



Pantjoran PIK 雅加达北区传奇的唐人美食街开业

宏图大展大吉利 生意兴隆财源来

(本报讯)2020年11月20日上午9时,位于Pantai Indah Kapuk的Pantai Maju高尔夫岛上的Pantjoran PIK唐人街烹饪美食地正式开业。

Agung Sedayu 集团酒店与购物中心第二分部首席执行官 Natalia Kusumo表示,“Pantjoran PIK 在这里满足最佳烹饪选择的需求。我们希望 Pantjoran PIK 的存在将为当地企业家,尤其是雅加达的UMKM 烹饪打开商机,并吸收我们租户的新就业机会。甚至有几位以前没有分支机构的,现在在 Pantjoran PIK 的分店开业,证明了我们的承诺,即 Agung Sedayu Group 在支持和促进 UMKM 的承诺。”

Agung Sedayu 集团零售和商业第2部门的首席运营经理 Sawitri Setiawan 说,“我们相信 Pantjoran PIK 可以成为本地和外国游客特别是雅加达居民餐饮和娱乐的首选地。”

Pantjoran PIK 是来自 Agung Sedayu Group 和 Salim Group 共同开发的成果,它们

是一个烹饪区,提供各种餐饮场所,从传说中的唐人街食品,土生华人菜看到只有 Pantjoran PIK 才能找到的传统菜单。Pantjoran PIK 的灵感来自雅加达中部 Pancoran Kota 地区的烹饪区,位于北雅加达的海岸上,由 Pantai Indah Kapuk 地区的300米长的桥梁连接起来,占地5500平方米。

Pantjoran PIK 的唐人街烹饪区,入门处有着标志性的中式大门牌匾,在与家人聚会的舒适氛围中,策划了一排印尼烹饪迷们熟悉的餐厅和小吃。Pantjoran PIK 拥有高达100%的租户占有率,是烹饪区,这里的品牌不再需要怀疑它们的烹饪口味,甚至还有三代以上的食品商店。

Pantjoran PIK 每天开放,从周一至周日的上午07.00至晚上23.00 WIB,其中有一些租户开始以清晨06.00备有早餐菜单。有些店在开张期间从20日起展开促销纲领,3道菜着仅支付Rp.88,000盾。走访 Pantjoran PIK UMKM 摊位创业者,多半



陈贤德(右)、Suparly(左二)等施锦场(右二)亲朋好友

是千禧一代年轻人,富有创意,而且本地风味就像上次介绍的 Sinar Pagi 馆的原料,都是印尼特有的风味。在红糖单位,红糖业主周先生表示,红糖是类似在台湾的珍珠奶茶产品,在新加坡及台湾流行的甜品,为了创立与众不同的品味,以本地的自然糖为主要原料,红糖宝号是他自己创立,2011年第一间在慕阿拉卡廊首开业,2012年在 PIK 开业后,深受顾客欢迎,甚至排长龙品尝。在椰风新城有分店,今在 Pantjoran PIK 是第8间,在商场的单位因受疫情的影响,也改变销售法,在线外卖。

他的原料是仙草、冰淇淋、麻子及可自己选配方组合,有花生、焦糖布丁等配料,最受欢迎的是 Grass Jelly signature、Grass Jelly QQ 和 Grass Jelly Hongtang。Pantjoran PIK 内另一本地风味 Otak-Otak LookiE 是来自雅加达北多瑙(Petojo)传奇食品 Otak Otak (一种面粉、鸡蛋、登吉里鱼制成的美食),用香蕉叶包着,要吃时可烤一次,就可食用。业主 Lukma 说,1975年他父亲与人合作在北多瑙制作 Otak Otak,2015年自己开始在 Sangaji 售卖,2016年在巴利巴鲁,2017年在 Serpong,2020 在

