

爽脆

心太软

前酿三宝

鸡杂粥

吃秀你了，
香港

美食侦探系列

Mr.Q 著



心太软

黑肉三宝

菠萝油

鸡扒饭

鸡杂粥

吃秀你了。

美食侦探系列

Mr.Q 著

香江



青岛出版社

国家一级出版社
全国百佳图书出版单位

图书在版编目(CIP)数据

吃透你了, 香港 / Mr.Q 著. -- 青岛: 青岛出版社, 2014.4

ISBN 978-7-5552-0199-1

I. ①吃… II. ①M… III. ①饮食—文化—香港 IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第056520号

书 名 吃透你了, 香港

著 者 Mr.Q

出版发行 青岛出版社

社 址 青岛市海尔路182号(266061)

本社网址 <http://www.qdpub.com>

邮购电话 13335059110 0532-85814750 (传真) 0532-68068026

责任编辑 宋来鹏

特约编辑 赵媛佳

设计制作 宋修仪

制 版 青岛艺鑫制版印刷有限公司

印 刷 山东临沂新华印刷物流集团有限公司

出版日期 2014年5月第1版 2014年5月第1次印刷

开 本 32开(787毫米×1300毫米)

印 张 7

书 号 ISBN 978-7-5552-0199-1

定 价 34.80元

编校质量、盗版监督服务电话 4006532017 0532-68068670

(青岛版图书售出后如发现印装质量问题, 请寄回青岛出版社出版印务部调换。

电话: 0532-68068629)

建议陈列类别: 美食类 旅游类

香港 印象



香港是全球闻名遐迩的国际大都市，是仅次于伦敦和纽约的全球第三大金融中心，与美国纽约、英国伦敦并称“纽伦港”。

香港地处中国华南，珠江口以东，与广东省深圳市隔深圳河相望，濒临南中国海。1840年之前的香港还是一个小渔村。第二次世界大战后，香港经济和社会迅速发展，成为一个富裕、发达和生活高水平的城市，20世纪80年代成为“亚洲四小龙”之一。

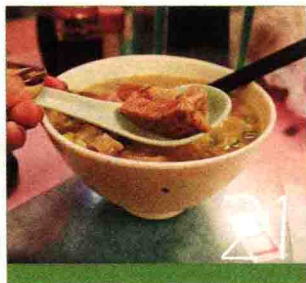
香港是自由港，被称为“购物天堂”，是购物人士首选的地方，绝大多数的商品没有关税，世界各地物资都运来展销，有些甚至比原产地还便宜。

香港是美食天堂，汇聚了世界各地的美食，什么口味的餐馆都有，开遍大街小巷，愈热闹的地方就愈多，如上环、旺角、铜锣湾、尖沙咀和湾仔等地有些街道名店云集。这里有来自世界各地的人，也有来自世界各地的食物。然而香港并没有因为城市的繁华与经济的飞跃发展而遗弃自己本身的特色，流行于民间的传统食品一直扎根香港，是香港的独有名片。此外，辛辣的泰国汤、香浓的印度咖喱、丰腴的韩国烧烤、清新的越南沙律卷、鲜美的日本寿司等异域风情美食，也数不胜数。

感受魅力香港，从美食开始！



「吃透你了,香港」



上环

- 2 生记粥品专家
- 5 生记鲜鱼汤米线
- 8 Barista Jam
- 13 聚点坊点心专门店
- 17 坤记煲仔小菜

中环

- 22 九记牛腩
- 26 盛八日式烧肉店

湾仔

- 32 再兴烧腊饭店
- 36 荣式烧鸡扒
- 39 永华面家
- 42 火车头越南餐室
- 45 金凤茶餐厅
- 49 Passion by Gerard Dubois
- 53 摩厨面馆
- 56 Epoch Coffee Bar

Contents 目录



铜锣湾

- 64 沙爹王
- 67 UCC Coffee Shop



佐敦

- 72 谭仔云南米线 (三哥)
- 75 澳洲牛奶公司
- 79 Crumbs



油麻地

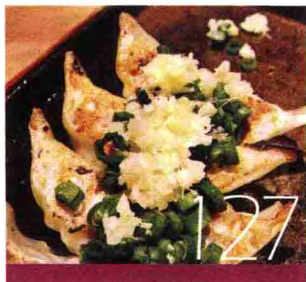
- 84 贡茶
- 87 佳记小食
- 91 豪大大鸡排
- 93 爱尔兰疯薯
- 97 18 Grams

