

# 特色車仔麵

## 大件夾抵食

■ 10種配菜大碗麵好抵食。



眾所周知香港是美食天堂，集合世界各地佳餚於一身，但同時亦保留屬於本土的特色美食，當中車仔麵就是經典之一。車仔麵除了有香港特色之外，價錢又平民化，而且配料及湯底更可以自由配搭，一直都深受港人歡迎，很多遊客亦會慕名而來一嘗車仔麵風味。小編現整合7間人氣車仔麵小店，未食過的不妨一試。

### 永年士多

#### 10種配菜大碗麵

雖然以士多為名，但「永年」實際是一間車仔麵店。永年最初以士多起家，後來轉型專售車仔麵，扎根元朗賣麵30、40年，一直深受民眾歡迎，近年更於尖沙咀開設分店。該店不時推出限時優惠與款式，包括指定時間免費吃麵、抹茶紅豆冰特價優惠，以及限時供應沙嗲肥牛、盆菜等，吸引許多人持續到訪。小店出名每款配料都會用不同的配方去調製，真正做到一鏟一味。必試之選有大碗麵，配菜包括有豬腸、魚旦、蘿蔔、豬紅、豬皮、雞翼、雞翼尖、魷魚、紅腸同菜，一次過滿足10種不同味覺享受。

地點：尖沙咀加拿分道46號地下7-8號舖



### 財記粥麵

#### 必試咖喱魷魚

柴灣老字號車仔麵店，財記粥麵門面裝潢非常簡單，乍看並無特別，但原來內有乾坤！這裏的車仔麵深受街坊愛戴，尤其魷魚(圖)最受歡迎。連電視台都專程到訪拍節目，可見其熱門程度。必試咖喱魷魚，非常爽口入味，嚼勁十足。但湯底較為濃郁，可能食完會比較口渴。

地點：柴灣吉勝街熟食市場7號舖

### 三不館車仔麵

#### 茄湯底味道天然



只有四百餘呎的三不館車仔麵店，可說是麻雀雖小，五臟俱全，大部分配料也是自家製。加上全店復古設計，全部由老闆一手一腳設計，老香港味道濃厚，吃麵之餘同樣可以打卡呢like。湯底有多款選擇，其中大廚每日以本地番茄和牛茄鮮熬湯底起碼三小時(圖)，堅持不加茄膏，吃落味道尤其天然。而喜歡食辣的朋友亦可試試古法辣汁或得獎的麻辣汁，麻香上癮，可選辣度。蘿蔔炆得入味，很脆夠清甜，牛腩亦脆身惹味，醬燒豬頸肉爽滑彈牙。

地點：大埔廣福道88號地下

### 許記車仔麵

#### 秘製沙嗲汁



許記車仔麵是位於牛池灣已經有數十年歷史的隱世小店，店內座位不多但就非常旺場，經常都要等位。許記車仔麵有超多配料(圖)，每款鏟都只是8元起，加上店方秘製的沙嗲汁亦非常惹味。

地址：彩虹牛池灣龍池徑60號

### 聚來車仔麵

#### 不加味精

深水埗的聚來車仔麵以每日新鮮包製的招牌餃子、鮮炸肉丸



而知名，店舖亦承諾每碗麵不加味精(圖)。此外，該店的甜品同樣人氣十足，爆漿阿華田西多士、爆漿草莓西多士的賣相，吸引許多人品嚐車仔麵後下單享用。

地址：深水埗基隆街172號地舖

### 麵尊車仔麵

#### 秘製咖喱辣汁



坐落於銅鑼灣的麵尊，店舖門面乾淨利落，內部裝潢以中式紅磚為設計概念，店內主打車仔麵。湯底用偏甜的腩汁，推薦加上咖喱香辣汁(圖)，風味更獨特。多款配料鏟菜任君挑選，包括豬大腸、冬菇、貢丸、豬紅、魚蛋等。其中豬大腸及豬紅，滷得非常入味，又不會太爛，依舊有嚼勁。

地點：銅鑼灣登龍街18號V Point地下5號舖

### 車仔麵由來?

車仔麵於1950年代已經出現，當時香港街頭開始湧現流動攤販。舊時檔主以改裝過的木頭手推車(車仔)流動販賣熱騰騰的魚蛋、蘿蔔、粉麵等大雜燴熟食，因此約定俗成為「車仔麵」。以前的車仔上半部有「煮食格」，分別放置湯汁、麵條及配料(鏟)，車仔下半部裝有爐具，通常使用石油氣作燃料。由於流動麵檔賣的食物價格比較便宜，大家又可以自由選擇麵條、湯汁及配料等，飽肚得來又便宜，所以車仔麵一直很受歡迎。

### 文記車仔麵

#### 米芝蓮推介

連續多年入選米芝蓮街頭小食的文記車仔麵，向來大排長龍，更吸引眾多海外遊客慕名而至。文記車仔麵的老闆黃先生早於1995年便開始在石硤尾白田邨擺檔賣車仔麵，而文記之所以受歡迎，是因車仔麵的配料夠多，亦有美味的瑞士雞翼、韭菜餃與獨門特製的辣椒醬。

地址：深水埗福榮街121號地舖

必試文記瑞士雞翼。