Gading Serpong 及今在这里是第4间分店,我们采用新鲜的登吉利鱼为原材料。产品现在在线上购物,有些顾客甚至带到国外作为礼品。今在 Pantjoran PIK 是第4个分店。Batagor Cuplis 也是在 Pantjoran PIK 唐人美食街的可口食品,业主 Varia 表示,Batagor 已有悠久历史,是万隆人喜爱的食品,他与 Ato 为合作伙伴在雅加达各商场有10个点单位销售,由于受疫情影响,故在此开业。他说,Batagor 主要原料80% 登吉利鱼与豆腐与肉丸混合而煎炸的食品,在周末期间,销售量可达到200 盘左右,除了 Batagor 外,还有虾配料等多种选择。此外,Ipat 女士的 Rujak Kalam Medan,也是棉兰著名 Rujak (各种无 机水果:青芒果、凤梨、黄瓜德高切片,加上浆料),在2000年 ITC Mangga Dua 椰风新城都有分店。还有 Aliong Srikaya 面包摊及 Pempek Mana 摊位 Yandi 业主表示,这里是椰风新城分店,巨港风味的 Pempek 都是以登吉利鱼与面粉揉成而制成。吃时可煎一下。

根据新的常态下实行卫生规则。对于所有访客和租户,进入 Pantjoran PIK 都需要进行体温检查,戴口罩并保持彼此之间的距离。管理层还在 Pantjoran PIK 地区的各个战略要点提供洗手液,以鼓励游客始终保持清洁度。

加达各商场有10个点单位销售,由于受疫情影响,故在商场的单位受影响。今在 Pantjoran PIK 户外通风地,加上这一区域也开始热闹,故在此开业。他说,Batagor 主要原料80% 登吉利鱼与豆腐与肉丸混合而煎炸的食品,在周末期间,销售量可达到200 盘左右,除了 Batagor 外,还有虾配料等多种选择。此外,Ipat 女士的 Rujak Kalam Medan,也是棉兰著名 Rujak (各种无 机水果:青芒果、凤梨、黄瓜德高切片,加上浆料),在2000年 ITC Mangga Dua 椰风新城都有分店。还有 Aliong Srikaya 面包摊及 Pempek Mana 摊位 Yandi 业主表示,这里是椰风新城分店,巨港风味的 Pempek 都是以登吉利鱼与面粉揉成而制成。吃时可煎一下。

根据新的常态下实行卫生规则。对于所有访客和租户,进入 Pantjoran PIK 都需要进行体温检查,戴口罩并保持彼此之间的距离。管理层还在 Pantjoran PIK 地区的各个战略要点提供洗手液,以鼓励游客始终保持清洁度。

本报记者明光报道 庞邦亦吉里摄影



实施卫生规则查体温 | 在商品店 购物间隔距离 | Ponggol Nasi Lemak 员工戴面罩和口罩 | 美食街备有洗手盆 | Pantjoran PIK 内的水果摊位 | Hong Tang 摊位 | Otak-otak Lookie 摊位 | Rujak Kalam Medan 摊位 | Batagor Cuplis 摊位 | 雪水果摊 | 访客在选购甜品 | 访客在选购 Batagor 美食 | 油炸糕摊位 | Sinar Pagi 隆冬菜店 | 咖喱林店 | 传统服装摄影摊 | Pin 商店 | Pempek Mama mana 摊位 | Ponggol Nasi Lemak 店 | Bakmi Ajong 肉面点 | Asan 333 杂菜饭店 | Yen Bao 包点心店 | 张家甜品店 | 巴东菜式素食店 | Mie Babat Bakut Sukabumi 店 | Sany jaya 水饺 wotie 店 | Asan 水果店 | 泰式料理店 | Harum Segar 海南鸡饭店 | Ajung 烤肉店 | 炒粿条 28 Aho 店 | Bihun Bebek 鸭米粉店 | 在 赖咖啡店,唐人街进食,悠闲自在 | Es cendol 冰摊位 | 在唐人街的访客