

## 任性·怒吃狂買篇

照片連結 <https://drive.google.com/open?id=1DB4YVTdri6VIuLWrZxbP4zPktgusfFrg>

### 元朗鬼巴士：

超人氣滷味店 HK\$25 可吃到 13 款滷味。招牌是生腸和牛百葉，完全沒內臟味，配上鹹甜的黑麻油和秘製羅漢果豉油，超級對味!! 目前共 5 家分店,以下提供兩家離市區最近的兩家店舖。

地址: 香港**銅鑼灣**景隆街 5 號聯成商業中心地下 3B 號舖

如何到: 港鐵銅鑼灣站 D4 出口, 步行約 2 分鐘

營業時間: 星期一至日 : 12:00-23:30

地址: 九龍**旺角**弼街 67 號地下 C 舖

如何到: 港鐵旺角站 B3 出口, 步行約 5 分鐘

營業時間: 星期一至日 : 11:30-00:00

### 文記車仔麵:

車仔麵為傳統香港麵食，因早期小販以改裝的手推車販售而得其名。特別推薦柱侯牛腩和瑞士汁雞翅，還有獨門辣椒醬，令人一吃上癮。《2019 米其林指南》街頭小吃推薦。

地址: 九龍**深水埗**福榮街 109,121 及 123 號

如何到: 港鐵深水埗站 D2 出口, 步行約 2 分鐘

營業時間: 星期一至日 : 11:00-04:00

### 華姐清湯腩: (香港心頭好)

華姐清湯腩顧名思義以清湯腩聞名，於清湯中加入老薑、陳皮、草果、牛骨等各色材料與新鮮牛腩，文火費時熬製而成，湯頭之清清如水，其味卻豐富華麗，一口入喉，那暖意從胃直往心底去，是一碗即使在炎熱夏季也會想念的奇妙滋味。香港人懂吃，這事在牛腩上展露無遺。牛腩以坑腩、沙腩 與爽腩三大部位最佳，坑腩肥瘦相間味道香濃；沙腩位於橫隔膜處，上下各一層透明膠質包覆，肥瘦恰好；至於爽腩則是在沙腩最尾端，一片筋膜帶點膠質嚼勁一流。想晉升內行，記得跟華姐說你要的是哪一款！

地址: 香港**天后**電氣道 13 號 A 地舖

如何到: 港鐵天后站 A2 出口, 向左步行約 1 分鐘

營業時間: 星期一至日 : 11:00-23:00



### 周記點心+茶餐廳(香港心頭好)

周記點心的奶黃流沙西多士熱量高到破表卻好吃到停不下來，這種邪惡程度，連店家都承認。

地址：香港西營盤水街 1H 號東利大廈地下

如何到：港鐵香港大學站 B1 出口，步行約 4 分鐘

營業時間：星期二至日：08:00-18:00



### 科記咖啡餐廳(香港心頭好)

科記咖啡飽口的金牌豬扒飯，香氣與口感皆吃得出香港人對於美食的堅持。

地址：香港上環荷李活道 200 號 J-K 舖

如何到：港鐵西營盤站 A1 出口，步行約 6 分鐘

營業時間：星期一至六：07:00-16:30 (公眾假日休息)



### 炳記茶檔(香港心頭好)

招牌豬扒麵裡的豬扒以多種香料醃製而成，客人點餐後才現煎置於公仔麵中呈上。一上桌，豬扒豐富的油脂香氣四溢，與豬肉厚實感相得益彰，而醃料中的黑胡椒帶來令人振奮的辛香感，一碗看似簡單的豬扒麵竟可以如此豐盛華麗！除此之外被 CNN 評選為香港四大奶茶之一的炳記奶茶亦是名不虛傳，那茶香遠遠地就召喚著旅人，一入口只有甘潤全然沒有澀感，純粹的濃郁讓人還沒離開就開始想念。

地址：香港大坑施弼街 5 號側

如何到：港鐵天后站 B 出口，步行約 9 分鐘

營業時間：星期一至日: 7:00 - 15:30



### 太安樓牛雜佬(香港心頭好)

太安樓庶民美食首推牛雜佬，從攤車起家如今已有店舖，但不變的是那一車浸滿牛肚、牛腸、牛筋、軟骨等的千年牛雜汁，老闆娘以一把造型獨特張小泉剪刀配上一支叉，在熱氣蒸騰的湯鍋裡揀起、剪下，大剪「唸、唸」清脆聲與乾淨入味的爽口好吃，等再久也是值得！

