

罕有特色 自家製韓國刀削麵

韓國人氣炸雞品牌李家集團最近在尖沙咀山林道運通商業大廈地舖，開設旗下副線餐廳「自家製韓國刀削麵」，主打香港罕見的韓式刀削麵以及韓式蒸餃，最平58元起就能食到，大份又夠特色，難怪開業不久已經常都見到人龍不斷的场景。

新店面積不算大，只有廿餘多座位，裝潢十分簡單樸素，與韓式家庭餐廳無異，頗有溫暖的感覺。主打5款韓式刀削麵，包括鯉魚刀削麵、花蛤刀削麵、牛骨湯刀削麵、辣拌刀削麵和豆汁冷麵。其中花蛤刀削麵，花蛤鮮甜，湯頭喝起來很清爽，刀削麵彈牙入口順滑，無論是直接吃，或是搭配泡菜增添一些風味都不錯。另一推薦是牛骨湯刀削麵，用牛肉同牛骨長時間熬至而成雪白湯底，刀削麵加埋牛肉，每一啖都是滿足的味道。

至於豆汁冷麵亦即豆漿冷麵，是韓國飲食獨有的料理之一，據悉其歷史可以追溯到朝鮮王朝。根據記載，朝鮮貴族會將營養昂貴的食材「松子仁」製成麵條吃，這種吃法流傳到民間，百姓們便學習並改為將「黃豆」

製成麵條佐以豆漿食用。料理長將麵條煮熟後冷卻並去掉湯，澆上豆汁作為湯汁，淡淡豆香和芝麻香氣的冷豆漿湯，再配上番茄、黃瓜和黑芝麻即可製成豆汁麵，十分有特色。

除了刀削麵外，必試的還有蒸餃子，包括泡菜餃子及豬肉餃子（各58元/4件）。全部即叫即蒸，熱辣辣。前者餡料有泡菜、粉條、豬肉，吃起來鮮甜又有辛香，後者餡料為豬肉、蔥花，吃起來鮮甜啖啖肉。現時有雙拼餃子的選項，一次滿足兩個願望。

作為美食之都，香港的美食令人印象難忘，當中以麵食最受本港食客和遊客歡迎，無論是地道的牛腩麵，還是韓式拉麵，都能找到屬於自己的舞台。適逢近期有自家製韓國刀削麵、內地養生麵店「和府撈麵」和本地老牌牛雜粉麵森記分別在尖沙咀、銅鑼灣和九龍灣開設分店，值得大家走一趟，感受人氣麵店的魅力。

獨當一「麵」 人氣魅力



■花蛤刀削麵新鮮美味。



■牛骨湯刀削麵湯味濃郁。



■燒汁脆皮燒雞，
皮脆肉嫩。

免費續麵 和府撈麵

內地知名養生健康麵店「和府撈麵」亦在銅鑼灣開設香港首間分店。新店選址羅素街2至4號2000年廣場（Plaza 2000）地舖，雖然地方細細，但勝在用餐環境舒適，貫徹品牌的中式風格，有古典味，入口處四周更掛滿了養生牌匾，搶眼奪目。

餐廳標榜有機食材、健康養生，因此，不少麵食都有藥膳的感覺。湯底包括當歸清湯、當歸豬骨湯、松露菌菇湯、香草番茄湯、酸辣湯等（58元起），其中招牌作是當歸豬骨湯，採用18種草本加豬筒骨熬製而成，鮮美濃郁。配料可選豬軟骨、板腱、梅肉等。味道夠入味，配料夠靚又好味，分量雖然不算大，但可免費續麵及加湯，令食

客可因應各自食量「加底」。麵條可選衣藻低脂麵（加1蚊），衣藻含豐富蛋白質、膳食纖維等多種維生素和礦物質，健康之選。另可追加皮脆肉嫩的燒汁脆皮燒雞等。這裏還有木瓜燉銀耳糖水（19元），甜甜地易入口，感覺不錯。

和府撈麵是一間以養生麵食為特色的內地餐飲連鎖店，於2012年開業，至今品牌分店已遍布60多個城市，擁有500多間分店。



■當歸清湯板腱麵，湯底夠味。

港式情懷 森記牛雜粉麵

牛腩牛雜麵、炸醬麵、豬手麵、雲吞麵，可說是香港經典的麵食。其中較知名的是位於長沙灣的森記牛雜粉麵。店子以牛雜撈徠，但炸醬麵、豬手麵同樣出名，是深水埗區的老字號。近年生意好轉，負責人森媽和女兒森女，決定在九龍開設首家分店。

新店剛起步，繼續以秘製沙嗲牛腩、牛雜麵、炸醬麵、豬手麵作主打。秘製沙嗲牛腩屬單點小菜，送白飯，可改河粉或麵。牛腩是半肥瘦的，好靚身，配上秘製的沙嗲汁勁正，濃度和香甜度都調得適

中，仲有獨特香味，原來是加入大量花生，增加口感之餘還帶來香甜滋味，用來送白飯有點不夠喉。還有港式炸醬麵（36元），酸中有辣帶甜味，足以刺激味蕾，絕對不比韓式炸醬麵差；南乳豬手麵（40元）則採用特級南乳醬，炆足5小時，勁入味，又有豐富的骨膠原，滋補養顏；仲有招牌牛八寶河（60元）有牛筋，牛腩，牛肚拼各式肉丸，味道依舊，十分出色。此外，還有雲吞麵、鎮店崩沙腩河，值得再試。



■招牌牛八寶河分量十足。



■秘製沙嗲
牛腩必食。