

## 9 蚊嘆非遺醬肉包 九園重慶小吃

九園重慶小吃是重慶老字號品牌，現於將軍澳新都城中心二期UG051G地舖開業。

回顧過去小店每日上午10點營業，食客已排起隊來，很多文人名流都是九園的常客。品牌發展至今，傳承百年的非遺麵點的製作技藝，堅持「經典傳承，守正創新」的品牌理念，享有重慶老字號、重慶市非物質文化遺產、中華名小吃、重慶地標菜等榮譽。現時新店致力保留九園各式小吃經典風味與品質，還以性價比作招徠，價錢親民，分量豐富，難怪在區內火速彈起。

例如重慶擔擔麵（32元），麵條細滑，主要以九園油辣子、芽菜、芝麻醬等為佐料，鹹鮮過癮，醬香濃厚；肉醬酸辣粉（42元）細選煙韌彈牙的紅薯粉，配搭酸辣粉調味料、榨菜、雜醬、花生碎，當然少不了自家秘製的九園辣油子，湯底酸辣順口，特別添加滿滿的肉醬，味道香甜，口感豐富。黃金酥肉（28元）則採用豬里脊，腌製後裹上淀粉調料，高溫油炸後形成金黃面衣，金黃酥脆，故名黃金酥肉。還有九園非遺醬肉包（9元）添加馬蹄、前夾豬肉、秘製醬料等，精選優質麵粉揉成雪白麵皮，手工包製，雪白鬆軟，醬香濃郁，回味悠長。至於豌豆雜醬麵（42元）和甜點玫瑰冰粉（16元）也是九園必吃經典。



■重慶擔擔麵絕對經典。



■必吃九園非遺醬肉包。



# 新店味力 出品上乘

近期香港有不少新餐廳登場，而且遍布港九新界，方便各區街坊隨時隨地品嚐美食，包括出品有心思的宴會酒家香馥樓、重慶老字號品牌九園重慶小吃，以及價格親民的港式小廚容記小廚，都是用心製作、出品上乘的好餐廳，讓你與親朋好友共度美好時光。

### 驚喜滿載 香馥樓

是遠赴北京參賽，並在眾多競爭對手中脫穎而出，令他印象難忘。現時不斷研發新菜式，令平凡菜式加添驚喜，為香馥樓客人帶來不一樣的味蕾體驗。焦點菜式包括紫砂功夫燉湯（每位88元），以紫砂茶壺逐位分量上枱，既可保持茶壺裏頭燉湯的熱度，逐小杯飲更能品嚐湯中的精髓。暖暖的一杯喝下去頓覺口感溫潤。

掛爐片皮鴨甚有風味

片皮鴨一食（588元）精選優質米鴨掛爐烤製，烤鴨出爐時呈深棗紅色，以皮脆有光澤，油脂酥香鬆脆，肉汁甚多。再配上京蔥、青瓜等佐料



■蜜椒鱧球惹味可口。

包住蛋皮同吃，甚有風味。至於芝麻鹽焗雞（半隻198元；全隻368元）和咕嚕鳳梨黑毛豬肉（198元）亦是私心之選，前者皮脆肉嫩，上面還撒滿了香口芝麻，入口啖啖肉；後者甜酸適中，啖啖肉，旁邊還有1/4個新鮮鳳梨，現烤美味，一啖肉一啖鳳梨，特別香口，令人吃不停口。



■招牌碌鵝好入味。

■片皮鴨一食甚有風味。

■紫砂功夫燉湯逐位上枱。



■賣相特別。咕嚕鳳梨黑毛豬肉

位於銅鑼灣廣場二期6樓、全新中菜館香馥樓，是銅鑼灣區罕有的大型宴會式中菜酒樓，不單佔地5,500平方呎，環境寬敞亮麗，更設有4間VIP房，舒適整潔，既有中式雅致的格局，亦有點西式的明亮開放。作為大型宴會式中菜酒樓，亦主打婚宴套餐配套的服務。酒樓的負責人指隨着「輕婚禮」的流行，婚禮不再限於酒店。因此，香馥樓設有小舞台，提供小型婚宴場地，氣派不凡，若非擺酒日子，酒樓方面會安排宴會歌手駐場演唱，為食客帶來更多歡樂，搞旺氣氛。

酒樓能成為矚目的新星，主廚謝志昌功不可沒。18歲入廚學藝的他，至今已有20多年，經驗豐富，最令他深感自豪



位於紅磡崇潔街13號地舖的容記小廚，是區內一間毫不起眼的港式小廚，提供地道粵菜。餐廳環境溫馨，菜品豐富，多款人氣菜式均以新鮮食材製作，價格也相對親民，獲得不少街坊支持。入座後先飲一碗老火湯，是港式小廚的必定流程，其紅蘿蔔豬骨湯，湯料足，火候夠，飲完意猶未盡還可以續湯，真係飲多幾碗都得，現時天氣熱，飲碗靚湯真係好正。

至於招牌菜包括招牌碌鵝（上庄128元；下庄158元），肉質好，新鮮有鵝味，油脂分布均勻，醬香好入味，伴有淡淡的醬香，口感滑順、皮薄肉嫩，吃完鵝肉，還可用鵝汁來撈飯，淺嘗一番未嘗不是一件樂事。還有蜜椒鱧球（168元），蜜糖甜甜地加上黑椒惹味，十分開胃，鱧球亦新鮮無骨，鱧香十足。椒鹽魷魚鬚（88元）更是必點，椒鹽鮮魷就一定唔可以太老，否則會變韌，這裏出品夠爽口，做得啱啱好，望落金黃色，又脆口，而且冇腥味，口感超好，有舊式大牌檔的風味。

價格親民的港式小廚  
容記小廚