

韩食大搜查

拉丝芝士热狗棒、爆汁夹心烤肉、火辣猪蹄、爆浆芝士鸡蛋卷...

想 Get 韩剧同款又想试新嘢? 想体验 90 年代韩国街头宵夜大排档嘅“布帐马车文化”? 韩料爱好者请收好这份正宗韩式餐馆推荐!

洗颖樱 / 文 叶思玲 / 图

DELICIOUS

千奇百趣“韩式夹心烤肉”

你仲食紧传统嘅韩式烤肉? 係时候试下新嘢啦! 呢款颜值高、肉身厚、内馅足嘅夹心烤肉就係呢间店嘅“常驻嘉宾”, 厚切五花肉肉质扎实、肉汁饱满, 夹住原只鲜虾, 焦黄香脆得嘅又够晒弹牙。芝士夹心烤肉放嘅低温的烤盘上烤至焦黄, 夹起身仲会有少少拉丝! 食完一碟, 卡路里瞬间飙升!

肉片丹心·韩国料理

地址: 天河区天河南一路 14-16 号首层
营业时间: 周一到周日 11:30-22:00



唔想咁邪恶? 咁不妨试下老板特调晚餐前 9 大韩式小菜, 连同蔬菜一齐包住食, 清爽嘅生菜可以中和五花肉的油脂感。另一款的爆浆芝士鸡蛋卷, 但嘅芝士拉丝简直可以拉到去隔离台, 沾上鲜甜咖喱酱, 一啖一个真係好满足!



布帐马车“韩式宵夜大排档”

呢间开隆兴盛路嘅韩式大排档, 虽然都係“肉片丹心”嘅分店, 不过呢间就主打韩国 90 年代宵夜档嘅氛围。店外两边都围蔽咗透明帘, 营造出韩国街头宵夜“布帐马车”嘅即视感。食靚嘅你如果要补充骨胶原, 绝对要试下呢度嘅韩式香辣猪蹄, 口感咸鲜、微辣、烟韧, 凉拌嘅海螺酸甜甜就十分开胃。小食就有鱿鱼、韭菜饼、炒米肠、炸虾、炸鱿鱼, 全部都炸到焦香, 食落又唔会太 heavy。



满屏邪恶“韩国芝士热狗棒”

减肥嘅仙女女神们, 你哋嘅魔鬼零食! 红遍韩国街头小巷嘅芝士热狗棒, 强势登陆广州, 身为一个“芝士狂魔”, 相信你一定抵抗唔到满满拉丝嘅诱惑。要趁热一大啖咬落去, 咁先可以食出最佳嘅拉丝效果! 马苏里拉芝士, 奶香浓郁; 大大嚼香肠, 肉嫩爆汁。喺面包糖嘅承托之下, 外酥里嫩, 内馅足足有 8 款唔同口味任君选择。最后淋上番茄酱同蜂蜜芥末酱, 绝对係口齿留香, 回味无穷。

宋家热狗

地址: 天河区六运二街一号 101 号
营业时间: 周一到周日 11:30-22:00

食香口嘢最啱就係啖杯烧啤, 杯身会标明烧酒同啤酒嘅比例, 如果你嘅酒量麻麻, 咁烧酒倒到第一条横线就 OK 啦。饮完烧啤之后, 你可以整煲野生鲈鱼火锅解酒, 鲜虾、鲈鱼同萝卜一齐熬煮, 成煲汤真係好鲜甜。



肉片丹心(兴盛路店)
地址: 天河区兴盛路 10 号隗峰苑 1 期 2 楼 221 铺(心家韩国超市旁边)
营业时间: 周一至周六 17:00-24:00

「这里, 有电影场景!」

店面似日本电影场景

小木屋庭院里面, 处处係瓦片、木质、暖光灯, 店子这样的设计, 令人有种嘅日本小巷中遇见家庭作坊嘅感觉。一黑一白两个小方包人, 係呢间面包店嘅门面担当, 香喷喷嘅面包就放在玻璃柜、木柜的藤篮里, 纯朴而温暖。



Chouchou 日式家庭面包

地址: 天河区六运三街 6 号 103
营业时间: 周一至周日 10:00-19:00

被一口日式面包

从前睇关于料理嘅日本电影, 总係好容易被润物细无声咁治愈。原来, 日式面包都係咁样, 暖暖的、软软的、香香的, 好似自带一张黄油香气嘅棉被, 温柔而温暖。最近, 广州天河开咗三家日式面包店, 店面细细, 但整出嚟嘅面包好治愈!

「这里, 细间到得 4m²!」

按铃可以召唤老板

呢间得 4m² 的面包店, 开喺天河上社居民区里面, 其实好唔起眼, 不过, 店名“小林面包店”, 透露咗几分可爱嘅日式味道! 原来老板真系叫“小林”, 係一个认真做面包又怕羞嘅大男孩, 偏偏被人叫做“面包佬”。小林平时会喺后厨制作面包, 客人到店需要按一下柜台嘅小铃铛, 先可以召唤小林出嚟招呼大家。

小林面包店(天河公园店)

地址: 天河区中山大道西 203 号之 8
营业时间: 周一至周日 07:00-21:00



款式、原料都係原创

6 蚊一个日式红豆包, 5 蚊一个原味贝果……广州嘅私人手作包铺有唔少家, 小林面包店算係比较实惠嘅一家。小林坚持制作新鲜无添加嘅面包, 以及款式嘅原创性。但会喺面包里面加入本土特色嘅食材, 例如高原青稞同云南玫瑰, 就连酵母都係自家养嘅, 面包里面有少少酸味, 令面包吃起来唔容易油腻。店面里小, 面包嘅种类都好多, 有相对松软嘅日式红豆面包、番茄餐包, 亦有比较爽口感弹牙嘅贝果、硬欧包同法棍。

咸面包一定要试!

不过, 这里面包出炉时间唔多稳定, 基本都喺中午 12 点后出炉, 但有时下午 3-4 点去到, 好多面包都已经售罄! 超高人气嘅咸芝士面包, 係呢间店嘅招牌, 甜度低、稍微带点咸味, 远远就闻到芝士香, 口感软绵细腻, 食厌甜味面包嘅朋友, 可以嚟试试。肉松咸蛋黄面包点解係黑色嘅? 原来面包皮加入了墨鱼汁, 不过味道是辣肉松主导, 会辣得你好过瘾!

松软治愈!

洗颖樱 / 文 叶思玲 / 图

面包会“水土不服”?

藤田先生喺日本已有 10 年制作面包嘅经验, 因中国水土同日本大有不同, 所以佢选择重新调整面包嘅制作方法。藤王烘焙嘅选材方面都好执着的, 用日本净水器调整水质, 采用日本进口面粉同法国进口黄油, 人手制作、少量生产。



「这里, 专治面包不服!」

两款面包必食!

传说中神级嘅焦糖牛角包一定要试, 表面焦香内里松软, 从中间切开面包, 你会被层层分明嘅蜂窝状结构惊艳到, 从视觉上就可以感受到面包嘅酥脆同蓬松。传统日式红豆包, 喺日本拥有“国民面包”级嘅地位。係因为外形扁平、圆碌碌, 超得意? 红豆馅都要好讲究, 要精选红小豆、经过细火慢熬 6 小时制作而成, 所以柔软细腻, 口感绵滑, 而淡淡的甜味, 不会掩盖红豆馅朴实嘅香味。



藤王日式烘焙(正佳广场店)

地址: 天河区天河路正佳广场 4 楼 H1 百货入口
营业时间: 周一至周四、周日 10:00-22:00 周五、周六 10:00-22:30

