



旺角和油麻地作為香港的美食集中地之一，也是遊客想要品嚐本地街頭風味的必至之處。如果你需要帶領外地親朋好友尋找香港經典味道，或者想為自己重拾兒時舌尖記憶，這6間贏得中外食客交口稱譽的小店，一定能滿足你的掃街需求。

文：陳藝 圖：陳藝、陶弘怡



雞腩有成人手掌般大。

通達食店



■微辣的彈牙魚蛋適合醫肚。

這家店不僅深受遊客歡迎，也是本地港人經常幫襯的港式小吃店。慳妹最愛那一鍋用靈魂咖喱滷汁熬煮入味的魚蛋，爽滑微辣的口感，讓我每次經過油麻地站都忍不住帶走一份。如果肚子還有空缺，彈牙魚肉燒賣和香滑腸粉都是經過萬千食客點讚的好出品。



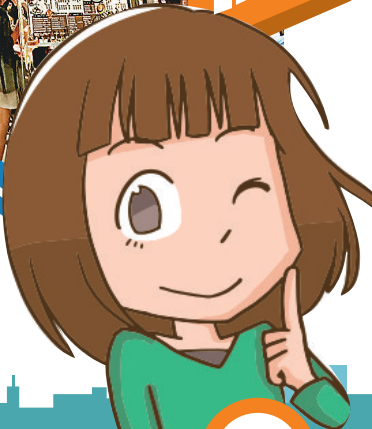
■「通達食店」不僅在遊客間極有聲譽，也是不少港人的食堂。



■「和順記」老闆自誇是油麻地最好食的雞腩。

對於港人，這家食店更有售賣目前已經少見的「懷舊脆油渣麵」。麵底選用上海粗麵，上面鋪着火腿片、香菇和香口炸豬油渣，拌勻再配上惹味辣菜脯送進口中，別提有多滿足。

攜友掃街
平民美味



百味食品



■王嘉爾同款撈麵吸引不少粉絲慕名前來。

「百味食品」的冷麵原本只是香港學生放學後的平民美食，卻因為人氣偶像王嘉爾「帶貨」，在遊客中也打響知名度。食客需要先選擇一款冷麵底，搭配多款不同配料，再加入蒜醬和百味鹹醬攪勻。

琳琅滿目的配料表可能會讓食客挑花眼，如果有「選擇困難症」，可以參考人氣高企的溫泉蛋、蟹柳、中華沙律、粟米，絕對不會出錯。每款配料僅需5元，人均20至30元便能大飽口福。



■「百味」是香港學生放學後的平民美食。

■13元3個的老式麵包價格相宜。



明華餅家



「明華餅家」售賣各種老式麵包糕點。

香港的老字號買少見少，這家於八十年代便開設在旺角的老餅店，仍舊採用前舖後工場的樸素布局。店內售賣各種港式懷舊糕點麵包，菠蘿飽、腸仔飽、雞尾飽等港人從小吃到大的麵包，13元便能購買3件！

不要錯過滿滿古早味的中式燒餅，有奶黃和紅豆兩種口味，香軟可口，餡料清甜的同時不會過膩，每日新鮮出爐的時候都會引來長龍。

嘉多娜餅屋

以法式布甸包出名的「嘉多娜餅屋」一直是遊客來港必試美食，每日下午4時半新鮮出爐，有原味法式，抹茶紅豆麻糬和黑白芝麻3種口味可選。布甸包外皮煙韌有嚼勁，內裏蛋香濃厚，呈流心爆餡狀。抹茶味的層次更為豐富，撒上微苦回甘的抹茶粉，頂上有大顆甜紅豆，內裏還藏着軟糯麻糬，為品嚐途中帶來陣陣驚喜。

除招牌布甸包外，嘉多娜近期相繼推出抵食大件芝士吐司和開心果燒餅，皆引來全城追捧。其中開心果燒餅使用自家磨製開心果醬，皮薄餡厚，但因製作程序複雜，3家分店每日合共只限量1,200至1,300件，想試的食客一定要吼準出爐時間打卡。



■法式布甸包是「嘉多娜餅屋」的招牌美食。

Miss Tira

作為香港首家現切提拉米蘇的「Miss Tira」，原本由網店起家，主打韓式零卡糖，並改良成符合港人的口味，幫助喜好甜食的食客減輕「負罪感」，開業不足一年已經先後在荃灣和旺角開設分店。

甜品櫃內原條超長提拉米蘇吸睛，由顧客現點現切。不同口味的提拉米蘇造型繽紛，不但有原味、抹茶、楊枝甘露等12種經典口味，店家每隔一段時間更會推陳出新，比如最近就有推出港式凍檸茶口味，融入濃濃紅茶香和天然手工檸檬醬，為味蕾帶來不同驚喜。



■Miss Tira主打零卡糖韓式提拉米蘇。