

串燒，可以說是香港人必食的街頭美食，無論是朋友聚會，或者放工路過，都係一個好選擇。因此為大家介紹兩家全新港式串燒店，分別位於元朗區的好燒式，以及深水埗區的大街小巷，無論是堂食或外賣，總有一間啱你食！

港式街頭風味串燒



■香煎鵝肝配紅酒汁油香豐富。



■蠔子王唔係成日有。



■各式串燒都是惹味之選。

焦香撲鼻 好燒式

好燒式串燒專門店以嚴謹的態度和精準的技藝，將最新鮮、美味的食材經過烤火的魔法，轉化成令人垂涎欲滴的美食佳餚。該店由2009年在油麻地碧街開始第一間店舖，當時只有百多平方呎的地方，如今已發展了有三家分店，分別在旺角、太子，以及位於元朗又新街37-51號富祐閣地舖的新店。

新店裝潢採用現代化的設計理念，務求燈光光猛、地方整潔，與傳統的串燒文化完美融合，讓人倍感舒適自在。店內外的油畫記載着好燒式由碧街第一間店至現時元朗店的歷史，以Q版角色作賣點，氛圍更年輕化，整個空間亦增添了一份文藝氣息。店內設有28張梳化椅子，寬敞的枱檯令客人更舒服自在。店內的燒烤位置設在半開放式的玻璃窗口位，同時食客用餐可以欣賞廚師工作，增加用餐體驗。

麒哥作為主廚兼老闆之一，曾在酒店的西餐廳工作，入廚經驗近20年，傳承了西餐的精髓，並將其與串燒文化巧妙融合，呈現出獨具特色的菜式，其中如西式概念菜式的低溫去骨燒乳鴿、墨西哥薄餅芝士

雞肉、黑松露雜菇墨西哥薄餅、香煎鵝肝配紅酒汁和澳洲M4和牛封門柳等等，為確保出品品質一致，更特設食物工場處理醃製肉品串燒。

焦點串燒22元起，包括鹽燒白鱈、煙肉蘆筍卷、煙肉金菇卷、鹽燒牛舌串都是惹味之選，亦有不同特色配搭如冬蔭公豚肉、泰式燒豚肉、燒雞胸軟骨串、串燒豆腐。海鮮亦每天新鮮從街市購入，如蠔子王、扇貝、白鱈、龍蝦、大花蝦、魷魚筒、大眼雞、馬友、黃立鱈、花甲，更以鮮蠔炮製出多款燒蠔，包括蒜蓉燒蠔、什菌燒蠔、白汁芝士燒蠔等，其中煙肉燒蠔，嚴選優質的煙肉，將其切成小塊炒香至油分溢出，再加入鮮美的蠔肉一起烤製，讓蠔肉的鮮味與煙肉的香味完美融合，帶油脂更香濃撲鼻。

串燒以外，更有龍蝦汁大蝦意粉、黑松露野菌雞肉意粉、香蒜白酒沙白扁意粉、白酒忌廉青口扁意粉、辣椒蒜片雜菜意粉及鮑魚汁海鮮荷葉飯。無論是肉類、海鮮、蔬菜，還是甜點，能夠以精準的烤火技藝，為食客呈現。

□多款燒蠔，香濃撲鼻。

匯聚人氣 大街小巷

位於深水埗欽州街57-63號地舖的大街小巷，是一間港式串燒店，小店最大的特色是位於路口轉角處，正好是大街欽州街及小巷福榮街交界，可以匯聚人氣，加上主打的串燒，全部即點即燒，以親民貼地的形象示人，因而命名為大街小巷。

店主阿偉有多年入廚經驗，本身精通日本料理，希望可以把美食帶給大眾。串燒看上去做法簡單，但卻講究手藝、火候及調味。由串食材開始，阿偉已花了不少心思，串燒食材與食材間緊緊相依、不會有縫隙，燒烤時溫度才會平均。由於經驗純熟老練，能在熊熊烈火中把肉汁緊緊鎖住，烤出外脆內軟的口感，醬料皆是自己製作、香濃不膩，有着外面絕對吃不到的口味。串燒種類也多，牛肉羊肉類、雞肉類、豬肉類、海鮮類、素菜類、丸類、錫紙燒烤食材，還有特別推薦的款式，價格15元起，價錢親民。最親民是炙燒台式烤腸，一樣是台式烤腸，但不同的做法可以呈現完全不同的口感，烤腸排再卡上方切花，原條串燒燒烤，腸衣破開，入口肉汁油脂香氣在口中爆發；最受歡迎為蜜汁烤雞全翼，燒雞翼是燒烤控的夢幻逸品，入口肉汁有如湧泉般在口中竄流，雞翼香甜不在話下，大隻雞翼原件處理，更能凸顯雞翼扎實渾厚的肉感。更有炙燒大虎蝦及炙燒雞泡魚乾，前者微微炙燒後肉質鮮甜彈牙，後者經過加熱甜度釋放，入口帶有雞泡魚乾特有的黏稠感及脆度。

■串燒醬料皆是自己製作、香濃不膩。



■雞、牛、豬串十分入味。

