

天氣漸漸轉涼，除了打邊爐暖身，也可嘆熱辣辣的煲仔飯。煲仔飯獨有的炭香瀰漫於空氣中，充滿街頭風味。現精選城中熱門的煲仔飯店，包括老字號飯店和型格餐廳精心炮製各款煲仔飯，揀啱口味即去試吓。

米芝蓮級 飯焦最強



臘味排骨煲仔飯乾爽甘香。

嚐齋是西環區內有名的街坊小菜館，更曾獲得「米芝蓮車胎人美食推介」，人氣爆燈，晚上7時後必現人龍。這裏的煲仔飯約有30款，師傅混合泰國新舊米，加上幾滴豬油，更堅持以炭火炮製。臘味排骨煲仔飯，米飯乾爽甘香，飯焦可原塊刮起，金黃勁脆。臘腸腸甜地有玫瑰露香；排骨入味、臘肉唔過肥；豉油鹹甜適中。

地址：西環北街25號

豉油出色 飯粒分明



窩蛋牛肉臘腸煲仔飯有種鍋巴的焦香。

坤記小菜煲仔飯，老店設於桂香街，以老闆親自主理的炭燒煲仔飯聞名，晚飯時段一定要預先訂枱。德輔道西分店，雖然非炭燒，但煲仔飯同樣有水準，大路款式約30款，下單後一般要等一個鐘先有得食。窩蛋牛肉臘腸煲仔飯，飯甘香，粒粒分明，飯焦分布整個鍋底，有種鍋巴的焦香；牛肉入味軟腩，臘腸有質素。秘製豉油甜中有鮮，為煲仔飯加分。

地址：西營盤皇后大道西263號和益大廈地下1號

手剝牛肉 麵包爐焗飯



窩蛋牛肉飯有嚼勁。

逾40年歷史的上環老字號食店永合成馳名煲仔飯，由最初一間茶餐廳變成主打賣煲仔飯的店。這裏出名用麵包爐焗煲仔飯，火候平均，飯粒分明，不過要有心理準備等20至30分鐘。推介馳名的窩蛋牛肉飯，手剝牛肉醃得入味，咬下有嚼勁，撈埋窩蛋食，又香又滑。不可錯過還有這裏的例湯，足料無味精。而店舖不做晚市，星期日及公眾假期休息，不要摸門釘。

地址：西環德輔道西360號地下

復古裝潢 懷舊風味

餐廳砂煲兄弟擁有超過3,000平方呎，在裝潢方面以香港最為蓬勃的70、80年代的大牌檔為藍本，打造成全新的港式復古風餐廳。食物方面以本土特色的煲仔菜為主題，推介有焦氣懷舊煲仔飯系列如鹹魚肉餅煲仔飯、水土竹薑滑雞煲仔飯、鵝肝慢煮牛柳煲仔飯。

地址：將軍澳重華路8號東港城1樓101號



鵝肝慢煮牛柳煲仔飯。

創新口味 撈飯一流

紹華小廚老闆是昔日登龍街煲仔飯名店「新翠華」的大廚，曾創出不少經典的煲仔飯。這裏的招牌炭燒煲仔飯有近30款口味選擇，除傳統配料，也有多款創新口味，如野菌鵝肝飯、荔茸肉碎飯、蒜香牛頸脊飯等。鱈魚雞粒臘腸煲仔飯，鱈魚雞粒味道不俗，臘腸肥瘦適中。豉油味道有層次，鮮甜美味，撈飯一流。

地址：筲箕灣愛東邨熟食中心CF3店



煲仔飯有近30款口味選擇。

全港首創 備長炭燒

點煲主打煲仔飯，選用備長炭燒焗，強勁而穩定的火力鎖住食物原汁原味，炭火更讓飯粒平均受熱，炭香撲鼻，飯焦薄脆。除了有受歡迎的經典

煲仔飯，也有加入以沙巴龍躉、芝士配搭櫻花蝦、金蠔，以及豪華海膽安格斯牛肉等嶄新組合作為主打的創新口味，深受年輕人和小家庭喜愛。

地址：馬鞍山新港城中心2樓2203號

焦氣懷舊煲仔飯系列。

焦香煲仔飯 嘗街頭風味

人龍最長 炭爐即煮



炭爐即煮煲仔飯散發陣陣炭香。

扎根廟街幾十年，四季煲仔飯絕對稱得上是煲仔飯始祖。店裏提供超過30款煲仔飯，款式傳統不花巧，全部以炭爐即煮，米飯散發陣陣炭香，豉油加入香料烹調，味道香甜。除了煲仔飯之外，炸鴨蛋蠔餅是必試之選，吃起來鬆脆鹹香，十分惹味。一到煲仔飯旺季，晚晚爆滿。臘腸雞肉煲仔飯，飯算乾身，有米香；臘腸酒味重；雞肉用上髀肉，肉質滑溜。豉油最為出色，以料頭煮過，惹味香甜。

地址：油麻地鴨打街46-58號

地道風味 價錢相宜



炭燒煲仔飯花款多。

興記在廟街已屹立30多年，於前後兩條街共擁有多間舖位，座位多不用輪候太耐。雖格局較為簡陋，勝在菜式價錢平又充滿地道風味，這裏的炭燒煲仔飯花款多，左拼右搭逾60款，不少遊客慕名而來。

地址：廟街12、14、15、17、19號地下