



火锅滚一滚 明星企唔稳

除了街头美食,仲有两家店值得我哋专门探访,佢哋个名大路到你以为唔係店名,但偏偏就好多明星造访,令你十分好奇。呢家叫“街头火锅”的台式火锅店,就係香港明星艺人都中意嚟打卡的店。火锅底靚料俾到足,食材又新鲜,仲有好特别嘅小食佐餐,营业至深夜,客人依然络绎不绝。

郭玮文/何崇仪/图



极品一刃

火锅店老板每日都会亲自选购新鲜食材。虽然係台式火锅店,其实都有经过改良,迎合返香港人嘅口味,备咗清淡、微辣、浓郁等多款汤底俾你拣。杏汁猪肚同浓稠花胶鸡汤双拼鸳鸯锅係最受欢迎,清热润肺又滋润美颜,老少咸宜。睇落食材烫煮之前,建议你先试一碗原汁原味嘅汤底,杏汁鲜甜、花胶糯嘴,咁靓嘅汤料食过都返寻味,用呢啲靓汤做底嘅火锅,味道绝对有得输。店里的招牌“极品一刃”一定要试,每只猪的猪颈肉同梅头中间,第一刀切落去嘅肉油脂最均匀,睇清汤中轻涮几下,就可以品尝到最爽滑嘅猪肉,油花恰到好处,蘸上特调蘸酱料更加回味无穷。同样值得一试嘅,有爽脆牛百叶、弹牙鱼蛋、厚切牛舌……每样食材都可以成为呢趟火锅之旅嘅代表作。



得意小食

同平时嘅火锅店有少少唔同,呢度会提供特色小食俾大家打个牙散。臭豆腐嘅臭味藏于豆腐芯内,未咬开焦脆嘅豆泡皮时,口中已满是油香,咬破豆腐芯,特有嘅豆腐臭味即刻上头,令人又爱又恨;鬼马油炸鬼偏油腻少少,但蘸上老板特调泰式酱汁,解腻又开胃。长洲限定嘅白鱼蛋,气势十足嘅铜锅牛肉面,都係在台式小食基础上改良,港台风味都有晒。有咁多得意嘅小食,就一定有个得意嘅老板——老板好中意你推介佢哋嘅镇店好物雪花清酒,咋看平平无奇,但酒瓶倒转,原本沉底嘅酒料就会如雪洒落,好似水晶球咁浪漫。



明星都爱

话係街头火锅,实际唔係街头,而係位于铜锣湾嘅街铺二楼。家店好易认,入门就有吸引大家打卡嘅照片墙,睇上面密密麻麻嘅拍立得里面,你会睇到曾比特、胡鸿钧、蔡洁等好多 Color 嘅 friend,都曾经嚟帮衬过。有咁多明星嚟加持,会不会係你消费得起嘅价钱? 其实又唔係嘅,食材选择都比较多,价钱佻由人,整体性价比都几高嘅!

花胶烤一烤 宵夜当补品



我哋一齐去BBQ咯! 你会觉得我係约你去做一样嘢,定係去一家店? Color要介绍的另一家“明星饭堂”,就叫做“BBQ”! 比起重口味嘅传统烧烤,呢间店讲究鲜味嘅出品,反而更啱大湾区潮人嘅口味。唔好咁早去,要夜深人静去,先搵到明星们最爱嘅风味。

郭玮文/何崇仪/图



深夜食堂

讲到西营盘,可能大家会谄起,早前嘅香港电视剧《狮子山下的故事》中,开在西营盘嘅“喜欢你茶餐厅”。而BBQ呢间店亦开喺西营盘。Color君去嘅时候已经係凌晨时分,四周围嘅店铺基本上都打烊,坐车穿过高高低低嘅斜路,周围黑麻麻十分安静,就见到呢家烧烤店,店铺面唔大但客人好多。窄长嘅过道,又係开放嘅料理区,台面有少少高,呢区用餐,大家全程都会听到烹饪嘅声音、闻到食材嘅香味,但睇唔到烧烤嘅特别手法,都几有神秘感嘅! BBQ係傍晚时间先开门嘅,一直营业到凌晨。如果大家去探店,最好就结伴而行,毕竟係深夜,而且人多力量大,可以试到更多美味!



保持新鲜

同店名一样,店内嘅出品朴实无华,冇花有假唔玩花臣。清烧鲜虾爽甜弹牙、蒜香扇贝肥厚多汁、烟肉车厘卷口感丰富、烤鸡翼回味无穷。最特别嘅就係老板力推嘅招牌烤花胶,名贵食材往往只需要最简单嘅烹饪方式,发泡嘅厚花胶卷起串好,烤至外层微焦,内里嘅胶质经过高温融化变得软糯粘牙,啖啖都係胶原蛋白,食完会有种错觉,皮肤即刻靓晒! 老板介绍,店里嘅食材都係佢每日去街市新鲜采购,烹制过程只会落少少食盐,带出食物本身嘅鲜味,食嘅就係原汁原味。呢间港式烧烤店已经有廿几年历史,直到今日依然咁受欢迎,就係因为佢哋始终坚持用最新鲜食材,keep住食物嘅原汁原味,就係佢哋最大的秘诀。

价格亲民

睇睇佢店仔细细,但人气超旺。听闻唔少明星朋友都会嚟呢度打卡,甚至有殿堂级巨星嚟呢度搞庆功宴添,但老板就十分低调唔话,佢哋都係私人行程,就有特别影相晒出嚟啦! 香港大学邻近BBQ,唔少学生夜晚会过嚟食宵夜,可见店内餐饮消费价格几咁亲民。男仔点鸡翅送啤酒,女仔点烤花胶配绿茶,点菜又唔怕有选择困难,样样试下,校园生活回忆都特别和味。

