

古法秘製 藥材去羶

九龍城手工菜館豪門小菜火鍋，除了招牌菜芝士龍蝦伊麵，另一必食菜式就是古法秘製羊腩煲。店家羊腩煲先會用特選藥材包過水去除羶味，再炒香羊皮層，最後焗4至5小時才完成，工序特多。但羊肉特別鮮嫩細緻，且沒有羊羶味。

地址：九龍城衙前墾道22號地舖



■時令炭火羊腩煲。

■餐廳設有戶外座位可以嘆海景。

海邊嘆炭火羊腩煲

位於黃金海岸商場的星小宴，是黃金海岸少有的中餐廳，提供上百款菜式，包括有秘製香辣炭火雞煲、招牌酸菜魚、麻辣口水雞、蝦球蝦子粉絲煲等。而冬季時節亦推出時令炭火羊腩煲。餐廳設有戶外座位，客人可以一邊嘆海景吹涼風，一邊食暖笠笠的羊腩煲，保暖又享受。

地址：屯門青山公路1號黃金海岸商場地下R1號舖

■古法秘製羊腩煲。

天氣涼除了打邊爐，最受歡迎的當然是食暖笠笠的羊腩煲，本文精選位於港九新界，有提供羊腩煲的餐廳，當中包括有主打炭火烹調、藥材去羶、甚至羊腩煲放題等，更會教大家如何在家親自炮製羊腩煲，實行自給自足。

全港嚴選！ 必食羊腩煲！

無限時羊腩煲放題

一早以雞煲鴨煲打響名聲的二鍋頭，近年推出羊腩煲放題，指定任食套餐加多88元，就可以享用無限時羊腩煲放題，沒有羊羶味，而且枝竹、冬菇等配料都非常入味，肉質腩滑多汁，享受完還可以加湯底，轉打邊爐繼續食，非常適合一大班人聚餐。二鍋頭共有3間分店，包括旺角店、尖沙咀店及沙田店。

地址：旺角西洋菜南街138號福苑2樓

■羊腩煲放題。

人氣店足料夠分量

在土瓜灣經營十數年的高人氣火鍋館品記鮮粉人家私房菜，其特色火鍋非常足料，包括豬筒骨煲、重慶雞煲、老壇酸菜、香辣烤魚煲、麻辣小龍蝦等。加上冬季最強及限量發售的古法羊腩煲，1至2人分量有約10至15件羊腩，3至4人分量則約20至30件羊腩，大大件非常夠食。隨煲更送炸枝竹、花菇、馬蹄、蒜苗及時菜。外賣時所有火鍋湯底/煲類都會用盆上，可直接放上電磁爐或明火加熱。最好的是餐廳任何煲類都提供即日下單即日送貨，更可於網上及Whatsapps下單，非常方便。

地址：土瓜灣浙江街18號利·港灣18一樓

■羊腩大抵非常夠食。

【同場加映】

羊腩煲食譜

1. 先用鹽、胡椒粉和醬油來醃製羊腩肉，令其更入味。
2. 水滾後，加薑片、蔥段和紹興酒，煮羊腩約10分鐘。
3. 枝竹和冬菇洗淨浸泡軟備用，馬蹄去皮，切半。
4. 燒熱油鍋，爆香薑片和乾蔥，然後加入羊腩翻炒均勻，再加入調味料。煮滾後，加入馬蹄和冬菇，焗約1小時。
5. 最後加入枝竹，焗10至15分鐘即可。
6. 食羊腩煲當然要蘸腐乳，腐乳可加米酒、糖或辣椒攪拌。

材料

(4人分量)

乾蔥3粒
薑片10片
枝竹4條
冬菇6隻
馬蹄6粒
腐乳4磚
羊腩(切件)1磅

■在家炮製羊腩煲，最緊要準備新鮮食材。



黑草羊腩嫩滑帶彈

位於西環的楚燃記大排檔是其中一間分店，餐廳裝修設計糅合香港本土特色，主打撚手小菜及鑊氣小炒。楚燃記大排檔於冬季期間

推出古法枝竹雙冬羊腩煲(淨腩)，端上桌後即場用爐加熱。羊腩煲每日用上80磅黑草羊腩，肉質嫩滑帶彈性，口感軟嫩且香味濃郁。其他2間分店土瓜灣及荃灣都有供應羊腩煲堂食和外賣，也可以早一日預訂。



■古法枝竹雙冬羊腩煲(淨腩)。

地址：西環石塘咀皇后大道西554-560號日富里百好大廈地下1號舖

高檔精緻古老烹調

唐人館位於中環地標置地廣場，是高檔精緻的粵菜食府。每逢秋冬，都會限量供應古法滋補羊腩煲，秉承古老的烹飪方式，以秘製醬汁加入竹蔗、南乳、腐乳和柱侯醬，再伴以甘筍、馬蹄、臘鴨、檸檬葉調味，花8小時焗煲而成。羊腩帶皮，肥美肉厚嫩滑多汁，肉質飽滿細膩，每件都沾滿濃厚的醬汁，更可蘸上秘製的檸檬腐乳品嘗，惹味可口。

地址：中環皇后大道中15號置地廣場中庭4樓411-413號店

■限量供應的古法滋補羊腩煲。

