



■魚肉響鈴為人氣小食。



■米線質地易夾不易斷。

荃灣人龍店小鍋烹煮入味 老闆娘雲南米線

位於荃灣曹公街8號香車街熟食中心3樓28-29號舖的老闆娘雲南米線，是眾多港人心目中的Top1米線，也是米線關注組熱捧的米線店之一，常年都排着等進店的人龍，一般都要等候30分鐘才能入座，落單後亦要等15至20分鐘才有食物上枱，為的就是一碗好好味的雲南米線。原來老闆堅持用小鍋烹煮，務求令每一碗米線都留住食材的精華並且入味。價錢方面，一銖米線（54元起），加銖每款15元。

招牌麻辣湯以豬骨和雞，加上四川和印度辣椒熬製而成，配料則有酸菜、芽菜、肉碎及蔥花。飲落先是酸味，後勁麻味好重，完全能滿足所有想食麻同酸的朋友。蒙古湯都好特別，孜然粉同香料味道好突出，適合喜歡重口味的人士。另有蟲草花薑酒湯、酸菜胡椒湯選擇。米線嘅質地就彈牙不易散。

至於自家製作物也是必食推薦，包括招牌酥炸雞球，表面炸得乾爽香脆，雞肉嫩滑有肉汁；野菌腐皮卷餡料有多種野菌和芋頭，成為健康之選。至於魚肉響鈴則用兩塊腐皮夾着魚肉再油炸，十分彈牙。全部小食都是即叫即炸，更分碟另上，不會被湯浸脛。

有網友指出，雖然排隊時間比較耐，但對餐廳出品感到滿意。



■湯底真是幾好飲。



■甜酸齋甜酸味道適中。

飲得靚湯底有4款濃度 貴緣小鍋米線

米線關注組人氣店之一的貴緣小鍋米線紅磡店去年結業，一度只剩下北角分店支撐大局。幸半年後紅磡店在大角咀櫻桃街38號西九匯2樓205號舖重開，更重召大部分員工，開幕後人氣不減，繼續提供健康高質足料米線。

這店向來以健康著稱，希望客人可以連湯飲，於是對辣度存在着一種「輕」的睇法，並建議首次點辣的客人，先嘗試中或小辣，以便品嘗湯頭的原味道，酸辣同麻辣湯底（32元）新設4級濃度選擇，然後再揀銖，每款10元起。如果胃口大想樣樣要些，不妨點大癩米線山（99元），內有10款指定配料，包括秘製腩肉、冬菇王、魚肉春卷、雞翼、雞絲、豬紅、蘿蔔、響鈴、螺旋藻和紫菜，配料堆起來有如小山般高，且分量多又好高質，上枱時你會發覺真係好大碗，適合大胃王挑戰。酒煮醉香鮮雞配豬軟骨米線（80元）足料，雞件好滑，豬軟骨又脆又入味。

小食亦不時有驚喜，例如蒜泥白肉（28元），白肉肥瘦相間，配上橙色的蒜蓉醬，唔覺好油膩。甜酸齋（25元）更是新鮮現做，甜酸味道適中，食落幾開胃。還有酒香醉雞翼（39元）入口確係滲出陣陣酒香，有一份醇厚感，肉質嫩滑，整體味道唔錯。

高質米線 一試入魂



■麻辣辣湯米線湯底好夠味。

港人喜歡食米線，「仙氣女神」雲浩影（Cloud）亦是其中一位，

有網友近日在社交網分享與Cloud搭

枱食米線的經歷，一時間令米線相關的搜尋度飆升。人人愛吃一定有原因，本港有不少高質米線店，包括以小鍋烹煮的老闆娘雲南米線、標榜飲得靚湯底的貴緣小鍋米線，以及連鎖店雲桂香米線專門店。想吃好味的米線，不妨留意以下介紹啦！



■小窩米線必點腩肉。

酸辣小窩米線大件夾抵食 雲桂香米線專門店

雲桂香以正宗雲南口味為基礎，並同時引入四川特色元素，帶來獨特的米線口味，深受廣大市民歡迎，是人氣高企的米線店之一，在網上得到不少好評，現時在銅鑼灣、觀塘、荃灣、旺角、沙田等皆有分店。很多網民認為「大件夾抵食」，每款配料都非常豐富。當中網民就是在雲桂香厚福街遇上Cloud。該網民透露自己與Cloud不約而同點了腩肉、螺旋藻，還公開Cloud點餐口味，原來是小窩米線、小辣、少米線多芽菜，再加辣椒醬，凍檸茶少甜少冰。

雲桂香馳名酸辣小窩米線，按照客人口味及配料要求，每碗以明火逐一烹調而成。Cloud這個餐單令點餐更容易。因為腩肉質感正常，細細件不會好鞋，有了肉類，接下來只要揀些蔬菜類即可，蘿蔔更是必點選擇，大件無渣亦好甜，湯底無論是雞湯、魚湯、胡椒湯等都好好味，入面有芽菜、肉碎、酸菜等配料，蟲草花雞肉湯米線更為廣大市民帶來新穎的味覺衝擊。特色小食有千層豬耳、夫妻肺片、蒜泥白肉、口水雞等等。



■蒜泥白肉入味。



■千層豬耳惹味。