

駿運士多



這家位於觀塘的小店，出品的燒賣十分有人氣。這家店起初只是觀塘上班族的私藏，後名聲逐漸擴大，時刻都有一條小人龍排緊隊。因為多人買流轉快，燒賣到手時依舊新鮮熱辣辣，口感彈牙，完全不粉。這家店的魚肉燒賣和豬肉燒賣都好食，不過辣油不算太辣，如果鍾意食辣，可以叫店員加多少少辣油。無論平日還是

周末，駿運士多總是熙熙攘攘。不論你是觀塘的居民，還是遠道而來的食客，都可以來試下。

時間：7:00至18:00(平日)/7:00至13:00(星期六)/

星期日及公眾假期休息

地點：觀塘駿業街60號

價格：10元8粒

高妹廚房



夜晚好夜收工，其他店都關門，卻想食燒賣？不要錯過灣仔的高妹廚房啦。店內提供各種美味小吃，其中魚肉燒賣更是招牌。燒賣散發着誘人的魚肉香氣，入口時粉嫩細軟，適合喜歡較軟口感的人。他們的秘製辣油略帶甜辣風味，辣味不過分，但留有一絲後勁。此外，醬汁和豉油偏鹹，加少少

已經夠味。店內也有枱可以靠住食，相信會是大家消夜的不二之選。

時間：14:00至3:00

地點：灣仔柯布連道7C號

價格：12元8粒

街頭美食 尋味燒賣

如果說到香港出名的街頭平價美食，一定不會忽略燒賣。但不是每家店都能保持燒賣的美味。從製作到蒸的時間，以及不可或缺的靈魂辣椒油，每一樣都非常講究！好吃的燒賣入口糯糯的有嚼勁，有豬肉或者魚肉的香味。無論是希望嘗試香港美食的遊客，還是希望隨時可以醫肚的打工仔，如果想要吃到地道的香港燒賣，不妨跟着這個名單一起打卡吧！

新天中藥茶館



中藥診所居然都有燒賣食，更是新奇的鯊魚肉燒賣。「新天中藥茶館」雖然主要是一家中藥診所，但除了提供註冊老中醫師處方的自家製涼茶外，還有令人驚艷的燒賣選擇。這裏的燒賣用鯊魚肉製成，質地彈牙，帶着鯊魚肉的獨特風味。無論是口感還是味道，鯊魚肉燒賣都與一般的魚肉或豬肉燒賣不同。更有適應節氣的中藥茶，與燒賣搭配也會是不一樣的感覺。

時間：8:30至19:00(平日)/8:30至18:00(星期六)/

星期日及公眾假期休息

地點：北角屈臣道2號

價格：10元7粒

永豐潮洲食品公司



永豐潮洲食品公司售賣魚肉燒賣和豬肉燒賣，亦可選擇雙拼。很多人都鍾意食雙拼，但因為豬肉的味道更重，所以可以從輕盈的魚肉燒賣開始吃，相信會更加美味。魚肉燒賣質地類似魚腐，獨特的口感令人驚艷，能夠真切地感受到新鮮和美味。燒賣都大大粒，但豉油與辣油味道不重。如果大家吃完後依舊對燒賣的味道念

念不忘，可以在店內購買凍燒賣回家蒸食，繼續享受這份美味。

時間：9:00至19:00

地點：土瓜灣九龍城道47至53號

價格：5元4粒

健康工房

如果返工之前想享受美味的燒賣，健康工房絕對是一個明智的選擇。作為一家連鎖店，健康工房的燒賣一直以來都保持着優質的質素，更加入淮山杞子，融入了養生藥膳元素。燒賣入口Q彈，豬肉的香氣濃郁但不油膩，而淮山的加入使口感更脆，賦予了燒賣更多的層次感。相比街邊小店，健康工房在多個港鐵站都有分店，適合大家路過順道品味這份獨特的美味。

時間：各個分店不同

地點：金鐘、中環、九龍塘等港鐵站內

價格：22元5粒



■ 燒賣是香港平民美食的代表之一。