



■四溢燒味店用餐時段大排長龍。

四溢燒味店

位於上環熟食中心二樓的「四溢燒味店」，是街坊每日排隊的燒臘名攤。店家堅持每日現烤，從脆皮燒肉、蜜汁叉燒到燒鴨油雞，皆以傳統手法烹製，肉鮮多汁，軟嫩不柴。街坊最鍾意超抵午市「一人燒味套餐」，只需58元即可任選燒味雙拼，分量大滿足，男生也能吃到撐肚皮；套餐還包含一份例湯或飲品，附贈一碟灼青菜不加價，是香港少有可以實現「青菜自由」的燒味店。



■午市套餐超抵食。

上環平民味 熟食中心好味道

瑞記咖啡



身於上環熟食中心角落的「瑞記咖啡」，開業逾60年，仍保留着老香港茶記的樸實風貌。招牌「西多士」是必試「邪惡之選」，兩片厚吐司裹上蛋漿煎至焦香金黃，蛋香味非常濃郁，淋上濃郁煉奶和牛油，外酥內軟，甜而不膩，同枱的吳女士表示這是她吃過全港「最銷魂」的西多士。此外，「蛋牛包」也是極受食客歡迎的選擇，長形烘底餐包，夾住大塊葱花鹹牛肉炒蛋，鮮嫩多汁。搭配一瓶「樽仔奶茶」更是經典，茶底濃厚帶微微澀香，甘醇順口，充滿懷舊滋味。



曾記棵品



棟記

同樣位於上環熟食中心的「棟記」大牌檔，以鑊氣沖天的熱炒聞名，連蔡瀾也來幫襯過。午市時段提供選擇多樣抵食套餐，最平40元起，可選單拼/雙拼即日饅飯，或固定熱炒套餐等；且白飯任食，附送當日老火靚湯，是打工仔的平價之選！若選擇單點招牌菜式，老闆熱情推薦「脆皮咕嚕肉」，新鮮大塊的豬肉裹粉油炸至金黃酥脆，再與酸甜醬汁快炒，外層焦香，肉質軟嫩，輔以酸甜菠蘿、洋蔥和青紅椒解膩，讓人食指大動。「蒜香蘑菇牛柳粒」亦是人氣

薦的最佳吃法是，解凍後用平底鍋進行複煎，棵皮煎製焦香微脆會使外皮更添煙韌口感，若擔心自己廚藝水準不佳，亦可請老闆代煎再打包帶走。此外，店內還有其他地道潮州美食可以品嘗，飯後再來一碗即煮的「清心丸綠豆爽」，綠豆煮至開花，清心丸嚼勁十足，為這趟潮州味蕾之旅畫上清甜句號。



餐。
午市提供多樣超值套餐。



之選，牛柳粒與蘑菇、青紅椒佐以黑椒汁爆炒，鹹香惹味。店內還有多種類冰涼啤酒可選，實屬港式大牌檔的極致享受。



■招牌脆皮咕嚕肉。



■傳統港式大牌檔。



掃碼睇片