

## BATARD 招牌三黃雞

可說是當今香港頂級「預約困難店」之一，BATARD位於葡萄酒商店內，食客可以從過千款餐酒中挑選心頭好，並以零售價格於餐廳內享用。主廚曾於新加坡和香港的著名餐廳工作，以法菜廚藝烹調菜式，並因應時令調整菜單。推介採用本地三黃雞、須預訂的招牌烤雞。烤雞是人人必點的招牌菜，賣相和入口感覺像廣東菜的燒雞，三黃雞使用了鹽水浸煮隔水蒸及高溫烤焗的手法後，帶來一道具備中菜柔嫩香濃感的法國菜，此外底部的香料飯分量不少，吸盡雞油精華，吸引人吃完一口又一口，分量十足。

地址：西營盤干諾道西165-166號E舖



■招牌烤三黃雞。

烤雞是人人必點的招牌菜，賣相和入口感覺像廣東菜的燒雞，三黃雞使用了鹽水浸煮隔水蒸及高溫烤焗的手法後，帶來一道具備中菜柔嫩香濃感的法國菜，此外底部的香料飯分量不少，吸盡雞油精華，吸引人吃完一口又一口，分量十足。

港人似乎對食雞情有獨鍾，從兒時小食炸雞腿、燒烤雞翼、港式滷味豉油雞，到東南亞風味的海南雞飯、韓國炸雞、西式烤雞、古法燒雞等，雞肉美食無處不在。以下就為大家推介6間美味的食雞餐廳，有些店舖人氣爆棚，必須預約，如供應招牌烤三黃雞的BATARD，以及外賣自取為主、主打原隻古法荔枝柴燒雞的流浮山窯燒雞等。

## Dodam Chicken 韓式地道

韓國過江猛龍Dodam Chicken，主打地道韓國料理，韓風的裝潢、澎湃熱血的韓國流行歌曲、炸雞誘人的香味，讓客人一踏入餐廳就有置身韓國的感覺。必點的有鮮甜滋補的鮑魚人蔘雞湯。而蜂蜜牛油香蒜焗烤雞、芝士香辣烤雞更是招牌人氣首選。雞肉多汁嫩滑，蒜片香口惹味。菜單上還有超過二十款的炸雞和焗烤雞口味款式，保證大大滿足。



■芝士香辣烤雞是人氣首選。

單上還有超過二十款的炸雞和焗烤雞口味款式，保證大大滿足。

地址：銅鑼灣波斯富街99號利舞臺廣場18樓A號舖

## 流浮山窯燒雞 荔枝柴燒

以前在流浮山海鮮街賣燒雞，日賣200隻人氣爆棚。店舖去年轉戰荃灣開店，以外賣自取形式為主，建議先致電預訂馳名窯燒雞，外賣會附送剪刀、紙巾和手套，方便享用。

流浮山窯燒雞主打原隻古法荔枝柴燒雞，選用自家農場的陽山雞，以自家種香草、迷迭香和鹽醃製，風乾一日後放入特別訂造的窯，以荔枝柴高溫燒製，期間不斷交替用三個不同高溫的窯，花時間又考功夫。窯燒雞燒至熱辣，夠晒香噴噴，外皮薄脆不油膩，肉質嫩滑，撕開時還有肉汁流出！雞肉入味，帶陣陣煙熏香草風味，惹味香口。另外，鮮雞油窯烤竹筒飯同樣值得一試，充滿農家菜風味，用上12種穀米加入竹筒中煮成。至於麻辣芫荽味怪味雞則加入素雞、青瓜、腰果、松子仁，味道香辣濃郁。

地址：荃灣運通街6號運通洋樓地下K號舖

## 天天海南雞飯 米芝蓮推介

英國名廚Gordon Ramsay的毒舌和嘴刁乃是街知巷聞，能贏得名廚青睞的美食毋庸置疑是世界級的美味。米芝蓮推介、被新加坡旅遊局評為當地三大雞飯的天天海南雞飯殊不簡單。雞肉滑嫩，入口即化，油而不膩；再加上秘製醬汁、獨門油飯，難怪客源不斷，天天大排長龍。

地址：尖沙咀柯士甸道西1號ELEMENTS圓方水區1樓1050A號舖



■獨門油飯配滑嫩雞肉，美味可口。

■窯燒雞以荔枝柴在特別訂造的窯高溫燒製。

lg@jefflin

# 一雞幾味 港人大滿足

■馳名窯燒雞主打外賣。

■全隻雞腿慢燉拉麵。

## Nojo 雞全腿拉麵

原隻雞腿除了炸、烤、焗的做法，Nojo添上一點創意心思，將雞腿全隻慢燉配搭拉麵及烏冬。每天數小時熬製的白濃雞湯、慢燉雞全腿、煙韌拉麵、秘製醬油，Nojo的招牌雞拉麵，經過長時間用心烹調。除此之外，倉佐丸雞肉串、咖喱雞全腿午餐等都值得食雞愛好者一試。

地址：中環砵甸乍街45號The Steps·H Code地下5號舖及開放空間

## Wingman 雞翼放題

榮獲世界旅遊網站選為2020年亞洲最好雞翼餐廳第十一位的Wingman絕對不是浪得虛名。擁有多達二十款的雞翼口味，重口味首選四川甜辣和死神醬，喜愛異國風情的有泰式甜辣醬、印度唐杜里烤雞味、新加坡辣蟹味、日本吉列咖喱味、蒙古燒烤雞翼等；連素食雞翼都有。

地址：旺角彌敦道594-596號旺角新城17樓



■多達二十款雞翼口味。