

香港仔

LION ROCK DAILY



Facebook



P.2 1823 投訴回覆慢
年均四千宗等逾月

P.3 23 條草案今刊憲
即日首二讀



f lionrockdaily 香港仔

www.lionrockdaily.com

2024.3.8 | 星期五



文苑飯莊

菜吸引食客關注。
文苑飯莊以傳統粵



生記(灣仔生記飯店)

上湯枸杞浸豬脷



祥興記(尖沙咀)

爆汁生煎包



生記滷味(西環)

生記滷味為區內潮州滷鵝名店。



Àn Chối

越式海鮮米線



兩姊妹涼皮有限公司(旺角)

香辣涼皮



Little Napoli

拿坡里薄餅

文苑飯莊開業一年跑出
股東食勻全港研出招牌菜

港平民版米芝蓮 7食肆新上榜

「米芝蓮
必比登推介」
新上榜香港食肆

資料來源:《米芝蓮指南》



掃碼睇詳情

《香港澳門米芝蓮指南 2024》必比登推介名單昨日出爐！今年共有 67 間香港餐廳及 10 間澳門餐廳入選，當中 7 間香港餐廳為全新上榜，囊括五湖四海、中外美食，充分體現香港中西文化熔爐特色。本報記者昨走訪多間新上榜餐廳，發現米芝蓮食肆煉成之法，是專注鑽研食材與火候的化學作用，刺激味蕾細胞。其中出名炮製燒味、被譽為屋邨「隱世食館」的文苑飯莊開業僅一年已榜上有名，負責人指香港食肆最懂港人口味，開業前一班股東食勻全港，才能成功鑽研出最合港人胃口的粵式片皮鴨、滷水潮州獅頭鵝等菜式。

入選必比登推介名單的食肆，均以實惠價格為客人帶來「物有所值」體驗，以合理價格提供三道菜式美食，價格不超過 400 元才能上榜。香港及澳門今年共有 10 間食肆新上榜，香港佔 7 間，包括近日捲入 KOL 食評風波的文苑飯莊。記者昨午專程前往黃大仙天馬苑商場「探店」，文苑飯莊營運總監潘健偉表示，餐廳由去年 4 月開始營運，至今差不多一年，一年間便登上米芝蓮必比登推介名單，他表示團隊非常高興，是對團隊努力和付出的認可。

潘健偉續指，當初經營餐廳的初心就是想打造一個香港地道的粵菜餐廳，主打啱港人口味的粵菜，他介紹餐廳的招牌菜有叉燒、乳豬、片皮鴨及小炒皇等，每道都是團隊成員食勻全港出名食府後再鑽研、調校，才能炮製出最符合一般香港市民口味的菜式，「我們前往九龍城、樂口福等餐廳食飯，思索香港人最喜歡的地道菜式，最後得到靈感定下小炒皇、燒味等菜式。」

由於是為港人度身訂造，即使近期不少香港人北上消費，在內地品嚐大江南北美食，但潘健偉深信香港味道才是港人魂牽夢縈的味道，不擔心與內地同行競爭。他舉例指香港人喜歡吃片皮鴨，而京式片皮鴨大隻肉質肥美、比較油潤，而香港人喜歡的粵式片皮鴨，鴨身則比較細、沒有那麼油潤，配以特別醬汁，售 500 多元一隻，結果非常受歡迎，需提前預訂。

他又指，現在經營飲食業困難，餐廳與業主要共存，故相信即使獲米芝蓮加持，加租的幅度亦不會太大，「得知消息後對方都發祝賀語給我們。」他說以後要在菜品質量、服務上繼續努力，並有信心可以登上下一年的名單。

生記滷味靠真材實料「圈粉」

記者隨後前往位於西營盤的生記滷味(西環店)，時間還未到晚市時段，便源源不斷有街坊到場購買滷味，該店沒有華麗裝潢，靠真材實料「圈粉」。老闆李先生表示，該店開業 26 年，有眾多香港粉絲，即使是過去幾年疫情

關閉堂食期間，亦有不少人遠道而來「斬料」加餸，因此對於今次登上米芝蓮必比登推介名單，他自信地說：「不意外！」

李先生介紹指該店的招牌菜一定有滷水鵝，選用肉厚、骨架大的潮州獅頭鵝，配以越南桂皮、內蒙古甘草等貴價食材，滷得非常入味，虜獲一批忠實粉絲，他又不擔心香港人北上消費會影響店舖生意，還拿出幾張手寫訂單展示給記者看，驕傲地說：「有幾個街坊坐飛機去旅行前，都要過來斬一批滷味帶走。」



生記滷味(西環)
招牌鵝肉

今日天氣 大致多雲 早晚清涼 16-19°C 濕度 65-90%

爆料專線:(852)6066 8769

每人限取一份 六合彩攞珠結果 3月7日(24/026期) 5 22 30 31 32 39 + 44

編輯部: 2873 8233 傳真: 2552 6161 廣告部: 2873 9888 3708 3888 發行中心: 2873 9889 承印: 三友印務有限公司 地址: 香港仔田灣海旁道7號興偉中心2-3樓