「吃透你了,香港」



旺角

- 106 稻香超级渔港
- 110 熊猫奶酪雪糕屋
- 114 池记
- 118 Auntie Anne's
- 121 龙岛美食店



尖沙咀

- 128 Holly Brown
- 132 五代同糖
- 136 一风堂
- 141 CoCo一番屋
- 145 XTC Gelato
- 148 翠华餐厅
- 152 查理·布朗咖啡专门店
- 156 Roll
- 160 Paul Lafayet
- 164 东京筑地拉面
- 166 The Parlour



沙田

- 172 糖圆园
- 175 甘味赞岐手打乌冬专门店

Contents 目录



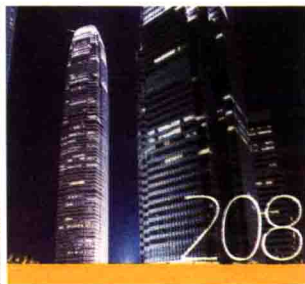
红磡

- 180 兴隆车仔面
- 184 妈咪鸡蛋仔
- 187 韩点
- 190 时新快餐店
- 194 甜心甜品屋



吃吃吃旅行团

- 198 香港两日两夜美食游推荐行程



后记

- 208 最美不过盘中餐



上环◎

生记粥品专家

生记鲜鱼汤米线

Barista Jam

聚点坊点心专门店

坤记煲仔小菜

生记 粥品专家

商家信息

📍 地址：上环毕街7-9号地下

☎ 电话：2541 1099

🕒 营业时间：周一至周六 06:30-21:00

周日及公众假期休息



食肉动物如我，也总会遇到那么几天，精神倦怠，胃口寡淡，在街上徘徊许久，竟然不知道该吃什么。

向朋友抱怨，对方不以为然：“哦，既然什么都不想吃，那就吃粥去咯。”

说到粥，广东人最擅煲粥，用水把米煮到稀烂，若火候控制得当，粥入口便是又滑又绵，充满了大米本身的香气。既可以略加点葱花提味，亦可以加入各式新鲜食材，在滚粥里烫熟，新鲜



甜美，味道丝丝入扣。粤菜里从十来元的白粥，加入白果和银耳作清火用，到几十上百元的蟹粥，一碗盛上来里面实打实摆着流着肥膏的螃蟹，其中花样繁多、口味各异、丰俭由人。

但要问这些粥里最昂贵的原料是什么，那便是时间，守着炉子调校着火候，老牌粥店的人在熬制中加入了绵绵诚意，吃起来自然分外暖胃暖心。

生记开在上环的老巷里，既有鱼汤米线店，亦有牛腩面店，却从未见他们家怠慢了粥品的生意，卖了好多年都是红红火火，不用做广告就门庭若市，不少游人费尽心机才找到了这里。

粥用猪骨和瑶柱熬成，非常鲜甜，入口绵稠浓厚，却又不会觉得滞，不用嚼已经沿着喉咙滑下。一粒粒米都熬得绵密，渗出丝丝缕缕的米香。

生记亦有十多种配料，粤菜里著名的猪肝粥、及第粥都有，最受人欢迎的却还数鱼腩粥。单凭他上粥的时候附上一小碗放着葱花和姜丝的豉油，个人口味不同，亦可

自行取用，若不够还可再要，便比别的地方要贴心。鱼腩做得鲜嫩可口却没有丝毫腥味，鱼虽然不是高级货色却足够新鲜，蘸点豉油吃到嘴里鲜香嫩滑，再加上米煮得刚刚好，搅一搅，配合着一粒粒煮开花的米，滑溜溜咽下肚去，像小时候病床前妈妈的味道。

我个人倒爱牛肉粥。牛肉非常嫩滑，正合我的口味。味道浓郁，料又多，几乎每口都能吃到牛肉，毫不欺客。而我最爱的是粥底吸收了牛肉的鲜美，略带咸味，亦附送豉油葱花调味。若胃口好，便再点个炒米粉或者油炸鬼（油条），这里的小吃亦做得足料而有水准，吃起来香喷喷的，正好搭配清淡的粥。

爱吃新鲜的人不妨试下鱼骨、粉肠或者猪心，别处并不见得能够尝到。

22元的袖珍分量已经能够满足姑娘们的需要，正常大小是29元，35元则能让犹豫不决的人选择两种配菜。如此分量十足、用料新鲜、价格公道，又有诚意待客的店，若不推荐给大家，实在觉得说不过去。

