

■逸東軒今年有超過20款煲仔菜菜式可選。

■坤記招牌白鑿煲仔飯。

冬天一到，除了食火鍋，熱辣辣的煲仔飯、煲仔菜，絕對是港人深深掛念的至愛美食之一。若要數本港地道的煲仔飯名店有不少，有老字號亦有後起之秀，當中飯菜的款式，更可謂各有各精彩。故此，今期介紹的有米芝蓮推介煲仔飯、外賣煲仔菜等6間餐廳，總有一間啱你心水。

# 入冬必備 煲仔菜

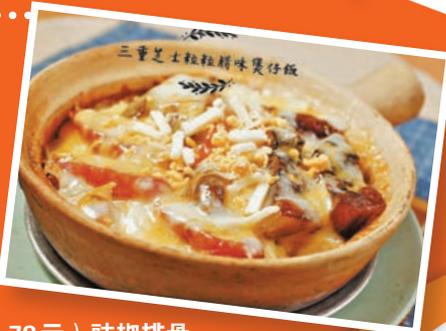
## 星級外賣 砂鍋呈上

米芝蓮一星食府逸東軒今年繼續推出外賣服務，有超過20款菜式可選，前菜、小吃、主菜、燉湯都有，最特別是砂鍋系列的菜式，包括高湯焗波士頓龍蝦伊麵（568元）、乾葱鮑魚雞煲（698元）、南安油鴨牌鴛鴦腸煲仔飯（328元）等，都會以精緻黑色砂鍋原個呈上，燉湯則以湯壺盛載，保溫一流，且可循環再用，不怕浪費。砂鍋小菜炒得夠鑊氣，用料矜貴，推介陳皮煎雞煲仔飯（348元），炒得米粒乾身分明，香氣滿溢。

## 廿款口味

### 芝士突圍

位於深水埗的德豐打冷粉麵餐廳，開業40年，主打潮州菜及打冷，但每逢秋冬季都會供應時令煲仔飯，口味有20多款，包括三重芝士粒粒臘味煲仔飯（78元）豉椒排骨（68元）、鹹魚肉餅（68元）、北菇雞（78元）、田雞（72元）等，另外還有日日新鮮即割黃鱔（72元）、白鱔（72元）、鮑魚、海蝦等海鮮（98元）類煲仔飯。師傅主理煲仔飯已有近40多年經驗，煲煲保證有金黃飯焦。外賣可以揀連煲拎走。



■德豐打冷的三重芝士粒粒臘味煲仔飯。

**米芝蓮推 鮮香飯焦**  
西環名物坤記煲仔飯榮獲米芝蓮推介，以招牌白鑿煲仔飯（105元）打出名堂，坤記煲仔飯由老闆一人親自操刀，並特意選用瓦煲和火山石炮製煲仔飯，前者成本較高但比傳統瓦煲更耐用；以火山石代替炭火，熱力更平均及耐久；老闆用猛火煲飯，飯粒乾透後再加入配料，煮熟後再轉慢火焗熟，煮出來的飯粒粒分明。招牌白鑿以豆豉作簡單醃製，非常入味。食之前倒上秘製醬油拌飯同吃，相當惹味。另推介窩蛋牛肉（93元），牛肉分量十足而且醃得夠入味，口感嫩滑無比，食飯前拌勻生蛋同吃，飯粒充滿陣陣蛋香。煲仔飯的靈魂當然是飯焦，飯底夠焦香而不燥，米香味極重。

## 原條鰻魚 香濃惹味

尖沙咀深仔記秋冬首推原條鰻魚煲仔飯（78元），打開煲蓋，飯香湧出，香氣滿溢，且配上滑嫩炒蛋及焦香鰻魚，香濃惹味。煲仔飯除了鰻魚外，還有鳳爪排骨（68元）、臘腸滑雞（78元）等，每晚5時後供應。外賣加10元連煲拎走，還煲可退回10元。



■深仔記原條鰻魚煲仔飯。



■南海小館推臘味煲仔飯。

位於黃竹坑的南海小館推出溫胃禦寒臘味煲仔飯（468元），勝在用料、製作講究，用的臘味都是本地出品，臘肉肥瘦相間、三花臘腸油潤十足、腸腸甘香味厚，鍋蓋一開，鋪在飯面那豐腴油潤的本地臘味香氣四溢，趁熱淋上用臘味油煮過的甜醬油，再加入小館自家手切的暖胃薑葱蓉，甜鹹辛香交錯，為整鍋煲仔飯畫龍點睛。米飯也粒粒乾爽甘香，皆因煲飯時，特別加入了豬油，生煲到熟。

## 本地臘腸 自調豉油

■「點煲」的芝士櫻花蝦金蠔銀魚煲仔飯。

**備長炭焗 自製豬油**  
馬鞍山煲仔飯專門店「點煲」，是首間用上備長炭焗煲仔飯的店舖，重點在於上枱後，無需蓋上煲蓋或等候數分鐘，即可烤焗出金黃薄脆的飯焦。口味也相當創新，特別推介每天生剖鮮活白鑿製成的豉汁白鑿煲仔飯（138元）；以肉厚油香豐富的沙巴龍躉，炮製金銀蒜龍躉煲仔飯（138元）；加入本地流浮山鮮曬金蠔炮製的芝士櫻花蝦金蠔銀魚煲仔飯（142元）；口感豐腴鮮美的海膽安格斯牛肉煲仔飯（142元），以及帶香濃蒜味的金銀蒜開邊蝦煲仔飯（98元）及油鴨牌鴛鴦腸煲仔飯（98元），款款吸引。記得要淋上自家製豬油，提鮮引香。外賣加40元按金原煲上，食完後，將外賣煲連蓋徹底洗淨，連同保溫袋交還分店，就可以取回40元按金。

