ini sememangnya yang paling disukai oleh pelanggan-pelanggan restoran ini tidak mengira orang Melayu, Cina atau India.

"Ramai yang datang ke sini untuk memesan kari ikan siakap dan adakalanya saya tak menyangka tangan melayan permintaan pelanggan," katanya ketika ditemui *Kosmo!* baru-baru ini.

Menarik tentang menu yang diberi nama ikan siakap goreng empuk bersama sos kari, Meng Chong berkata, bahan-bahan yang digunakannya semuanya berkhasiat dan segar.

Berkongsi mengenai menu yang sentiasa diperkemas formula penyediaannya dari semasa ke semasa itu, Meng Chong memberitahu, dia mengelak daripada kelaziman menggunakan santan sebaliknya memakai susu sejat.

"Sesuatu masakan akan menjadi lebih enak apabila ramuan diadun mengikut kuantiti dan masa yang sesuai. Ia bukan dilakukan dengan semberono," ujarnya.

Selari dengan selera rakyat Malaysia yang gemar elemen pedas

dalam hidangan mereka, chef yang sudah 12 tahun mengemudi Restoran Qing Palace itu berkata, dia turut memasukkan beberapa tangkai cili padi.

**Variasi menarik**

Pelawaan Pengurus Komunikasi Pemasaran Pulau Springs Resort, Charlotte Monterio tidak sekadar tertakluk merasai sajian kari sahaja. *Kosmo!* turut berpeluang menjamah enam menu lain yang sentiasa menjadi buruan pelanggan Restoran Qing Palace saat berkunjung ke sini.

Antara menu itu ialah sup pedas dan masam ala Szechuan, daging itik salai, ikan goreng bersama kacang gajus dan cili kering, daging kambing *claypot* stew bersama tauhu kering dan terung bersama ikan masin.

Sebagai pembuka selera, seperti yang dicadangkan Meng Chong, kami dipersilakan menikmati sup pedas dan masam ala Szechuan. Isi sup yang sarat dengan timun laut, cendawan dan tauhu pasti membuatkan kami terus berselera dan tidak menanti sajian seterusnya.

Kepada penggemar itik, penulis berpendapat, sajian itik di sini merupakan antara yang terbaik pernah dihidangkan di negeri ini.

**Dekorasi**

Berada di Restoran Qing Palace, Pulau Springs Resort yang berstatus halal membuatkan pengunjung seolah-olah berada di dewan makan istana dinasti silam.

Melangkah masuk ke restoran itu, bakal mengingatkan sesiapa tentang aura kegemilangan empayar-empayar purba negara China.

Hiasan dalaman yang mewah dengan ukiran, pasu bermotif yang melambangkan kesenian masyarakat China serta penekanan kepada pemasangan lampu yang diletakkan pada sudut strategik berjaya mem-

**Info**

**Restoran Qing Palace, Pulau Springs Resort**

**Alamat:** 20km, Jalan Pontian Lama 81110 Pulau, Johor.  
**Kapasiti pengunjung:** 200 orang  
**Masa operasi:**  
■ Isnin-Jumaat (12 tengah hari-3 petang, 6.30 petang-10.00 malam)  
■ Sabtu & Ahad (12 tengah hari-3 petang, 6 petang-10 malam)  
**Harga:** Bermula dengan harga RM4.50 hingga RM350++  
**Telefon:** 07-521 2121 atau e-mel ke enquiry@pulaisprings.com

perlihatkan sisi mewah Restoran Qing Palace.

Elemen yang paling signifikan ialah perabot antiknya. Sebelum melangkah ke ruangan dalam, anda pasti terpaut dengan kerusi antik yang menyambut kehadiran tetamu untuk melabuhkan punggung ketika mengambil giliran.

Kepada yang mahukan pemandangan menghadap kolam, silakan ke bahagian paling kanan restoran. Sementara yang mahukan privasi, terdapat tirai yang melindungi pandangan ramai ke arah meja anda.

Persinggahan anda di Restoran Qing Palace pasti membawa kenangan manis dan nikmat menjamu selera terbaik buat pengunjungnya.



DAGING itik panggang yang rangup di luar dan lembut di dalam.



IKAN goreng bersama kacang gajus dan cili kering memikat selera.



SUP kambing istimewa di Restoran Qing Palace Pulau Springs Resort.



MENG CHONG



PENGURUS Komunikasi Pemasaran Pulau Springs Resort, Charlotte Monterio menunjukkan set hidangan di Restoran Qing Palace.

DEKORASI dalaman Qing Palace yang mempesonakan para tetamunya.

# Kari ikan siakap Qing Palace