

去啟德零售館 嘗米芝蓮涼皮

訪這間人氣小吃到底有幾厲害。
兩姊妹涼皮亦進駐零售館1館，小編即時踏入啟德，探
元化的時尚、餐飲及娛樂享受。當中米芝蓮必比登推介餐廳
商場，各座之間的距離不算遠，空間感十足。商場主打為訪客帶來多
總面積接近70萬平方呎的啟德零售館早前盛大開幕，分3座購物

文：圖：思齊



■店面細小，只有3張餐桌。

涼皮爽口價錢不算貴

小編親嘗其招牌兩姊妹涼皮，發現涼皮爽口，聽店員介紹選配了最多人叫的雪花雞絲做配料，雞絲夠滑，加上醬汁酸甜可口，十分開胃，且價錢也不算貴。而旁邊的客人也點了涼皮，與客人李先生閒聊，他說自己居住啟德，是兩姊妹涼皮長期捧場客，平日多到旺角分店堂食，「依家啟德店開了，不用專登去旺角食。最喜歡食小辣涼皮加雞蛋乾，夠辣好惹味。」至於眼見都算多人點的椒麻雞及極品擔擔麵，小編認為椒麻雞雞肉夠嫩滑入味，少少麻味很香不算太辣，除了雞翼及雞翅之外，其他部位已經去骨相當方便；極品擔擔麵則與平時食開的有些不同，花生味不算重，麵條

有嚼勁，口感佳，有肉香及麻香，加上脆豌豆、花生碎等配料，簡單惹味。

兩姊妹涼皮將街頭風味小吃，粗菜精做，將四川小吃發揚光大。據悉曾從事空姐的老闆娘Emma，機緣巧合下認識了一位四川姐姐，發現她製作的涼皮非常美味，所以和好姊妹合夥，邀請四川姐姐掌廚，開了第一家兩姊妹涼皮。其後好姊妹及四川姐姐相繼離職，Emma便和丈夫Jim繼續經營。兩姊妹涼皮與一般店舖不同，它們不會購買像粉皮的來貨，反而用乾貨涼皮，每天新鮮製作。涼皮浸泡24小時後，逐條分開再加水，讓涼皮吸水，煮好後再不斷沖水及放涼，令食材質感更爽彈。

地址：啟德零售館
1館2樓M1-206號舖

主 打四川涼皮的兩姊妹涼皮，目前有5間分店，包括外賣及堂食店，分別位於赤鱗角機場、元朗、旺角、中環及最新開幕的啟德零售館。新店是兩姊妹涼皮首個聯營株式會社(敘福樓集團)的合作企劃，位於零售館1館的2樓。由於店面細小，只有3張餐桌，僅坐得約10人左右。作為米芝蓮必比登連續兩年(2023及2024)推介餐廳，人氣必然旺盛，現場可見很多人在排隊等外賣，據店員透露其招牌兩姊妹涼皮(38元)大受歡迎，早於上午已售罄。

餐廳主打的四川涼皮，有分冷熱之選，也可選擇辣度，初嘗試的可選BB辣，配上附有的青瓜絲、芫茜、炸豆、花生碎攪勻，更加原汁原味。另更可追加配料如火炙鹹香豬五花(25元)、雪花雞絲(15元)、溫泉蛋(9元)、雞蛋乾(15元)、櫻花蝦(15元)、木耳(9元)等等。除了涼皮，餐廳食物選擇不算多，大多是麵食類包括極品擔擔麵(48元)、凍擔擔拌麵(53元)、圓滾滾酸辣粉(68元)、重慶小麵(68元)等等。前菜及小食則有辣口味的椒麻雞(98元)、爽辣青瓜黑木耳(42元)、噏辣蓮藕丁(46元)及粒粒雞脾菇(46元)等。不嗜辣的可選涼伴香皮蛋(42元)或蒜泥白肉(98元)。



■Chiikawa罐裝飲品。



■北海道元貝味拉麵。



兩姊妹涼皮有限公司

■必試招牌兩姊妹涼皮。

■椒麻雞嫩滑入味。

■兩姊妹涼皮由Emma和丈夫Jim主理。

■辣油是店中靈魂。

店中靈魂自家製辣油

另外，店中自家鑽研的調味、醬汁，同樣深得一眾食客歡心。由老闆夫婦親手製作的兩款辣油更是店中靈魂，包括麻香少辣的「老少平安辣油」，以四川的二荊條辣椒、燈籠椒和印度椒製作；另一款是加入了魔鬼椒的「幾辣油」，非常香辣，受到一眾嗜辣老饕力捧，不少網民都說小辣已經辣到流鼻水，認真誇張。

■極品擔擔麵簡單惹味。

AEON 抵買包裝拉麵

零售館2館共設4層，B1層為AEON STYLE超市。一踏入超市內，可看到專售新年布置的貨架，包括多款特色揮春、喜慶抱枕、毛絨大吉盆栽等。最受女生歡迎的則有近年日本大熱的Chiikawa貨品，包括罐裝飲品、軟糖、即食咖喱汁等等。後來在另一貨架上也發現有蠟筆小新、美少女戰士、比卡超的即食咖喱汁，小朋友最愛。場內貨品算是包羅萬有，尤其是麵包類已經多達數十款，且全部來自日本。急

凍食物方面，則有日本松葉蟹、餃子、牛扒等。而最令小編入坑的是場內有售不同口味的日本拉麵，包括北海道元貝味、高知縣蜜柚鹽味、北海道蝦味噌湯等，且3件只需43元，十分抵食，但目前太熱賣暫售罄。另一款焦糖味爆米花大大樽，只售17.9元，性價比極高。此外，超市旁還有日本名古屋咖啡廳KOMEDA'S COFFEE，推介小食有芝士咖喱多士，口感一流。

地址：啟德零售館2館B1層