

香港的沙嗲牛肉麵融合了南洋風味與港式茶記文化，濃郁的花生香、嫩滑牛肉與掛湯麵條令人一試上癮。就連以《孤獨的美食家》井之頭五郎一角風靡亞洲的日本影星松重豐，近日訪港味嘗地道美食後，也對沙嗲牛肉麵情有獨鍾！這道庶民美味不僅吸引無數食客按圖索驥，更成為跨文化味蕾的共通語言。以下整理5家連在地人與各地饕客都推爆的名店，帶你展開最對味的港式巡禮！

好好運 快餐店

地址：荔枝角永康街79號創匯國際中心地下B號舖

營業時間：07:00至17:00（周一至六，周日及公眾假期休息）

招牌菜：沙嗲牛肉公仔麵、咖央多士

價格：約40元

特色：湯底鹹香濃郁，牛肉分量十足。店內還提供多種麵底和配料選擇，讓每位食客都能找到心儀的組合，滿足多樣需求。

永順 沙嗲牛肉專門店

地址：元朗安寧路2至18號冠煌樓地下

營業時間：06:30至17:30（周一至周日）

招牌菜：沙嗲牛肉麵、炸豬扒

價格：約50元

特色：以濃郁的沙嗲湯底聞名，湯底由多種材料調製而成，花生香氣四溢，牛肉嫩滑，麵條吸滿湯汁，讓人一試難忘。無論是本地居民還是遊客，都對這裏的沙嗲牛肉麵讚不絕口。

孤獨美食家上癮沙嗲牛肉麵

醬。這種醬料後來隨著潮汕移民傳入香港，成為港式沙嗲牛肉麵的基礎。沙嗲牛肉麵在香港的興起與茶餐廳文化密不可分。茶餐廳將沙嗲醬與牛肉、麵條結合，創造出這道既有南洋風味又符合本地口味的美食。這道菜因其濃郁的湯底和嫩滑的牛肉，迅速成為茶餐廳的招牌菜之一。

沙嗲（Satay）起源於印尼，後來傳播至馬來西亞、新加坡等地，成為東南亞的經典美食。沙嗲醬以花生為主要成分，帶有濃郁的香氣和微甜微辣的口感，深受當地人喜愛。在19世紀末至20世紀初，大量潮汕人移居東南亞，將當地的沙嗲醬與潮汕飲食文化結合，形成了獨特的沙嗲牛肉麵。

南洋沙嗲
港式新生

榮記 茶餐室

地址：慈雲山毓華里12號地下A至B號舖

營業時間：06:30至21:30（周一至周六）、06:30至17:00（周日及公眾假期）

招牌菜：煲仔沙嗲牛肉麵、鮮油菠蘿包

價格：約70元

特色：榮記茶餐室首創煲仔沙嗲牛肉麵，湯底香濃帶辣。牛肉嫩滑，麵條吸滿湯汁，搭配瓦煲加熱，更添風味。這裏的煲仔沙嗲牛肉麵讓不少老饕們回味無窮。

方榮記 沙嗲牛肉專家

地址：九龍城侯王道85至87號地下

營業時間：11:30至23:00（周一至日）

招牌菜：秘製沙嗲牛肉麵、手切肥牛火鍋

價格：約70元

特色：作為老字號，方榮記以秘製沙嗲湯底和手切牛肉聞名。湯底濃稠且花生味十足，每一口都讓人陶醉，成為沙嗲牛肉麵愛好者的必試之選。

陳通記

地址：長洲大興堤路2號長洲市政大廈地下熟食中心13號舖

營業時間：07:00至16:00（周二休息）

招牌菜：沙嗲牛肉米通、鹹牛肉蛋治

價格：約42元

特色：位於長洲的这道茶記，陳通記的沙嗲牛肉米通是招牌。湯底香濃，牛肉嫩滑，米通吸滿湯汁，口感獨特，讓人一試成主顧。



日本影星松重豐

網上截圖