地址：香港西灣河筲箕灣道 57-87 號太安樓第二街 A31B 號舖

如何到：港鐵西灣河站 B 出口, 步行約 4 分鐘

營業時間：星期二至日：11:30-22:00



### 安利魚蛋粉麵(香港心頭好)

至今堅持每日以兩種新鮮魚漿手打製成魚蛋的安利，魚蛋之鮮甜自不在話下，而店裡的清湯切腩亦以香、濃、醇、鮮而不膩口人氣高居不下。

地址：香港筲箕灣東大街 22 號地下

如何到：港鐵筲箕灣站 B2 出口, 步行約 2 分鐘

營業時間：星期五至三：09:00-19:00



### 王林記潮式魚蛋粉(香港心頭好)

王林記的魚蛋作法以門鱸、九棍、鹹仔等魚蛋三寶混合而成，不僅味道至今未曾變過，濃濃人情味更是王林記

的金字招牌。

地址：香港筲箕灣東大街 8-10 號東寶大廈地下 A 號舖

如何到：港鐵筲箕灣站 B2 出口, 步行約 2 分鐘

營業時間：星期一至日：06:30-20:00



### 華記小食(香港心頭好)

位於尖沙咀三角窗黃金地段的華記小食，正是體驗經典香港飲食文化的必訪之店。24 小時營業，沒有座位、只能立食，即使仍是亮晃晃的白晝，只要經過，沒人能抵擋那濃郁誘人的咖哩味，站在路邊吃上一串咖哩魚蛋早已成了香港人潛意識裡的飲食習慣。

地址：九龍尖沙咀寶勒巷 1 號玫瑰大廈地舖

如何到：港鐵尖沙咀/尖東站 N3 出口, 步行約 2 分鐘



### 十八座狗仔粉(香港心頭好)

獲得 2019 米其林推薦的十八座狗仔粉，主打加了蝦米、菜脯、豬油渣的狗仔粉與先燒到入味後又浸在熱辣火鴨翅湯的翅滾火鴨脾，不同味道卻能在口中融合交織的美妙，讓佐敦街頭美食徹底征服你的身心靈。狗仔粉是以米做成的長形粉條，鹹湯作法類似台灣的米台目湯。至於鴨脾指的是鴨腿，整隻放入火鴨翅湯吸飽湯汁讓鴨肉味更加鮮甜。

地址：九龍佐敦寧波街 27A 地下

如何到：港鐵尖沙咀/尖東站 B2 出口, 步行約 3 分鐘

營業時間：星期一至日：營業 24 小時。



### **再興燒臘飯店(香港有意思)**

從清光緒年間經營至今的再興燒臘，被美國 CNN 譽為是叉燒的同義詞。玻璃櫥窗內亮晃晃的各式燒臘，光是瞧著就令人肚子餓。

地址：香港灣仔軒尼詩道 265-267 號地下 C

如何到：港鐵灣仔站 A4 出口，步行約 5 分鐘

營業時間：星期一至六：09:30-22:00 星期日及公眾假日休息



### **德昌魚蛋粉(香港有意思)**

源自北角的德昌魚蛋粉，入口軟滑的新鮮魚蛋和溫熱 Q 彈的魚片，是庶民的美食秘密。

地址：香港北角馬寶道 1-3 號國賓商場 1 號舖

如何到：港鐵北角站 A1 出口，步行約 1 分鐘

營業時間：星期一至日：07:00-00:00

(沒有照片)

### **第三代肥仔小食店(走去香港)**

在地人才知的美味終於被揭露，2019 年米其林推薦的第三代肥仔小食店得自老字號真傳的滷味，以鴨胗與墨魚馳名，只要經過必定要停下腳步買上一串。

地址：九龍尖沙咀厚福街 3 號華博商業大廈 G1 地舖

如何到：港鐵尖沙咀/尖東站 B2 出口，步行約 3 分鐘

營業時間：星期一至日：13:00-00:00



### 波記燒臘粉麵店(走去香港)

波記除了以雲吞水餃等粉麵馳名外，最讓饕客魂牽夢縈的，莫過於將整支燒鴨腿與瀨粉結合的鴨腿瀨粉。蓋滿碗公的一大支鴨腿，表皮油亮動人，而融入燒鴨油脂的清湯，可說是從平凡滋味華麗變身。波記燒味為限量供應，品嚐燒鴨最好在下午 4 點前前往。

地址：香港西環皇后大道西 425 號 P 舖

如何到：港鐵香港大學站 B1 出口，步行約 1 分鐘

營業時間：星期一至六：13:30-20:00 周日休息



### 祥香茶餐廳(走去香港)

繼承了港式冰室的純正血統，除了有法蘭西多士、菠蘿油、朱古力奶等熟悉的幾味之外，許多人更是為了那一顆小小的鬆化蛋撻特地而來！咬一口熱騰騰出爐的鬆化蛋撻，餅皮鬆軟似英式牛油酥餅，而香滑內餡宛如布丁一般，滋味甚是迷人。在店內愜意食用之後，再外帶一份當小點，才是態度正確的品嚐法。

