

姚姚麻辣香鍋 海鮮麻辣燙 鮮青椒爽麻味烤魚 姚姚酸菜魚/ 口麻天辣/探魚

調味料品牌美極最近聯乘多間餐廳，以美極鮮辣汁及豪吉藤椒油創作多款限定菜式。其中在銅鑼灣希慎廣場、屯門市廣場、青衣城皆有分店的姚姚酸菜魚就有姚姚麻辣香鍋和秘製麻辣燙。香鍋為四川經典美食，融合火鍋、川式乾鍋、香辣菜系等多種風味於一鍋。各種肉類和海鮮的鮮味渾然一體，食起來麻辣鮮香，味道紛陳濃郁。麻辣香鍋加入風味獨特的美極鮮辣汁，更能凸顯香鍋本身的辣香，同時增添層次感；至於麻辣燙以多種秘製材料熬製出獨特湯底，湯頭麻辣鮮香，每一口都是四川地道口味。可按個人喜好隨意配搭多達20款食材，每次都帶來不一樣的新鮮感。豪吉藤椒油版本在原有的風味上添加一層藤椒滋味，麻香持久，香氣濃郁令人吃不停口。

另外，位於深水埗V Walk的MOTO MALA口麻天辣，其海鮮麻辣燙湯底以精選花椒粒、蔥段、薑片、辣椒粉、紫草、桂皮、八角、大小茴香等材料熬製而成，味道香濃辛辣。加上多款配料包括鱸魚片、巴掌肥牛、大蝦等新鮮食材，風味十足。豪吉藤椒油海鮮麻辣燙，椒麻味道更突出，喝一口湯味蕾會帶有輕微的麻痺感，啖啖正宗四川風味。

位於沙田新城市廣場的探魚則有升級版鮮青椒爽麻味烤魚。以鮮青椒爽麻烤魚而聞名，這道菜式配搭手工現做的鮮豆花，及其他吸汁配料如金菇、豆腐等，是店內人氣菜式之一。升級版加入豪吉藤椒油，藤椒鮮味更突出，香辣醒胃，成為一眾嗜辣人士必選。

瑞士雞腩 祥發茶餐小廚

位於北角七姊妹道27D號地舖的祥發茶餐小廚，提供超抵食自選小食Lunch Set，是不少街坊的美食饗宴。

這裏有招牌推介《不可不試》瑞士雞餐，名副其實的不可不試，選擇繁多，價錢都是47元起。其中A+B餐，即瑞士雞腩/雞翼配熱狗/西多士/奶油法包等。瑞士雞腩，味道就是想像中的好味道，肉質鮮嫩加上甜而不膩的瑞士汁，超入味。西多士煎到金黃香脆搭配上內餡花生醬，大塊牛油以及煉奶，成為一道極度邪惡的美食。喜歡瑞士雞腩的你不要錯過。

想豐富一點更可以加迷你麵飯，即A+B再加C、E或F，價錢都是53元起，其中C可選肉丁/沙嗲牛肉麵/意粉；E的特濃芝士豬扒幼意粉/餐肉炒蛋飯等；F則有櫻花蝦濃湯魚肉春卷米粉等。



■A+B的瑞士雞腩及西多士好受歡迎。



■姚姚酸菜魚的麻辣香鍋為四川經典美食。



■口麻天辣的海鮮麻辣燙，味道香濃辛辣。

瑞汁牛河 瑞士雞翼 天樂餐廳

又甜又好味的瑞士汁亦是港人熟悉的味道。其中位於西環德輔道西352號地下的天樂餐廳，就有多款令人垂涎的瑞士汁美食。

天樂餐廳歷史悠久，開業已逾30年，店主曾為著名食府太平館餐廳的大廚，自立門戶後便以前老東家的絕活作招徠，征服眾人的胃口。這裏有多種不同午餐和廚師推介，選擇非常多，簡單的午市套餐（62元起）已能食到店方的招牌菜，包括瑞汁牛河、瑞士雞翼、梳乎厘等。其中瑞汁牛河的瑞士汁幾特

別，厚身夠甜味，每條河粉都掛滿汁，河粉有用鑊烘過，牛肉則好滑好靚，沒有好重的梳打粉醃肉味，十分滋味。午餐是另配是日餐湯及餐茶，只是略嫌分量不夠多，男士們未必夠食。

另外的瑞士雞翼可單上或配搭拉麵，雞翼皮醃得入味，滑溜多汁不老，皮滑肉嫩，真係好食到癲。配拉麵後湯底亦沒有沖淡瑞士汁的味道，令人喜出望外。這裏的梳乎厘也十分出名，如果人多不妨叫番個。



■瑞士雞翼勁好味。



■瑞汁牛河好吸引。

市面上有各式各樣的醬油，適逢有調味料品牌聯乘多間餐廳創作多款限定菜式，帶來口味與別不同的四川菜，因此小編特意搜羅坊間有名的醬油美食，如單憑豉油雞打響名堂的秋意、專營瑞士雞腩的祥發茶餐小廚，以及以瑞士雞翼、瑞汁牛河征服眾人胃口的天樂餐廳，都是本港甚有特色的醬油菜式。不同醬油的香甜鮮辣味道，相信值得大家一試。

醬油 獨具匠心

豉油雞 秋意

以豉油入饌的菜式多元化，其中豉油雞更是不少人的心頭好。位於觀塘成業街19-21號成業工業大廈6樓

29室的秋意，是工廈隱世祕店，它們一心一意做好豉油雞，因此出品皮滑肉嫩而打響名堂，不少人甚至跨區也要來品嚐。

秋意的豉油雞以本地出產的2款豉油混合調整而成，且每朝早都會重新調味，豉油香味好重，但味道又不會過鹹，雞隻更由浸煮，到吹凍需花近2小時才能呈現於食客眼前，是名副其實的心機作。除了原隻和半隻外，更可以便當（60元）形式品嚐，有飯、涼菜、薑蓉等，一整頓下來勁滿足。既做出日式便當的精緻感，又可兼顧營養。另可選配濃雞湯上海麵（幼），雞湯夠濃味，麵質亦算好，溏心蛋也很好吃，帶有淡淡的酒香味，令人驚喜。



■午餐必選。