



在香港各區的市政大樓裏，熟食中心是最貼地的「平民飯堂」，每當用餐時段總是人聲鼎沸。熟食中心雖然環境簡樸，但卻藏着許多不輸高級餐廳的平價美味，這裏的店家以扎實手藝和家常風味，凝聚了香港特色的人情滋味。本期小編帶你探訪上環兩處熟食中心的四間老字號——上環熟食中心的「四溢燒味店」、「瑞記咖啡」、「棟記」，以及皇后街熟食市場的「曾記粿品」，揭開這些隱世美食的獨特魅力。



掃碼睇片

上環平民味 熟食中心好味道



■ 蛋牛包是人氣之選。



■ 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。

瑞記咖啡



藏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，同怡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，夾住大塊蔥花鹹牛肉炒蛋，鮮嫩多汁。搭配一瓶「樽仔奶茶」更是經典，茶底濃厚帶微微潤香，甘醇順口，充滿懷舊滋味。



■ 西多士「超邪惡」。



■ 午市套餐超抵食。



■ 鹹甜粿品種類多樣。

轉戰皇后街熟食中心的「曾記粿品」，這裏是香港少見的潮州傳統粿品老店。店家每日手工現做，鹹甜粿品多達十餘種，最受歡迎屬韭菜粿、蘿蔔粿和芋泥粿，外皮軟糯帶米香，內餡飽滿。許多老顧客會一次性囤貨多盒放在家中雪櫃，潮州人推

薦的最佳吃法是，解凍後用平底鍋進行複煎，粿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嚐，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。

曾記粿品



■ 潮州傳統粿品老店。

棟記



■ 傳統港式大牌檔。

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/雙拼即日燸飯，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、洋葱和青紅椒解膩，讓人食指大動。「蒜香蘑菇牛柳粒」亦是人氣



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。

■ 午市提供多樣超值套餐。



■ 招牌脆皮咕嚕肉。