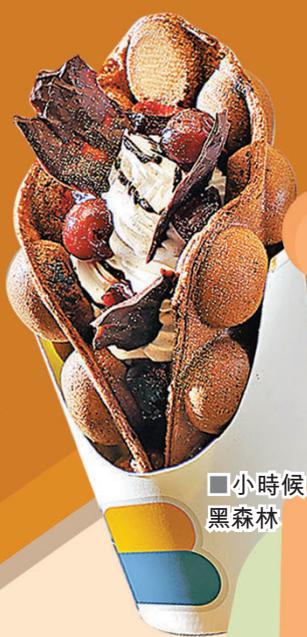


# 關注雞蛋仔 無理由不試

雞蛋仔是香港經典的街頭小食之一，不少人都會四出尋找並品嚐不同店舖的雞蛋仔，務求找出城中最好味的雞蛋仔店。除了一些知名的熱門店舖外，以下幾間大家又有沒有試過？



■ 小時候  
黑森林



■ 多款雞蛋仔，口味獨特。



■ 莓莓萬歲

## 勁多花臣 小點角落 Bite By Bite

本地原創品牌「小點角落 Bite By Bite」在旺角朗豪坊4樓8號舖開設第二間分店。新店環境充滿昔日香港的城市特色，顧客可以一邊「嘆」港式地道小食甜品飲品，一邊感受獨特美感裝飾的「街道風景」，掃街立食從此變得充滿美感又有趣。

這裏的雞蛋仔有16款口味，最平18元（原味）起。其中8款為基本口味的夾心雞蛋仔，部分口味以港式糖水製造，粒粒餡料飽滿軟糯有口感。包括原味、港式蛋撻、竹炭芝麻糊、薑汁燉蛋白、D24 榴槤芝士、特濃粒粒黑朱古力、紅棗、小山園抹茶軟心忌廉，打卡度滿分。

另外8款則為特色口味，店方已為你配搭出完美的組合，適合有選擇困難症而又想一次試勻唔同配料的你。口味包括莓莓萬歲、小時候黑森林、D24 飄香、紅棗黑糖薑、金時抹茶麻糬、蛋撻三點三、芒芒西米露及黑芝麻糖不用，每款都預先組合好3至6款配料，款款爆餡又惹味。如果喜歡自由組合的，店舖亦設有27款追加配料選擇，可以自由Mix&Match出最啱你的口味，花臣多多。其中以黑森林蛋糕概念打造的全新雞蛋仔，材料有忌廉、黑加侖子啫喱、朱古力醬、朱古力片、燴車厘子、食用金粉，經典又矜貴。

另有一系列採用優質食材的昇華版港式街頭小吃，如花膠碗仔翅拼焗麵、以小炒形式製成的蝦頭油菜團燒賣等，以及非常關注食材選料的手藝小調飲品，如採用被標籤為健康糖的龍舌蘭糖，選用小山園抹茶粉等，為客人做到健康無添加。

## 10元一底 無名小店

10元一底雞蛋仔，無理由不試。是店位於旺角花園街174號地下A1舖，未有店名，以寫上「懷舊雞蛋仔香味10元」的海報招徠，吸引路人排隊。負責人一次操作5部雞蛋仔機，因此，不算等得太耐。另有18元的選擇，可選香蕉、草莓、朱古力、芝士、抹茶等。



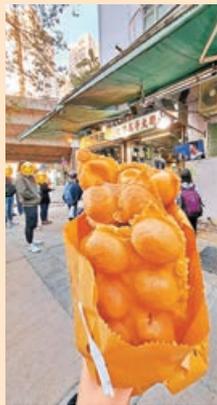
## 旺角名物 Ice Puff

Ice Puff位於旺角中心一期1樓F51號舖，出品的雞蛋仔是區內名物之一，不少人會專誠前來品嚐。付款後等5至10分鐘就有得食。除了脆卜卜的原味雞蛋仔外，亦有NUTELLA榛子花生、比利時70%黑朱古力、阿華田脆脆等選擇，不少人都喜歡其爆漿的口感。另有不同口味意大利雪糕，可選如抹茶、麥精等，夠晒特別。



## 浮誇滋味 低調高手大街小食

店名雖然浮誇搶眼，但出品的雞蛋仔卻非常美味，外皮鬆脆，中間蓬鬆。除了經典雞蛋仔口味外，它們還提供一系列特色口味，包括蘋果和布祿粉、朱古力和榛果，以及辣香腸和黑胡椒等餡料。因此，排長龍是這裏常見的景象。同系的格仔餅同樣出色，厚厚的方形脆皮上覆蓋着花生醬、煉奶和糖，令人回味無窮。



## 原創特色 恒發雞蛋仔

九龍城的泰式美食令人印象難忘，但原來也隱藏了一間令人驚訝的美味雞蛋仔小店—恒發雞蛋仔。是店位於衙前圍道64號曉逸軒地下1號舖，以其原味雞蛋仔而聞名，不過，原創的特色口味亦受人追捧，包括芋頭、紅豆、南瓜、紅薯和榴槤等。無論選擇哪種口味，都可以期待它們用最好的材料，炮製出最美味的雞蛋仔。



■ 加入餡料。



【同場加映】

## 潮食轉營兼賣蛋卷

要數好味的雞蛋仔，沙田乙明邨的潮食應榜上有名，可惜小店已於去年3月下旬結業。最近店方以Eggcellent 852之名進駐元朗（康業街19號萬輝工業中心6樓

606S室），除了繼續做老本行賣雞蛋仔、格仔餅外，更推出蛋卷禮盒。蛋卷純手工製，標榜無添加，一盒有24條，有原味（178元）和抹茶（188元）兩種口味。

