

高質餃子店 邊間先最掂？

不少港人喜歡食餃子，全因平民美食的餃子，種類繁多，有豬肉餃、牛肉餃、羊肉餃、蛋餃，甚至素餃。加上餃子烹調方式多樣，可以蒸、煎及加湯，且湯頭醬汁配搭多樣，分量豐儉由人，無論一家大小或一個人也滿足得到。本港有很多高質的餃子餐廳，小編現精選全港8間餃子店，間間各有特色，可滿足不同老饕。

阿純山東餃子 米芝蓮推介

這間餃子店由2013年開始，連續多年上榜米芝蓮推介，非常厲害！店內餃子講究皮薄，以魯花牌山東粉手擀搓皮，餃子皮軟糯帶麵粉香。經典餡料有白菜鮮肉、韭菜鮮肉，濃味些有香芹和茴香鮮肉(圖)。餃子店還有採用北方京蔥和西安綿羊炮製的京蔥羊肉餃，以及為素食者而設的番茄雞蛋餃。

地址：太子荔枝角道60號地舖

三一餃子 黑松露口味

中環餃子店「三一餃子」在打工仔中極具人氣，皆因價錢親民，人均不過約60元，性價比高。餃子套餐亦可自由揀餃子口味、湯或炸做法、主食和小碟等，自由度很高。此外，這兒主打8款餃子，如黑松露芝士雞玫瑰餃(圖)、黑白松露豬肉餃、蒜芯豬肉餃等，口味較一般餃子舖少見，若想一次試到不同口味，更可以選擇雙拼口味。

地址：中環利源西街7號地舖

Bianco & Rosso 意式餃子

位於中環的意式小酒館，以紅白色彩為主調、牆壁掛上畫作及壁紙、樓底高，整體氣氛悠閒又有格調。餐廳主打意式美食，當中牛肝菌意式餃子(圖)有不少好評，牛肝菌奶油醬口感濕潤細膩又帶芝士及菇味，中間包裹着一咬就爆醬的Ricotta Cheese。

地址：上環歌賦街29號地舖

家後 必食手工餃

這間人氣水餃店經常大排長龍，主打皮薄餡靚的手工餃子及特色飯團，包括菠菜豬肉湯餃、洋葱豬肉餃、芫荽豬肉餃、香菇粟米雞肉餃等。當中菠菜豬肉湯餃湯底是赤小豆粉葛湯，餃子同樣皮薄足料，菠菜味清香，搭配辣菜脯就更滿足。

地址：深水埗基隆街211號地舖

饅饅餃子 尼泊爾口味

位於堅尼地城的饅饅餃子，由香港人妻及尼泊爾丈夫主理，主打特色尼泊爾餃子及小食。尼泊爾餃子會在雞肉或豬肉餡料中加入洋葱和混合香料，令餃子的香味和味道較為濃郁。店家供應的餃子分為煎餃和蒸餃，當中必食招牌爆汁雞肉煎餃(圖)，吃上口惹味又爆汁，點上秘製辣醬汁，非常獨特。

地址：西環堅尼地城科士街34號地舖



豐信餃子店 惹味麻辣餃

這間餃子店人手包的餃子口味多達14款，除了常見的韭菜餃、白菜餃，更有咖喱餃、麻辣餃(圖)、梅菜餃、南瓜餃、芝士餃等。當中芝士粟米餃就最有人氣，湯餃配自家熬製椰子海帶豬骨湯，更可以轉煎餃。嗜辣的可以品嚐麻辣餃，非常惹味。

地址：太子汝州街17號地下A號舖



木金餃子製作所 南瓜湯入饌

這間餃子店提供多款口味餃子，例如經典的翡翠白菜豚肉餃、臭臭香茜豚肉餃、椰菜玉米豚肉餃，特別口味有黑松露芝士豚肉餃、韓式泡菜豚肉餃。不過這間餃子店最特別是湯底，可選豬骨湯、番茄薯仔湯和南瓜湯，並用茶壺奉上。客人食用時親自用茶壺將熱湯倒入餃子(圖)，充滿儀式感。

地址：觀塘駱駝漆大廈3座4樓T室



圓方餃子粥麵 店內即包

店舖以餃子批發起家，亦曾出產急凍包裝於超市發售，證明其受歡迎程度。圓方的餃子全部於店內包製，足證其用料和製作也十分講究。以新鮮蔬菜豬肉包製的上海雲吞、西洋菜餃、韭菜餃，餡料分量慷慨，加入雞肉火腿上湯調味。湯餃還以鮮美不腥的鯪魚豬肉湯為湯底。而最出色的就是薄得通透嫩滑的餃子皮，落足工夫和心機。

地址：深水埗福華街104號地舖

餃子全部於店內包製。



■ 菠菜豬肉湯餃。