

選擇。  
房，絕對可為食客帶來有水準的米線  
一鍋雞，以及上環區的花膠雞米線工  
有新店登場，分別是位於深水埗區的  
香港人對米線情有獨鍾，最近又

# 親民米線 湯底夠正

■招牌花膠雞米線，鮮美濃郁。



## 用料十足 花膠雞米線工房

位於上環蘇杭街2號地舖的「花膠雞米線工房」，提供舒適的堂食環境。店內設有六張圓桌，每張桌子容納四人，十分適合與同事共聚午餐、閒時與家人朋友一同享受美食，更只需68元即可享用足料米線。

新店焦點為招牌花膠雞米線，選用上等花膠，經過老薑高湯浸泡和12小時的蒸煮，將花膠煮至脆身，而雞則選用三黃雞，以慢煮方式煮至嫩滑多汁。雞湯採用老雞、老薑、金華火腿等配料熬製12小時，鮮美濃郁，同時感受膠質豐富的花膠口感和雞湯的濃郁滋味，成為米線的最佳配搭。另有胡椒豬肚米線選用泰國有機白胡椒，搭配精選豬骨和新鮮豬肚，經炒

香後加入豬骨，以慢火熬製長達10小時。而豬肚則用薑先出水，去除豬肚腥味，再用胡椒湯炆至脆身，使其口感更鮮嫩，豬肚完全吸收胡椒湯底，濃郁而香味四溢，每啖都充滿胡椒風味。米線選可轉菜底或飯底。嗜辣者更可選擇麻辣手撕雞米線，採用四川上等紅胡椒及青胡椒，用慢油炒至出味，其後浸泡一星期至出味，再用滾油爆香指天椒乾、子彈椒、牛角椒，並加入薑葱和蒜蓉炒香，最後加入豆瓣醬高湯精製而成的麻辣湯底，而拌上麻辣汁的手撕雞亦非常香口惹味！

此外，還有逾30款配料和15道風味小食，包括口感軟硬適中的秘製炆



■秘製炆豬手入味。

豬手、香辣可口的自家製麻辣醬豬耳、外脆內嫩的金黃香脆鹽酥雞、精心醃製的炸雞中翼（3隻）等供顧客選擇。為慶祝新店開幕，由即日起至10月31日設有主餐牌全單九折優惠！另設有下午茶組合，適合想要大堆頭又有選擇困難症的朋友。



■麻辣手撕雞米線，辣度可選大、中、小辣。



■椒鹽炸粟米鹹香十足。

■蟲草花藥膳雞入口後無盡回甘。

## 精心熬製 一鍋雞

坐落長沙灣天悅廣場B1B舖的一鍋雞，其經營理念是為大眾帶來一鍋鍋暖心湯鍋。一鍋雞每款鍋底與醬料秉持着匠心精神，經過數十道工序獨家秘製而成，讓食客以58元起的價錢能夠享用到精緻湯鍋。

一鍋雞裝潢由阿榮及其團隊一手一腳打造，以愜意自在的氛圍取勝，提供澎湃豐美的湯鍋菜式，讓食客用餐猶如來到親友家作客一般的舒適又暖心。負責人阿榮擁有近15年入廚經驗，擅長製作粵菜，以各式鮑參翅肚等食材入饌來舉行酒席宴會更是手到拿來。然而阿榮卻認為這些山珍海味可以更平民化，決意擺脫集團經營機器化流水作業，於深水埗區開設一間性價比高、溫暖貼地又富有人情味的餐廳小店，重拾兒時到餐廳所能體會到的那種人情味。

粵菜中的湯品可說是最廣為人知的飲食文化之一，阿榮就以火鍋為原型，以燉湯作為湯底推出附有爐頭坐底的小鍋米線，亦可配搭粉絲/薯粉/白飯。當中湯底用料講究，道道湯鍋皆是湯底醇厚的呈現出粵菜精髓。主打為招牌花膠濃湯雞，精心自家熬煮9小時所製成的純雞湯，搭配肉質厚實的大片鱈魚花膠。呈現金黃清澈而富有蛋白質的湯頭，入口感到骨膠原豐富。上碟前加入三黃雞以文火燉煮3小時，原料風味相互交融、鮮潤迷人。而蟲草花藥膳雞是先將蟲草花、紅棗、黨參、淮山、川芎、白芷等藥材，用上肉質扎實飽滿的三黃雞一起細細熬煮6小時。隨後加入浸熟過後的三黃雞，為湯品更添鮮味。吸收滿滿精華的雞肉香醇飽滿，入口後無盡回甘。

另有竹筍椰子濃湯雞和白胡椒豬手大蜆鍋，前者以新鮮椰子和嫩雞細火熬煮而成，椰味清香、湯味鹹鮮。椰子肉仔細切片，加入大條雪白的中竹筍，清甜中帶着淡淡的椰子清香。連湯料一起吃，愈吃愈滋味；後者以新鮮豬手搭配獨門白胡椒與湯料配方精心熬煮，猛火燉煮後湯頭不僅呈現濃厚乳白色，更為豬手營造那輕輕一剝就可把肉咬下的絕佳口感。白胡椒辛辣的香氣有着回甘的風味，更除去了肉腥味。豬手精華而得的珍貴上湯，促成一道溫暖滋潤的湯品。所有湯鍋不加味精、忠於食材原味，是繁複技法與工夫菜式的演繹。還心思配搭多款小食，如木魚花皮蛋豆腐、七味炸豆腐、椒鹽炸粟米及惹味豬手粒，為餐宴畫下完美句點。

■招牌花膠濃湯雞火候十足。



■一鍋雞坐落長沙灣天悅廣場。