



11

經濟仍未恢復疫前水平,基層打工仔部 分慘變失業大軍,不少人亦開工不 足,變相被減薪,日常開支慳得就慳,令 廉價的兩餸飯店受到追捧,一盒兩餸飯只 需二三十元, 餸任揀, 有魚有肉有菜有 飯。與此同時,禁止晚上堂食下,市民被迫 叫外賣,兩餸飯亦大有市場。據了解,去 年單單在旺角就開了三十多間兩餸飯店。

足跡遍布港九新界。

權發小廚首間兩餸飯店年多前在西灣 河創辦,去年10月再進軍油麻地現址, 旋即又遇上第五波疫情,由於小店地處彌 敦道鬧市, 近期兩餸飯生意做到應接不 暇。該店的兩餸飯售36元,三餸飯售45 元。權發小廚老闆娘強調,該店的兩餸飯 菜式是有鑊氣師奶餸,平過街市,好過自

在全港擁有逾20間分店的兩餸飯專 門店岱民,可謂業內名牌,全線兩餸飯均 只售25元,菜式都是煎肉餅、番茄炒 蛋、魚香茄子、咕嚕肉、炸雞翼、炸豬 扒、蒸魚等港式家常菜。負責人顏先生表 示,疫情前後價格未變,主打工友、學生 等客路,只求薄利多銷。該店最大特色是 平價和主要做外賣。

生意太好 開完一間又一間

在過去一年,由於生意實在太好,廣 潤美食先後在旺角廣東道街市、亞皆老街 和新填地街連開3家兩餸飯店,在區內 打響名堂。店長蓮姐表示,開業之初生意 其實只屬一般,但去年疫情爆發較嚴重 時,打工仔失業或停薪留職,以至不少在 家工作下,霎時間多了很多打工仔和基層 市民幫襯兩餸飯,明顯是疫下慳得就慳。

蓮姐續指,廣潤由於旺角廣東道街市 首間店舖太細,牛意應接不暇,於是在旺 角亞皆老街和新填地街連開2店,面積較 大並設有堂食。她相信,該店兩餸飯僅售 28元,三餸飯則售33元,每日有20多款 菜式選擇,絕對有吸引力。

廣潤美食老闆陳先生則指,「由於食 材好貴,兩餸飯利潤其實唔多,一定要每 日賣夠1,000盒先可以維皮。」

佳記美食是另一家日日大排長龍的兩 餸飯店,口碑十分好,在港九多區設有9 間兩餸飯店,當中兩餸飯售36元,送凍 飲或湯,另加8元多一個餸。店員指,該 店以鹹蛋蒸豬肉、蒸水蛋、生炒骨和京葱 牛肉等家常菜馳名。

另一家位於深水埗,甚有名氣的「家 家美食」,店員鄭小姐指,老闆偶爾會提 供較高價食材,例如鮑魚、海蝦等,吸引 區內不少街坊排隊幫襯,「老闆想回贈街 坊,蝕住去做架!」

兩餸飯售17元 全港最平

去年8月,30歲出頭的林梓豐和兩個 90後朋友,合夥斥資逾百萬元,在長沙 灣開了一間兩餸飯店「D30」,兩餸飯只 售17元,三餸飯只售25元,只設外賣不 設堂食。D30飯店每日推出十餘款餸菜, 包括番茄炒蛋、咕嚕肉、雞扒等,幫襯過 的區內街坊盛讚是良心食堂。

林梓豐在荃灣設立食物製造工廠,每 日分時段將飯餸運送到長沙灣的 D30 飯 店。他解釋,「D30的意思,是希望大家 每個月30日都有飯開。」現時該飯店每 日平均賣出200至700個飯盒,離追回成 本的1,000個飯盒尚有距離

面對兩餸飯店競爭漸趨白熱化之際 稻苗學會榮譽會長黃傑龍估計,兩餸飯店 不斷擴張開業,與經濟尚未完全復甦及打 工仔開工不足有關,但他指兩餸飯店愈開 愈多,有氾濫趨勢。

大型超級市場 -田超市也加入兩餸 飯市場,如元朗 Yoho 分店的熱食店就推出 32.9 元單餸飯、35.9 元兩 餸飯、40.9元單拼小菜和 44.9元雙拼小菜選擇。餸菜每 日基本有10種選擇,如椒鹽 蝦、香菇炆雞、咕嚕肉、西芹 雞柳、香橙排骨、茄子、西 蘭花等。另外,亦有雜菜 伊麵售28.9元,兩款焗飯 如鮮茄豬扒飯和葡汁雞皇 飯供應,價錢也只是33.9 元。同時,一田沙田和大 埔分店亦有兩餸飯提供。

據負責一田 HOT FOOD

櫃位的店員指,幫襯一田兩餸

□元朗一田超市

也售兩餸飯。

開始兼售平價飯盒,他指,現 時在旺角街市附近的分店,其 中一角出售包點,另一角則是 放了一碟碟港式家常餸菜,如 蒸肉餅、咕嚕肉、炒菜、肉片 炒瓜等。

輝哥透露,一盒兩餸飯成 本約13元,加上人工、舖租 等成本,利潤不多,但現時經 濟差,順應潮流下只好增加人 手,兼售兩餸飯。

