



度這個象徵團圓的節日。各有特色的燒烤場，在月影下歡眼花繚亂。以下為大家介紹三個特別的食物到舒適新奇的燒烤環境，各種個性節日吸客手段令人特別。燒烤場為了搶客紛紛各出奇謀，從新界的燒烤場越開越多，各家燒開的燒烤最為合拍。而遍布港九合親朋好友在滿月下團聚，與熱月有陰晴圓缺，中秋節最適

# 中秋BBQ 圍爐賞月



## 任燒5小時 可容納千五人



大尾篤麥師傅燒烤場向來以著名燒烤達人麥師傅親自下場教顧客燒烤聞名，吸引不少食客特地到場望能「野生捕捉」。除此以外，燒烤場提供自家工場醃製的肉類食材，最近亦新增多款蔬菜和素食，收費成人195元一位，小童125元一位。燒烤場場地可容納大約1,500人，30人以下不設事先預約，先到先得，想在這個著名燒烤場賞月的話，記得要提早到場！

價錢：成人195元/一位，小童125元/一位(21-22/9 收上述中秋價錢，以燒烤場公布為準)

地址：大埔汀角路地段202

電話：6488 8076

Fb：@taimeitukmaksifu



## 緊記小妙招 做BBQ達人

燒烤易學難精，從開始起爐，到如何燒食物，創新吃法等，眾多燒烤「發燒友」的奇招都層出不窮。今年中秋想做BBQ達人，就要緊記以下坊間流傳燒烤小妙招。

**起爐忌心急** 燒烤時千辛萬苦起爐成功，卻中途突然熄火未免掃興。此時就要學習如何「養火」，將長炭放在火的旁邊，然後碎炭放在火中間，就可以令火勢更持久，不容易中途熄滅。起爐成功後亦切忌心急，等待20至25分鐘再開始燒，才是燒烤最佳火候。

**中翼打橫叉** 「燒雞翼自細鍾意食」，鍾意食就要知道怎樣才燒得好食！先從叉雞中翼講起，將雞翼打橫放，多肉的部分向自己，把燒烤叉又入骨頭下底的肉，保證燒烤過程中不會兩邊轉。燒雞翼時要注意火勢，如果是弱火就可將雞翼貼近爐火，每幾十秒就反轉一次，均勻地燒好兩邊。但記得雞油滴落會造成油火，不想雞翼被熏黑就要注意避開。

**自製朱古力棉花糖** 燒棉花糖是燒烤中的經典甜品，網上近年流行將百力滋插入棉花糖燒烤，百力滋上的朱古力融化之後搭配微焦棉花糖，更是難得的美味。然而燒棉花糖最怕掌握不好時間同距離，令棉花糖慘變「火焰棉花糖」或者烤成焦炭！要防止棉花糖起火，應該盡量用餘火燒烤，切忌離爐火太近，時間亦不宜過長。此外，可以先稍微加熱百力滋，待朱古力融化一點，再插入棉花糖開始燒，可避免百力滋的餅乾部分燒到一半斷開。

**「芝味」BBQ** 除了蜜糖，其實芝士也可以成為你的「燒烤伴侶」！將錫紙捲成鍋裝，放入軟芝士並擺在燒烤爐邊，等芝士融化後變成芝士火鍋，可以用來蘸着吃。不止原個芝士，片裝芝士也能玩出新意。將茄子切成一塊塊，然後鋪上片裝芝士，接下來把茄子燒成金黃色並挖出茄子肉，就是一道芝士味濃郁的燒烤佳餚。

## 海鮮燒烤 玩足十二小時

毗鄰海星灣的馬鞍山白石燒烤營業時間從上午10時到晚上10時，不限燒烤時段，供食客從白天玩到天黑。如果擔心交通不便，燒烤場亦提供穿梭巴士來往烏溪沙和白石。用膳方面，白石燒烤最適合熱愛海鮮人士，收費588元的二人餐有半殼帶子，收費988元的四人餐更有海中蝦提供，價格已包爐費，惟燒烤爐有防疫規定，只可四人一爐。該燒烤場特設網上預訂，食客可以在網站以Tap&Go繳費預訂套餐和場地，十分方便。



價錢：二人海鮮餐588元；四人海鮮餐988元(21-22/9 收上述中秋價錢，以燒烤場公布為準)

地址：新界馬鞍山白石第1950號

電話：5328 3233

網址：<https://whiteheadbbq.hk/index.html>

## 可愛燒烤車 賞月歎冷氣

往年中秋，氣溫都在30℃左右，最近天氣又尚未轉涼，若不想大熱天時賞月，燒烤弄得滿身大汗，可以嘗試一下元朗龍鼓灘海邊BBQ。該燒烤場中秋正日及翌日開一個爐60元，包兩包炭，成人普通位188元一位包一罐汽水，海邊位和冷氣位分別收費218元和260元，另有長者及小童優惠。如果想嘗試新推出的可愛造型燒烤車，可以繳付600元租用，邊歎冷氣邊體驗車中賞月，內部有電視有麻雀枱，麻雀雖小五臟俱全，適合三五知己小型聚會。



價錢：成人普通位188元/一位，長者168元/一位，小童148元/一位(21-22/9 收上述中秋價錢，21號已滿，22號只剩候補名額，以燒烤場公布為準)

地址：屯門龍鼓灘村136地段

電話：2613 8129

網址：[www.yl.hk/hb-bbq](http://www.yl.hk/hb-bbq)