

不少港人都鍾情酸菜魚，貪其酸辣開胃易入口，又有嫩滑魚肉，呷一口湯加點魚肉，拌飯吃更是一流。因此，本文推介城中數間出色酸菜魚專門店，包括

台灣過江龍築間香港首間海外分店、內地知名的

姚姚酸菜魚，以及廚十三老壇酸菜魚，看看哪一

間是你心目中的

熱選？

來自台灣的火鍋連鎖品牌築間，選址香港銅鑼灣廣場一期2樓202至203號舖，開設首間「築間酸菜魚」海外分店，佔地2,358平方呎。獨家原創角色「阿魚總長」從台灣帶來「最叛逆的酸菜魚」，以暴走族風格將築間酸菜魚颯風式打入香港市場。

焦點為總長酸菜魚，湯頭所需的酸菜及酸蘿蔔全是自家製作，選用新鮮芥菜以古法醃製，自然發酵兩星期，酸脆勁爽的酸菜再搭配使用柴魚昆布湯、指天椒、泡椒和青花椒熬製而成的招牌湯底，再配襯鮮嫩幼滑的烏鯧魚（香港俗稱生魚）片，讓大家品嚐到所謂的「湯比魚更鮮，一碗記三天」到底有多美味。

沙鍋魚頭是台灣人過年圍爐必吃的賀年菜之一，寓意「年年有餘」。築間傳承總舖師傅古早味做法，使用秘製沙茶醬爆炒洋蔥、香菇、辣豆瓣等食材，再加工入口厚實彈牙的鱸魚，炮製出打破沙鍋魚，讓人一入口就能感受台灣過年時的味道和氣氛。

喜歡食海鮮的朋友，一定要嘗嘗海派蝦湯魚。築間沿用北海道最地道方式，將蝦殼、蝦頭，連洋蔥、胡椒等炒香，再打爛過濾成為蝦膏，過濾的蝦湯再加入打碎了的蝦肉熬煮3小時，炮製成最鮮味濃郁的蝦醬。然後再將白蝦炒出蝦油後，混合蝦膏和蝦醬，搭配白蝦頭蝦高湯和烏鯧魚片、蛤蜊

（蜆）、魷魚等海鮮，十分鮮味。其他如純愛番茄魚、極道明太子奶香魚、無雙腸血旺魚也是品牌名物，值得一試。

另有一系列香脆小食，包括集「酥、香、脆、鮮」於一身的炸裂酥魚皮、可放進湯底吸收湯汁的百花鑲油條、口感彈牙的脆皮魚下巴、鮮美多汁的香菇小貢丸，以及蛋香味濃郁的招牌蛋餃，通通都是必食之選。此外，還有神帝酒釐蝦、鬼魔酒蒸蛤蜊、浪子鹹酥雞、鐵漢小酥肉等台式地道料理和小食，讓大家能大快朵頤。

人氣之選 姚姚酸菜魚

來自內地的知名食府姚姚酸菜魚，自登陸香港後一直人氣高企，全因門面以 Tiffany Blue

為主色，格局與一般川菜餐廳有明顯分別，令人印象深刻。目前在港已有4間分店，分別位於銅鑼灣希慎廣場1301號舖、尖沙咀海港城港威商場2307號舖、青衣城G01號舖，以及屯門市廣場二期1樓30-33及55號舖。

主打的招牌名物姚姚酸菜魚，嚴選骨少肉多的新鮮鱸魚入饌，魚片滑溜且肉嫩鮮甜，其秘製湯底更是花足最少5小時熬製，配以經

過醃製90日的水東新酸菜，保證酸爽開胃。魚肉嫩滑無骨，鮮嫩不腥，一口湯配一口飯，酸辣可口，十分惹味。另有姚姚水煮牛肉，牛肉鮮嫩爽滑，麻辣味道鮮香再配上紅油鋪面的視覺效果，色香味俱全。不少人更與姚姚酸菜魚合併，變成姚姚酸菜魚拼水煮牛肉，雙重享受。至於避風塘大蝦、辣子雞軟骨肥腸、麻麻辣辣口水雞等也是人氣名物，不妨一試。

廚十三老壇酸菜魚號稱酸菜魚專家，餐廳主打的酸菜魚，以新鮮鱸魚製作，魚質有彈性唔易鬆散而且口感滑溜，而酸菜則來自成都，光是發酵已花足一年時間，並且使用大量配料熬煮，辣椒、花椒的味加埋一齊不會太辣十分惹味，會愈飲愈開胃。不少人在食酸菜及鱸魚片之前，都愛呷一口湯，分外開胃！酸菜魚設有三個不同分量的配搭，配料豐富，其中土豪份還額外有豆腐、金菇及藕片。還有大份及細份，滿足不同食客的人數配搭。餐廳亦提供成都小食，如紅糖糍粑、冰粉等，也有夫妻肺片、蔥油撈豬肚等特色小食。

龍蝦巨扣

廚十三老壇

油料秘製



姚姚酸菜魚拼水煮牛肉
。蝦頭鮮嫩，



■麻辣辣口水雞賣相吸引。



■酸菜魚有多種分量配搭。



■鐵漢小酥肉十分香口。



■百花鑲油條拌湯食一流。

熱選酸菜魚

■總長酸辣魚只嘔一吐。



邊間啱你食

龍蝦巨扣

廚十三老壇

油料秘製

廚十三有5間分店，分別位於荔枝角D2 Place、荃灣海之戀商場、銅鑼灣亨環天后、將軍澳彩明商場，以及尖沙咀太子集團中心，不少食客都喜歡尖沙咀店，地點方便又有海景睇，有興趣可以早啲去訂位。