

人氣菜館酒店踩過界 小店靠海鮮平賣吸客

窮人恩物
升呢

部分升呢兩餸飯簡介

飯店	菜式	兩餸售價	三餸售價
太平飯店*	小菜及海鮮	56元	60元
Fresh超市*	小菜及海鮮	25元	30元
麗園大牌檔	小菜及海鮮	40元	40元
權發小廚	小菜及海鮮	36元	45元
8度餐廳	指定7款熱葷	88元	148元
日升美食店	自選多餸飯	35元-100多元	

*每款海鮮額外加10元起



■荃灣麗園大牌檔超豪海鮮兩餸飯，有薑蔥炒蟹。



超豪
兩餸飯



坊間不少兩餸飯店，每到用膳時間都門庭若市。早前有間位於新蒲崗裝修中的兩餸飯店，竟以月薪1.8萬元，招聘夾餸女工，引起熱議。

據指，這家招人的兩餸飯店正是近期人氣急升的屯門齊記美食，招聘職位包括兩餸飯廚師，月薪2.6萬元；夾餸女工，時薪70元、月薪1.8萬元等。齊記美食新蒲崗越秀廣場分店現正試業中，並正籌備第三間兩餸飯店。

兩餸飯店廣潤美食老闆陳先生表示，確有夾餸女工月入1.8萬元，不過就要犧牲放假時間。而該店的夾餸女工工作時薪60元，比香港法定最低時薪37.5元高出六成。不過陳先生指，飲食業工作辛苦，招人依然困難。權發小廚負責

招請
一、兩餸飯廚師月薪 26,000
二、夾餸女工時薪 70元 月薪 18,000
三、中午兼職(星期一至五) 桂香兼送餐學校 四、全職夾餸女工 銀員

新冠肺炎爆發至今逾兩年，俗稱窮人恩物的兩餸飯火速崛起，現時全港估計有超過300間兩餸飯店，惟隨着第五波疫情自上月大爆發起，中高檔食肆、高級酒店食府、街市大牌檔以至超市等，也紛紛加入銷售兩餸飯行列，但賣的卻是超豪兩餸飯，售價較普遍兩餸飯平均賣32元，可貴達幾倍。

政府禁止食肆晚市堂食至4月20日，疫下生意難做，許多中高檔食肆，亦要轉型做兩餸飯自救。其中位於北角的人氣中菜館太平飯店，近日便開賣菜式豐富的高檔小菜客飯外賣，其中兩餸飯56元，三餸飯60元，但都較平民化兩三餸飯貴廿多元。顧客更可加錢選擇海鮮菜式，例如原隻鮑魚、豉椒炒花甲等。太平飯店職員強調，每日會盡量提供不同菜式予顧客選擇。至於貴價海鮮菜式，職員指海鮮大多會當日在街市選購，款式有所不同，但一般須加價，例如原隻鮑魚加10元起。

酒店級兩餸飯 外賣包甜品

位於土瓜灣的8度海逸酒店的8度餐廳亦推出晚市外賣

兩餸套餐，只需88元就可以品嚐到包括餐湯、任選兩款熱葷、飯及一款甜品的精緻套餐，可以說得上是酒店級兩餸飯。客人更可以優惠價60元另外加購一款主菜，變身成三餸飯。外賣套餐在每晚6時至10時供應。7款主菜包括萬沙文咖喱雞、紫蘿咕嚕肉、京葱爆牛肉、香煎龍脷、XO醬西蘭花斑球、紅酒燴牛尾及花蜜黑椒牛仔骨。而主菜會配雞蛋炒飯或白飯，最後甜品可選擇芒果拿破崙或蛋白杏仁茶。

自選多餸飯 昇華九大簋



■密密食自選多餸飯首創一盤最多裝9個餸。

旺角花園街街市市政大樓3樓的大牌檔日升美食店，去年10月順應兩餸飯潮流，但再加添一點創意，推出午市密密食自選多餸飯，每日有十多款小菜選擇，客人可選擇多餸自由配搭，由兩餸、三餸、四餸、五餸至九餸（俗稱九大簋）都可。店員阿姐指，由於反應太

過熱烈，廚師應接不暇，現已暫停供應兩餸飯，只接受預訂的「九大簋」，客人可和廚師商討，想挑選哪些菜式，廚師會因應食材價格而訂價，若果九款菜式都是基本的兩餸飯菜式，價錢百多元就有交易，較普遍兩餸飯貴幾倍。她續指，「九大簋係九個小碟，裝上九款小菜，另配白飯同老火例湯，足夠兩個大人分量。」

打冷舖三餸海鮮飯排長龍

位於荃灣路德圍的麗園大牌檔小炒原先主力售賣潮州打冷，最近轉戰售賣兩餸飯，45元便可嘗到三餸海鮮淨餸，每日基本供應6道海鮮小菜，包括阿拉斯加長腳蟹、象拔蚌、薑蔥炒蟹、辣酒煮東風螺、豉椒炒蜆、椒鹽蝦等。由於菜式實在超豪夾抵食，日日排長龍。

Fresh超市內的熟食檔煮場館近日也加入開售兩餸飯，25元有交易，職員指日賣500盒。餸菜款式有10多款，最特別之處是只要加多10元就可將其中一款餸升級為海鮮，海鮮款式有蒜蓉粉絲蒸帆立貝、芝士焗青口及茄汁炒蝦碌。

招牌兩餸飯 日賣逾千盒

油麻地人氣兩餸飯店權發小廚負責人吳嘉莉表示，每日鮮製招牌小菜包括黑醋骨、黃金蝦、豉椒炒蜆及豉椒味菜鴨腸。憑藉這些小菜館的招牌餸菜，權發為兩餸飯殺出一條新路，主婦們都愛選兩餸淨餸「師奶小菜」，每盒45元。現時油麻地權發每日可售出逾千盒兩餸飯。



■酒店級兩餸飯—紫蘿咕嚕肉。