



店內海報介紹8款湯底。



食材櫃放滿三層。



食材按重量收費。

### 60款食材 特色燙法 三哥燙

譚仔三哥米線旗下全新概念店三哥燙正式登場，新店選址元朗YOHO PLUS 加點1樓C110號舖，將具備香、麻、辛、辣的三哥招牌原創湯底糅合麻辣燙文化，令麻辣燙滋味加倍昇華。提供8款三哥獨創湯底和60款食材及麵底，讓食客自行選擇及配搭，

食材按重量收費，自由度相當高。

有別於傳統譚仔三哥米線的食法，三哥燙以五部曲撿、擺、磅、揀、啗創意食法取而代之，食客先撿夾和器皿到食材櫃，從超過60款食材及麵底中自行選擇及配搭，三哥特意推出多款三哥燙獨家限定食材及麵底，如蝦、蜆、魷魚、風琴豆腐串、珍寶蟹柳、秋葵、海帶結、寬薯粉、米粉、公仔麵等，擺好所需分量後，再交由三哥姐姐磅重，食材按重量收費，大部分肉類、蔬菜及麵食（16.8元/每100克），亦有多款精選食材（18元/每碟）。

磅好食材後，客人可以從兩種特色燙法——姐姐燙和獨自燙中揀其一。姐姐燙即交由姐姐為你燙；獨自燙則在磅好食材後取回座位，姐姐會將邊爐爐具送上，由客人自行燙。獨自燙於下午3時後供應並以套餐形式出售（需額外加8元），當中包括自選湯底1款、配料（蔥花、芫茜、酸菜）1份及特調醬汁1款。

揀完燙法，當然要啗埋三哥燙的靈魂——三哥獨創湯底，8款原創湯底包括：清湯、麻辣湯、糊辣湯、酸辣湯、番茄湯、水煮湯、重慶三哥酸辣湯以及砂砂湯，各有特色，更可自己選不同辣度，配上豐富食材令味道更立體昇華！五部曲完成後，就可以好好享受三哥燙的全辛滋味。

另外，三哥亦準備多款三哥特色小食/飲品/甜品可供客人加配，小食包括手拍青瓜、雲耳、豬耳、豬紅、口水雞翼，令整個三哥燙旅程更圓滿！

有間麻辣燙位於九龍灣常悅道21號Eastmark 1樓2號舖，是一家專門提供自選食材的麻辣燙餐廳，用餐體驗

### 港人口味 食材地道 有間麻辣燙

不僅有趣，還充滿了創意。進入餐廳後，在門口擺個籃，跟住去雪櫃夾食材，有三個大雪櫃，目測最少有90幾種食材畀你揀，款式之多，讓人目不暇接，食材每100克只需16.8元。而且餐廳標榜港人口味，食材地道，包括麵食、肉類、餃子、丸類、海鮮、豆品、雞翼尖、蔬菜等，揀好晒之後再加埋想食的麵種如福字麵或辛辣麵即可。

夾完後就去收銀處磅重，同時揀選湯底，這裏提供4款湯底，分別係牛骨湯底，有BB辣、小辣和大辣選擇，肉香和醇厚的味道，特別適合喜愛重口味的食客。還有藤椒湯底，微辣的香氣加上濃烈的麻味，口感刺激，讓人瞬間上癮；番茄湯底，酸甜可口，十分清爽。至於香菇湯底則較為清淡，適合

喜歡健康飲食風格的食客。

店方會根據你揀的湯底去煮，食落好新鮮，特別推介蝦滑，好鮮甜。現時還有兩款特飲，包括港男爆打檸檬茶同埋錫住港女檸檬茶，單看飲品名稱已經覺得好搞笑，而且飲落仲好清新好解渴，值得推介。



食材好地道，仲有福字麵揀。



大大碗好好味。

# 麻辣燙風潮 辣得好過癮

港人愈來愈食得辣，單從近期愈開愈多的麻辣燙餐廳便可知一二。這種常見於四川街頭的小食，以辣湯涮肉、菜及麵，飽肚得來又驅寒祛濕，深受港人喜愛。小編精選以下麻辣燙餐廳，包括譚仔三哥米線旗下全新概念店三哥燙、標榜港人口味食材地道的有間麻辣燙，以及西營盤小店小辣椒麻辣燙，帶來不同的麻辣燙美味。一於趁周末一起去品嚐吓喇。

### 明碼實價 自選辣度 小辣椒麻辣燙



食材十分豐富。



必點肥牛。

位於西營盤皇后大道西414號地下7號舖的小辣椒麻辣燙，亦有提供港式麻辣燙。採用類似車仔麵的方式，食客可從點心紙揀選心水食材。

所有食材明碼實價，配菜如生菜、豆卜、鍋巴、牛丸等，每款9元；嫩竹筍、龍蝦丸、鵪鶉蛋、牛百葉等，每款12元；至於肥牛肉、滷肥腸、鮮雞肉、魚肉片、煙肉片等，每款18元。至於湯底則有麻辣牛骨湯、番茄湯、菌菇湯和酸辣金湯，只有首3款可以免辣，而全部都可以自選辣度，由BB辣到勁辣都可，最後就是主食，每款9元起，最特別是有螺絲粉可選，但要加45元。

食物質素方面，舖頭細細其實已經有好多選擇，啲辣既香且辣唔係得個辣字，味道絕對是數一數二，不過話明係細舖，全店只有老闆娘一人工作，烹調、包裝、收銀一手包辦，人多的時候敬請耐心等待。