



薑黃雞飯抓住食客的心

若論到最能代表泰國的國際化美食，Convent Road除了旅客最愛的海南雞飯，還有薑黃雞飯也值得一試！金黃色澤的薑黃飯對身體有益，它是以薑黃、月桂葉等辛香料蒸煮，煮好的薑黃飯獨特香氣四溢，且米飯吸收薑黃天然色素呈現美麗色澤，搭配上醃製雞腿，再佐上一碗湯，就是美味營養的一餐。

薑黃雞飯小店開業40多年，憑着一盤薑黃雞飯抓住食客的心，醃製雞腿肉質香嫩，沾上特製沾醬又是另一番風味。除了薑黃雞飯，推薦來一碗30泰銖的酸辣清湯。當然，食量大的你也可加量，薑黃雞飯雞肉加量是60泰銖，飯加量為50泰銖，飯、雞肉皆加量則是65泰銖，價格也平易近人。



薑黃雞飯值得一試。

加了鮮奶和椰絲的香蕉煎餅。

席隆區小食款式多價錢平

位於泰國捷運BTS Sala Daeng站旁的席隆區Convent Road小食街，中午至傍晚時段，道路旁會擺滿各式各樣的泰國地道小食攤檔，價格便宜，相當符合當地上班族需求。別小看這些小食攤檔店面小，當中知名排隊店家可不少，如有類似進階版KFC的涼拌炸雞腿飯、可加上椰絲與芋頭的香蕉煎餅、有着滿滿配料的20泰銖泰式椰奶冰等。

米芝蓮脆皮燒肉粿汁



Mr. Joe招牌脆皮燒肉粿汁。

曼谷2025米芝蓮一星餐廳Mr. Joe的招牌泰式脆皮燒肉粿汁(Kuey Zap)，一定要大推，燒肉入口彈力，粿汁(潮州粿粉)香滑可口，額外單點燒肉一碟80銖，一斤800銖。另外，該餐廳並出售包子和點心，同樣十分暢銷。

曼谷街頭吃貨攻略

遊走泰國曼谷街頭，永遠不用驚肚餓！位於商業區的席隆區(Silom) Convent Road地道美食小攤檔密集，上班族超愛來朝聖。此外，著名的朱拉隆功大學區的美食一條街亦不遑多讓，絕對可讓你食樂透。



掃一掃睇片



BLACKPINK的Lisa愛點的鮮奶火山仙草。

石斑海鮮粥口感飽滿

在Mr. Joe同一條街上有一間石斑雜錦海鮮粥餐廳，是曼谷當地人必吃的石斑海鮮粥。這家店名為金浦魚粥(Khao Tom Pla Kimpo)，已經開業70多年了，獨特之處在於店前醒目的懸掛着大大條新鮮石斑。憑藉連續6年獲得米芝蓮推薦的食店，這家店海鮮種類繁多，像是將整個海洋帶到餐桌上，從石斑魚、鯧魚、鱸魚、蝦、魷魚到貝類等。售價方面，人氣石斑魚粥150銖、鱸魚粥100銖和海鮮粥300銖。而粥品採用新鮮海鮮配料，口感飽滿，而魚肉和海鮮蘸上特製醬汁更好吃。除了主打的海鮮粥，這裏也有海鮮涼拌和蠔餅，同樣值得一試。



魚粥檔懸掛着三條新鮮的大石斑魚，十分搶眼。



海鮮魚粥配料選擇甚多。

BLACKPINK Lisa 加持甜品店

位處市中心巴吞旺區「Banthat Thong」的泰國朱拉隆功大學附近，有曼谷新唐人街之稱的朱拉隆功大學美食一條街，更是泰國網紅和女團明星常到之處，因為這條街周邊美食又便宜又大碗，其中的吉雲豆漿健康甜品店(Jae Wan Chula 22)原本只賣熱豆漿和薑汁豆腐，但現時的菜單上增加了不少新穎菜色，如鮮奶仙草、涼粉豆漿、薑汁芝麻餃等。這家餐廳已經經營30多年，而近年經過韓國女團BLACKPINK的成員之一、有泰國血統的Lisa來到餐廳食甜品加持後，該店的名氣從此一飛沖天。該店當中最受歡迎的甜品包括鮮奶火山仙草，厚實耐嚼的仙草塊，配上濃郁香甜的鮮奶，並灑上美祿和朱古力麥芽粉；鮮奶脆皮餃子將鬆脆的木薯和柔軟的餃子組合在新鮮的牛奶中。



吉雲豆漿健康甜品店已經經營30多年。



席隆區的美食街滿布美食小攤檔。



泰國