很多时候，人们想要吃顿好的，总不会想到要去喝粥。但人们又总是会在病中或者寒冷的冬夜，怀念起家里那一碗热气腾腾的暖心粥，朴素却可口，清淡却温暖，喝到心里，总会让人生出一种救赎般的幸福感。



美食推介

牛肉粥

鱼片粥

商家信息

📍 地址：上环喜利街10号地下

☎ 电话：2541 5099

🕒 营业时间：11:00-20:00

生记 鲜鱼汤米线

鱼入寻常百姓家



香港靠海，鱼也多，宴请客人的时候，上满满一桌粤菜，又是豉汁蒸排骨，又是烧腩肉，最后压轴的总是一条鱼，苏眉或石斑，放上点辣椒豉油，要不就是芝士，摆在桌上也算是隆重的待客之道。若要档次再高些，还有方腩、老鼠斑可以选

择——吃鱼总是贵无上限，但若要将最平常的种类也做出好味道，放在寻常人家的碗里，点缀他们的胃，倒也是一件不容易的事情。

我原本以为这个是不可能完成的任务，却因为去上环学习拉丁舞，下课后误打误撞进了一家好餐厅，从此便成了他们家鲜鱼汤米线的忠实粉丝。我开始体会到，再平凡的食材，吃到嘴里，都有办法成为一顿饕餮盛宴。

据这里的老板娘说，鱼汤是每天去市场买来新鲜靓鱼一大早就开始精心熬制的，端上桌来是赏心悦目的奶白色，鱼的精华已经融入汤中，能看到漂浮着的鱼蓉。喝一口清甜



可口而没有鱼腥味，满嘴都是鱼肉的鲜美，一大碗也能轻轻松松喝下肚去，喝完也不觉得口渴——由此可见是不加味精的真材实料。

店里卖的东西并不算多，米线配鱼腐、鲜鲮鱼滑、炸鱼片、鲜鲩鱼片，要不就是猪肝、猪腩肉和卤水鸡翼。我最爱他家下午两点之后的下午茶，

袖珍鱼汤米线加一种配菜才20元，两种也不过26元。说是袖珍，端上桌依然是满满当当一碗，分量只比正常的略少，配菜也够多，绝不偷工减料，爱瘦爱美的姑娘们吃起来最好，鲜鲜美美一大碗。表面上漂着绿色的菜叶、淡黄色的豆芽、黑色的木耳丝，全是健康食品，就算吃个底朝天也不会有什么罪恶感，胃中的温暖感觉倒可以持续一整天。

第一次去尝试的人则可以试一下招牌杂锦鱼汤米线，这里的配菜样样都是好滋味，一次性试完也算是心满意足。

鱼腐叫做顺德鱼腐，因为诸多美食家的推荐，顺德在香港人心目中也已然成了美味的代名词。好的鱼腐要用新鲜鲮鱼脊肉刮成鱼蓉，之后加生粉打至起胶，加入蛋清搅匀，慢火油炸成金黄色而成。要做到炸得金黄而不油腻，爽滑而没有腥味，混合均匀又耐嚼实在是不易，而这里的鱼腐，却不会让人失望而归。

虽然我个人并不是非常喜欢鲮鱼的味道，却不得不赞叹鲮鱼滑爽弹牙，鲜嫩可口，吃下去鱼味浓厚，还略有果皮在其中，可以恰到好处地提起鱼味。现在到处充斥着使用食品添加剂的报道，吃下去唯恐是在咬橡胶，在这里便不会有如此担心。

腩肉被叫做金牌猪腩肉，也不觉得夸大，半是诱人肥膏半是软韧的精肉，胖瘦相宜，咬起来口感上佳，吃到口中层次分明、味道丰富。鸡翼也不是拿来充数的平常货色，卤汁可口又入味，烧得不太生也不太烂，吃到嘴里鲜美中还带甜味。

米线也颇为不错，软硬适中而且弹牙，能呼噜呼噜吃下一大碗去，然后再摸着肚子舒服地长叹一声。

我的舞伴平日都喜欢去生记喝粥，经我介绍才发现原来叫生记的都是好货色，虽然只是普通的狭窄圆台面，亦不是什么山珍海味，却能吸引我们每个星期都来帮衬，俨然把这里当成了私家食堂。虽然身处这样一个通货膨胀的社会，但好歹二十来元吃到如此质量的美食——寻常百姓也都可以知足了。



美食推介

鱼腐米线

商家信息

📍 地址：上环苏杭街126-128号地下D铺

☎ 电话：2854 2211

🕒 营业时间：周二至周五 08:00-18:00

周六至周一 10:00-18:00

Barista
Jam

咖啡香里说丰年

