

必吃4大王牌

梁慶記

曾連續四年（2019至2022）榮獲澳門米芝蓮街頭美食推介、逾百年品牌「梁慶記」正式進駐旺角。始於澳門十月初五街的梁慶記麵檔，距離開業至今已超過一個世紀，這家「百年麵檔」承傳祖訓至今，繼第一站登陸北角後，今年再於豉油街74號地舖開設第二家分店，同時推出多款澳門葡國新菜式，將葡國菜、澳門特色文化和流行美食同步帶來來香港，務求以極高性價比的美食留住香港客。

梁慶記環境以澳門懷舊風情為裝修設計，佔地約1,500平方呎，室內設有葡國風座椅，讓食客能一邊 Chill 住嘆美食。主打特色澳門菜及葡國菜，當中4大王牌系列充滿澳門元素。

鵝蛋竹昇麵澳門直送

蝦撈麵採用澳門傳統全蛋竹昇麵，麵底以鵝蛋製作，由澳門師傅用竹親身壓至鬆軟打製，新鮮運送到香港分店，口感爽彈分明，無鹼水味，

配上香撈蝦籽，味道濃郁豐厚，無論選配溫泉蛋配美國安格斯牛肩肉（89元）、抑或豬扒（51元起）等，都色香味俱全。另有三盞燈喇沙湯米粉，三盞燈是澳門東南亞緬甸人的聚居地方，緬甸喇沙在當地相當有名，當中的虎蝦安格斯喇沙湯米粉（73元起）、豬頸肉喇沙湯米粉（51元起）都好入味。

令人驚喜的是官也

■招牌澳門豬扒包，又脆又好味。



蓋仔蛋撈飯（51元起），據說澳門的第81任總督「官也」每次食飯總愛把雞蛋弄至半熟後伴飯而食，為了令蛋香更入味，在蛋入飯後加蓋焗飯成為蓋仔蛋撈飯特色。至於十六浦勝利咖喱飯（51元起），據說以前中央酒店住了個有錢人，他到十六浦賭錢輸了後，就回到附近一家飯店吃咖喱焗飯，並向伙

記說，每次吃完再去賭就能翻本。這家店在十月初五街附近，味道及配方來自於那家十六浦勝利咖喱飯。其中雞扒與牛腩就是最受歡迎的勝利咖喱飯。值得一提的是，這裏還有必吃的招牌澳門豬扒包（29元起），豬扒包經過三重烤焗出爐，包身外脆內軟，充滿陣陣蒜蓉牛油香，配上自家秘製洋葱醬，一口吃下去，豬扒的炭香和洋葱醬即時散發，同時感受奇脆無比的口感。

■十六浦勝利咖喱雞扒飯好香好入味。



旺角食肆林立，各式美食應有盡有。近期更有多間新餐廳開業，要裝潢有裝潢，要舒適有舒適。無論是品嘗新派菜式，還是享受傳統風味都能滿足需求，包括滿滿澳門元素的梁慶記、以

及性價比極高的西班牙餐廳 Sunlight House，這些最新餐廳將會成為你與朋友聚會的好去處。

旺角新食力 飯敘好去處



二人餐性價比高 西班牙菜

Sunlight House

Sunlight House 結束灣仔店一段時間後，最近在砵蘭街106號地舖重新營業，成為區內性價比極高的西班牙菜館。主菜單融合了來自不同國家的特色料理，讓顧客可以在一個地方品嚐到多國美食。

為慶祝新店開業，特別推出了全新晚市二人餐（368元）有齊前菜、2款主菜、甜品等。前菜為凍腸

■西班牙海鮮炒飯星級之選。



■虎蝦安格斯喇沙湯米粉分量十足。

拼盤、廚師沙律和餐湯，其中一款主菜5選1，可揀煎焗魚柳、燒烤醬肋骨、秘魯燒春雞、慢煮鴨脾或美國安格斯封門柳（另加88元），當中最受歡迎是慢煮鴨脾，大廚處理得非常出色，油封過的鴨腿肉質鬆軟，而且完全唔乾

身，加上獨有醬汁散發鴨腿的香。至於秘魯醬燒雞，醬料味道獨特豐厚，坊間甚少食到，雞肉非常入味，令人吃不停口。

另一款主菜是西班牙飯，有雞肉西班牙飯、豬梅肉西班牙飯，補



■慢煮鴨脾油香味濃。

30元更可升級海鮮炒飯。海鮮全部大大粒好新鮮，飯粒軟硬程度都比較迎合港人口味。指定時段更有樂隊奏樂，令現場氣氛更好。

同場加映 深夜食堂

喬居酒屋夠諗頭

由港人開設、位於花園街239號嘉慶苑C號地舖的喬居酒屋，營業至凌晨2點，是隱世打卡美食小店。店內裝潢簡約，設有高身層架擺放不同酒類，務求大家能感受到輕鬆環境及舉杯暢飲的歡樂。喬居酒屋除了可散點，也可交由廚師發辦，讓師傅安排當日推薦的料理。

店方大廚旭師傅，奉行理念「諗到就要做」，推出一道又一道創意美味的菜式。推介立鱗燒，外表精緻，魚皮細片魚鱗鱗立，這個做法口感層次極度豐富。再配上淡竹葉炸成的爆谷，在鬆化的口感中，釋放無窮香氣。喜之次BB（原條），愛吃魚的愛好者千萬不能錯過。慢煮鵝肝同樣出色，鵝肝經低溫慢煮5小時，均勻受熱，不僅完整保持鵝肝的外形，還能保持多汁的口感。配搭細緻多汁的白蘿蔔一起吃，盡顯清甜舒爽滋味。師傅串燒的技巧非常熟練，除了烤得均勻，燒出來的串燒帶有恰到好處的彈性與香醇風味。

■喜之次BB（原條）十分罕見。

