



冰火菠蘿油西貢咖啡餅店



■西貢名物「冰火菠蘿油」。

這家西貢的麵包小店已經開業十多年，其招牌冰火菠蘿油被讚為「西貢名物」，有從小食到大的街坊表示幾乎每天都會吃一個，更吸引不少食客特意前來朝聖，曾創出日賣500個的驚人銷量。其實該店冰火菠蘿油正確的稱呼是「鮮牛油菠蘿包」，這個食客起的外號源於金黃香脆的菠蘿包夾上一大片冷凍的厚切牛油，形成了一種冰火共存的奇妙口感。

小店由經驗豐富的老闆兼餅師棠哥主理，菠蘿皮結合曲奇及核桃酥的做法，吃起來格外香甜脆口。麵包團由優質日本麵粉和豬油揉成，經過3次低溫發酵，製作步驟相當繁複。剛出爐熱辣辣的菠蘿包，由店員眼明手快夾上一塊冰凍牛油再交給顧客，牛油在短時間內被菠蘿包的溫度感染至微微融化，一定要盡快入口，風味最佳。

地址：西貢海傍廣場2號金寶閣地下6-7號舖



■每日營業約20小時的林記小食是名副其實的「街坊食堂」。



■林記的秘製辣汁為小食生色不少。

被稱為「香港後花園」的西貢，是港人逃離鬧市煩囂的好去處。上期跟隨慳妹見識了西貢4大奇洞、還有全世界最雄偉的六角形火山岩柱群等大自然的鬼斧神工，不過經過長時間的戶外運動，想必你急須熱量補充體力。如果擔心布袋澳的海鮮大餐使錢包負擔太大，西貢市中心还有不少平民美食等待着你我享用。 文：陳藝 圖：陳藝、陶弘怡



碼上睇



■「牛牛」舖面雖小，但布置溫馨。

人氣沙牛麵 牛牛

西貢
Sai Kung

西貢掃街 平民美食

■西貢咖啡餅店擁有一大批街坊粉絲。



作為Facebook群組「香港沙嗲牛肉麵關注組」常駐的推薦嘉賓，這間西貢小店「牛牛」，主打各類牛肉料理，湯頭惹味香濃，條條麵掛汁，更有網友力薦是全香港最好吃的沙牛麵，連歌手許廷鏗都有幫襯。

店面雖然不大，但溫馨的木質裝修富有心思，一面牆上刻有「西貢」二字，供食客打卡。牛腩撈麵是食客人氣之選，送上枱只見有4片厚身大塊的牛腩芯蓋住了半碗撈麵，嚼勁十足，牛味四溢，搭配「牛牛」濃郁的沙嗲醬口感更豐富。該店的沙嗲醬是由師傅親手炒製，先將香茅炒香，洋葱炒至焦糖化，再配上汕頭引進的沙茶醬，邊炒邊加芝麻醬、花生醬等，怪不得俘獲食客芳心。

地址：西貢福民路58號高富樓A座地下32號舖



■沙嗲牛腩麵味道濃郁。

街坊食堂 林記小食



■腸粉香滑是必試小吃之一。

有西貢本地人說：「西貢的凌晨只有7仔和林記。」這間小食檔從早上6時半營業至凌晨2時，可以看出老闆十足吃苦耐勞的老式港人精神。無論是早起的學生還是晚歸的打工人，都能在這裏以低廉的價格獲得一份最地道的傳統港式滋味暖肚。

慳妹下午掃街時還未到飯點，林記小食已經排起長龍。店裏最受好評的是香滑腸粉和配有秘製辣汁的燒賣。4條腸粉只需13元，濃濃的米香配上花生麻醬、豉油、甜醬，再撒上增香的白芝麻碎，匯成了這份最能代表香港街頭和記憶的味道。燒賣煙韌彈牙，口味與香港其他小食舖無異，但沾上店家獨家秘製的靈魂辣汁後，頓時變成讓人念念不忘的林記風味。

地址：西貢福民路58-72號高富樓地下14號舖

就地取材海味小攤

■這間小攤上每包海產乾味只售10元。魷魚絲的美味受到慳妹五星力薦。

西貢碼頭附近有兩三家賣海產乾味的小攤，簡陋的攤位只有兩把太陽傘用來遮太陽遮雨，10元一包的美味海產以塑料袋包裝，整齊的擺放在泡沫箱內，食客可以憑喜好選擇魷魚絲、墨魚絲、紫菜和魚皮。其中魷魚絲

是人氣最旺的選擇，有辣和不辣兩種口味。不少人會帶上一包上船當作旅途中的小零食，更有饕客識貨，買上8包10包回家與家人分享。這裏的魷魚絲全是就地取材，能吃到新鮮的魷魚味，口感比超市裏售賣的品牌更軟和細膩，讓人回味無窮。

