

久兩菜 慢煮滷水

主打手工潮州菜的久兩菜餐廳，由名廚邵德龍師傅和蘇菁師傅合夥主理。餐廳利用新舊交融的手法演活潮州菜的精髓，打造出一系列慢煮滷水菜式、潮式打冷、多元化特色小食與傳統小炒等等，甚至連潮式漁民的美食魚飯、生醃海鮮如潮州生醃蝦、潮州生醃蟹等，都可以在這裏找到。而潮州滷水是潮州菜的靈魂，久兩菜的新派滷水比傳統滷水的做法更繁複，蘇菁師傅摒棄傳統的猛火煲煮，而是將桂皮、八角、甘草等香料先焗後炒，再加入本地豉油和各式肉類、豆腐等食材以三段火方式，把西式低溫慢煮的概念融入潮州滷水，令滷物更加入味。

地址：中環街市1樓124至125號舖

■低溫慢煮令滷物更入味。



■潮州生醃蝦。

潮樂園 米芝蓮推介



■鎮店之選有滷水鴨片、蠔仔粥及黃金煎蠔餅。

獲米芝蓮推介的潮樂園，總共有大坑和北角兩間分店，不過較多人會去北角的總店。這裏的食物選擇相當之多，有很多都是現在打冷店未必有齊的傳統菜，對於想食潮州菜的人來說，絕對是很好的選擇。鎮店之選有滷水鴨片，採獅頭鵝製作，鵝味濃郁，藥材味刻意較淡，以強調食材的味道；蠔仔粥是最正宗的做法，有大地魚的鮮味；黃金煎蠔餅，口感香脆惹味，有蛋香。

地址：北角銀輝大廈地下4號舖

潮廳 精緻潮菜

想食精緻潮州菜，位於中環的潮廳是不少老饕心水之選。皆因它的菜式以傳統地道的潮州菜為主，由講究功夫的大菜、地道家常菜，以至創新的潮式點心都一應俱全。馳名滷水鵝肝是這裏的招牌菜，全靠陳存滷水汁的精湛技藝，慢火慢燉，鵝肝嫩滑，餘韻悠長。另有鮑魚滑雞煲，滋陰補養，鮑魚入口有嚼勁之餘在滷水文火慢燉後，吃起來鹹香入味，香糯彈牙。喜歡吃家常滋味的朋友，可以點選排骨春菜煲，春菜與排骨同煮，能夠中和一字骨的膩感，同時添上一份甘甜，是師傅的暖胃推介。

地址：中環嘉軒廣場2樓222號舖

■馳名滷水鵝肝。



■鮑魚滑雞煲(右)及排骨春菜煲。

不少人都喜歡吃中菜，其中以潮州菜、俗稱「打冷」最有特色！菜式如蠔仔粥、滷水鵝、蠔餅、凍蟹等等，都是打冷招牌菜。小編搜羅了數間正宗地道打冷菜館、米芝蓮推介小店等，總有一款合你心意。

嗌埋「架己冷」 嘆正宗「打冷」

陳儀興尚潮樓 手工菜出色

陳儀興潮州飯店屹立於新蒲崗超過60年，早年陳儀興更於鰂魚涌及太子道西開設陳儀興尚潮樓。陳儀興尚潮樓保留傳統及手工菜外，亦配合香港人口味設計出適合的菜式加以改良。當中推介糯米釀雞翼，這道手工菜很花時間及心機，看似簡單但工序繁複，且處理時間長，每日新鮮製造，須提早預訂。其他推介金湯石榴蟹、蟹肉金湯翅、荷包鰻、芋茸帶子等等。

地址：鰂魚涌英皇道1001號7樓1號舖



■手工菜糯米釀雞翼。

滿樂潮州 家鄉原味

位於尖沙咀的滿樂潮州，主廚許師傅不但於潮州土生土長，更擁有超過30年的掌廚及精研潮菜的經驗，是行內備受尊崇的中菜大師，家鄉原味的潮菜最吸引。其中最傳統的入門，就一定是滷水鵝肉拼盤。拼盤包括了鵝片、墨魚、豬腩肉、滷水蛋和豆腐，味道平均，不會太鹹或太淡。而太極素菜羹是把番薯葉或菠菜葉灼熟後剝成蓉，再加上由雞油、草菇等材料煮成的白色湯羹，絕不是其他菜館可以食到的味道。

地址：尖沙咀美麗華廣場一期食四方4樓405號舖



■最傳統的滷水鵝肉拼盤。

創發潮州飯店 名人加持

創發潮州飯店，店主早年在汕頭經營大牌檔，70年代在黃大仙起家，80年代初搬到九龍城現址，多年來是不少「架己冷」的最愛，也算是城中名人飯堂，不少港星及導演如周潤發、杜琪峯、曾江等都是其常客。此店風味正

宗，打冷枱上款式琳琅滿目，平實小菜如韭菜鴨紅、豬油渣燜春菜、鹹菜花生等俱備，魚飯款式也不少，新鮮黃腳蠶、烏頭、大眼雞等，貴價貨如凍龍蝦、凍蟹也不時有供應。

地址：九龍城城南道60至62號



■凍蟹不時有供應。