地址：香港堅尼地城卑路乍街 107 號

如何到：港鐵堅尼地城站 B 出口，步行約 3 分鐘

營業時間：星期一至日：05:00-18:00



### 卓記粥店(走去香港)

被譽為西環三寶之一的卓記，必定品嚐招牌粥品，菜單上口味甚多，從素食的生菜粟米粥，到生滾滑牛粥與皮蛋肉片粥等，堪稱港味粥品的代表。鹹點之外，卓記也兼賣西米露、糖不甩等糖水與甜食，飄香四溢的各式油炸小點，像是煎堆與鹹煎餅等，更是惹人食指大動。

地址：香港西環卑路乍街 54 號

如何到：港鐵堅尼地城站 B 出口, 步行約 2 分鐘



### 新興食家(走去香港)

從凌晨開到下午的新興食家，向來是午夜點心的最佳首選，更是香港名人口中「不能說的祕密」。老字號手藝了得，各式現蒸點心，如爽滑腸粉、皇牌流沙飽、黑胡椒豬肚、咖哩金錢肚等，樣樣都是招牌，且親切價格讓人拿得毫不手軟，各個桌上的蒸籠幾乎都疊成了高樓。

地址：香港西環士美非路 8 號美暉大廈

如何到：港鐵堅尼地城站 B 出口, 步行約 3 分鐘

營業時間：星期一至日：03:00-16:00



### 合益泰小食(走去香港)

日賣五、六千條腸粉的合益泰小食，可稱香港傳統腸粉的代表，小店主打不包餡料的原味腸粉，淋上濃濃花生香的特製醬料，口感滑溜，一吃上癮。

地址：九龍深水埗桂林街 121 號

如何到：港鐵深水埗站 C2 出口, 步行約 1 分鐘

營業時間：星期一至日：06:30-20:30



### 劉森記麵家(走去香港)

從大排檔起家的劉森記，薑蔥黑柏葉蝦籽撈麵不能錯過，口感清爽的手工麵身與鹹香蝦籽有著濃郁海味，竹昇麵亦是招牌，甚至餐桌上的爽脆醃蘿蔔同樣受歡迎。

地址：九龍深水埗桂林街 48 號

如何到：港鐵深水埗站 D2 出口, 步行約 2 分鐘

營業時間：星期一至日：12:00-22:00



### 坤記糕點專家(走去香港)

在香港幾乎要絕跡的糕點專賣店，著名的白糖糕、芝麻糕、钵仔糕、馬蹄糕等，也兼賣油炸的煎堆，紅豆钵仔糕更是頗負盛名，糕點皆是當日手工製作。

地址：九龍深水埗福華街 115-117 號

如何到：港鐵深水埗站 B2 出口, 步行約 1 分鐘

營業時間：星期一至日：08:00-23:00



### 公和荳品廠(走去香港)

每天清晨現做新鮮豆腐，使用加拿大非基因改造黃豆，煮製過程總飄出濃郁豆漿香，總是吸引人點上一份豆腐花與豆漿，中午時分才供應的煎釀豆腐更是一絕。

地址：九龍深水埗北河街 118 號

如何到：港鐵深水埗站 B2 出口, 步行約 1 分鐘

營業時間：星期一至日：07:00-21:00





### 勝香園(舊城中環)

從早到晚，勝香園一直座無虛席。眾多客人為這裡的招牌菜——番茄麵和檸蜜脆脆專程而來。前者在清湯中融入大量鮮紅的番茄肉，令整碗湯麵變得酸甜可口，十分開胃；後者則在傳統豬仔包上塗抹奶油、蜂蜜及新鮮檸檬汁等，鬆脆香甜。

地址：香港中環美輪街2號

如何到：港鐵上環站 E1 出口，步行約6分鐘

營業時間：星期一至六：08:00-17:00 周日及公眾假日休息



### 玉葉甜品(舊城中環)

擁有百年歷史的玉葉甜品，已傳至第四代，憑著樸實不花俏的傳統甜湯，一直滋潤著老饕的身心。經過長時間熬煮的海帶綠豆沙，綠豆煮得軟綿，清甜可口。另外也推薦蘸上糖和椰絲的Q彈糖不甩。除了甜點，店家的豬手麵亦非常有名。

地址：香港中環伊利近街2號

如何到：港鐵上環站 E1 出口，步行約8分鐘

營業時間：星期一至五：13:00-23:00 周六及周日休息

