台式古早味 地道好滋味

本港美食數之不盡，當然包括港人最愛的台式料理，其中古早味便以其濃厚的口味、獨特的製作方式和深厚的文化背景而聞名，令人回味無窮。在此介紹兩所全新的人氣台式料理店給大家，包括以居酒屋形態示人的台北人，以及位於柴灣小西灣的梁社漢排骨，同樣地道滋味好吃。

多元風味 台北人

位於佐敦文苑街31號文輝樓地舖的台北人，以居酒屋形式經營，最大特色是以細膩手法，升級了記憶中的古早味。除了各式台灣夜市小食外，更有各類台灣入口的酒精飲品，加上便當以及在餐廳才能吃到的滷水小菜，精細烹調，亦蘊藏着多元風味，引發令人懷念的台灣地道滋味。

台北人的命名來自於店主為台灣人夫婦，Stan為土生土長的台北人而太太Olivia則是港人，他們以台灣當地人的美食觀點出發，期待讓大家看見台灣職人對台北美食風味的忠實熱情，讓大家能吃盡台灣的美味。走進店內，台式風格的裝潢呈現獨特質感，並透過舊木營造溫暖感受。放眼望去，一碗一碟均洋溢台式風情，開放式的吧枱設計流露出令人放鬆的交流氛圍。

焦點為台灣家常美食葱香雞絲飯，好味秘訣在於採用來自台灣當地的獨門醬汁，香濃油葱醬汁淋在雞肉飯上，再搭配菜滷蛋點綴在雞肉飯上。米飯顆粒飽滿、不會太黏、口感煙韌，用來拌醬汁吃就是一流；其次是排骨酥湯麵，特選的豬排骨以台式醬料醃製，排骨肉汁充沛、口感脆嫩。排骨酥炸後加進湯麵，湯底鮮甜熬燉多時，再搭配口感順滑的湯麵，滿滿台灣古早香令人回味無窮。另有黑松滷牛舌滷肉飯和櫻花蝦滷肉飯。前者以牛舌製成的滷肉飯別具新意，取舌根軟嫩的部位燒烤，添加黑松露增添香氣，牛舌與黑松露的結合，不僅去除牛舌腥味，更有助提升味覺層次，創造出全港唯一的黑松露牛舌滷肉飯；後者承襲台式傳統古早味滷肉的製作過程。香氣濃郁的櫻花蝦加入米飯，拌上流心蛋增添日式風情。整個櫻花蝦滷肉飯不但口感豐富，而且形成獨樹一幟的鮮美滋味。

另有一系列台式夜市小食如麻辣鳳爪、炸大腸、鹹酥雞、三層肉、牛腸、牛肚等，其中和牛臭豆腐更是平民小吃的變奏，臭豆腐及和牛燒肉的創意吃法居然意外的搭配，底層臭豆腐一層層放上炙燒和牛、泡菜、沙律菜。酥脆多汁的臭豆腐酥與脂香軟嫩的和牛看似很衝突但卻驚喜萬分。

■台北人以居酒屋門面示人。

■葱香雞絲飯是台灣家常美食。

■櫻花蝦滷肉飯風味獨特。

■炸大腸是不少人至愛的街頭美食。

■和牛臭豆腐吃法創新。

■黑松滷牛舌滷肉飯市場罕見。

幸福感動 梁社漢排骨

辣炸甜不辣是非常能看出店家炸功的一個選項，要口感，裏頭的肉質嫩滑多汁、口感扎實。香酥甜不料，香氣、鹹度都非常適合搭配，酥脆帶點濕滑的裹粉的做法，撒上鹹酥雞椒鹽，精心調配各種辛香美食，其中酥脆鹽酥雞搭配一流的調味料，古早味

另有經典小食拼盤，集合了台灣夜市三大經典滿的珍珠米，這一份就是無可挑剔的佳餚。偏軟有強烈肥膩感。配上3款時令鮮蔬或小菜和飽飯，滷五花肉夠入味，滷得夠火候淋漓盡致，肉質扒。豬扒外脆內嫩，而且不油膩。還有香滷五花肉秘製醬料醃製，再以高溫炸成金黃色的台式炸豬中招牌酥炸豬扒飯，精心細選豬里肌肉，以獨家的幾好坐，他們的招牌菜包括排骨麵及鹽酥雞等。其

餐廳四正光猛，座位也闊落舒適，沒有壓迫感台式料理當中品嘗到幸福與感動的滋味。滿的排骨、酥脆多汁雞腿，期望大家能夠在簡單的絕佳。因此潛心研究，執着嚴選食材，做出厚實飽餘年，發現台灣古早味料理的排骨和雞腿便當風味小西灣廣場地下G01號舖。創辦人鑽研中華料理30

梁社漢排骨是台灣知名餐廳，新店坐落於柴灣

■餐廳四正光猛。

■珍珠仙草冬瓜茶天然解渴。
■經典小食拼盤必點之選。

上提升。甜的仙草，風味馬圓煙韌的珍珠和甘而不膩。再配上圓成，天然解渴，甜時間慢火熬煮而灣特選冬瓜，以長草冬瓜茶，選用台滋味。還有珍珠仙人吃不停的台灣好煙韌多汁，同是讓上，但口感扎實，式香腸雖然是切片才是滿分！至於台有外酥內軟的口感