

降龍十八煲仔飯

創意無限 四季都啱



「點煲」近日於太古城開設第二分店，除了煲仔飯，店內亦提供多款自家手工製煲仔飯點心專門店「點煲」近日於太古城開設第二分店，除了煲仔飯，店內亦提供多款自家手工製

仔飯)甚有創意，如今已經超過20款了。食客覺得四季都適合食煲仔飯，所以他們設計的「降龍十八煲仔飯」(即18款煲仔飯)甚有創意，如今已經超過20款了。

採、攝：焯鈴、黃依江

「點煲」打造多款創意煲仔飯。

足料海鮮打破傳統

據陳萬雄介紹，傳統煲仔飯多以肉類為食材，「點煲」就打破傳統，用上足料海鮮，再選用米味香濃的泰國優質金鳳米，按黃金比例水量，以火力均勻的備長炭配合獨門火候控制和精準時間拿捏，上枱後食客無須蓋上煲蓋等候，便可直接享用以黃金香脆飯焦為底、原汁海鮮覆蓋於上的煲仔飯。

開業1個月生意非常好，除港式傳統臘味煲仔飯、油鴨髀雙臘腸煲仔飯及油鴨髀雙臘腸煲仔飯等，為了兼顧年輕客人，餐廳亦設計了芝士櫻花蝦金蠔銀魚煲仔飯及海膽安格斯牛肉煲仔飯等創新煲仔飯，結果海膽安格斯牛肉煲仔飯及豉汁白鱈煲仔飯成為人氣之選。眾所周知，不少人食煲仔飯都鍾情於香脆可口、餘味綿長的飯焦底，來到這裏就一定不會失望，煲仔飯上枱後你可以即時挖出獨一無二的黃金香脆飯焦。

平價小菜抵食又美味

「點煲」有別於坊間煲仔飯慣用醬油提鮮的習慣，即使不加任何調味醬汁亦可享用到原汁原味鮮味。「點煲」自創特製燒豬油作為調味，客人可以應個人喜好添加，感受一品豬油撈飯的滋味。享用煲仔飯，配一碗火候十足的明火靚湯就最好不過，店舖提供蟲草花老雞湯、淮山杞子燉雞湯、涼瓜黃豆排骨湯及排骨蓮藕湯等多種湯品，濃郁鮮甜、清熱生津。

還有小菜系列，他們主打生猛海鮮如筍殼魚、黃骨魚、大鱔等，有清蒸游水筍殼魚，或油浸游水鮮筍殼魚、鮮嫩肉厚的金銀蒜新鮮龍躉及金銀蒜蒸開邊蝦，美味抵食且價格優惠，全條橫角游水黃骨魚僅售港幣68元。值得一提的是作為招牌食材的白鱈每條均重逾兩斤，運送到店後，會在水池中進行兩日淨化以去除雜質，因此吃不出任何異味，且口感鮮脆。試下砵酒大鱔煲以錫紙包裹、明火爐盛裝，熱力十足，鮮甜滋味香馥開胃，肥美而不油膩，很受客人歡迎。

店內另一系列傳統精

■清蒸游水筍殼魚

品點心均為手工製作，迷你瑤柱糯米雞、北菇棉花雞、五香金錢肚、真係冬菇包及奶黃小豬包等都是即叫即蒸，另還包括東北蒸餃、台灣三星蔥黑胡椒包等來自天南海北的特色小食，以台灣三星蔥黑胡椒包最受歡迎。

■精品點心即叫即蒸。

■奶黃小豬包

■煲仔飯上枱後可即時挖出獨一無二的黃金香脆飯焦。

■外賣煲仔飯

外賣嚴格保證熱力

近日疫情放緩，夜晚也開放堂食，不少食客到店光顧。陳萬雄介紹之前在疫情嚴峻期間，外賣銷量激增，店舖做了許多試驗，才成功令到外賣煲仔飯熱度如同堂食一樣有質量保證：「同樣是原煲拎走，我們用嘅煲仔唔同於坊間嗰種白色帶把手煲仔，雖然成本高啲，但保溫能力亦高，用紙殼先包一層再放入保溫袋，你過一個鐘後再測，溫度都有70幾度。我哋馬鞍山店舖曾經試過一日賣出200多份外賣煲仔飯，即使許多是從馬鞍山拿到港島才食，車程再久，都無人質疑過我哋有溫度不夠嘅問題。」

■煲仔飯點心專門店「點煲」選址太古城開設第三分店。

■備長炭煲仔飯