



炸物品類很多

胖老爹美式炸雞

地點：荔枝角香港工業中心A座
地下A4B號舖

現點現炸 酥脆多汁

這間來自台灣的胖老爹美式炸雞店早已讓吃過的食客念念不忘，如今在本港開設分店，更是狂攔一眾好評，在社交平台 Threads 更是被譽為荔枝角「世一」炸雞。店內的炸雞都是現點現炸，從落單到吃上熱氣騰騰的炸雞，只需等待15分鐘。外皮酥脆薄厚適中，一口下去就能嘗到熱辣辣脆皮與多汁嫩滑雞肉的豐富口感，一試難忘。店家會用小碟裝好炸雞蘸料，喜歡原味的可以直接大快朵頤，喜歡其他風味

也可以隨心點上特製醬料，十分方便。單人雞腿餐包含雞上腿、下腿各一隻，還配一杯飲品，只售42元，好食又抵食。除了雞腿，還有雞翅、無骨雞腿排與半隻雞可選，炸雞愛好者狂喜。除了炸雞，店內還有許多炸物供應，必點的小吃台灣直送甜不辣（24元），是將魚蝦肉製成漿、捏成長條形、圓餅形下油鍋炸一炸，再淋上獨家調製的醬料，口感Q彈扎實。

■外皮酥脆的炸雞



味滿香江



世一美食

本港素有「美食天堂」美譽，薈萃中西飲食文化，各國菜式應有盡有，雖然每年有很多食肆入選米芝蓮必比登名單，但能被食客們評為「世一」級的美食並不多，本期就為大家推薦3家被譽為「世一」的必吃美食，包括現炸爆汁的黃金脆皮雞、煙韌彈牙的手打讚岐烏冬、麻辣開胃的重慶涼皮，無論你是炸物狂熱者、麵食控，還是嗜辣一族，這份清單都能為你帶來舌尖上的滿足。各位老饕快快入席，享受這場味蕾盛宴。

日本學習 傳統製法

鯉烏冬是觀塘人氣烏冬專門店，平日中午Lunch Time大排長龍，更有「世一」烏冬的美譽。店主本身已很喜愛吃烏冬，因為熱愛日本文化，看了一套有關烏冬的電影，更是特意跑到日本學習讚岐烏冬的傳統製作方法，學成歸來後於本港創立鯉烏冬，後來分別在觀塘、長沙灣、佐敦開舖，如今再於沙田新城市廣場及葵芳新都會廣場插旗，這兩地的食客可在家附近就吃到正宗烏冬啦！

以「鯉烏冬」作為招牌，店家對烏冬的品質自然嚴格把關，成品的水準與在日本吃到的別無二致。店內所用的鮮烏冬使用精選日本小麥粉，日本進口設備生產，每日新鮮製作，口感煙韌富彈性，有冷烏冬和熱烏冬選擇。第一次來，推介吃冷烏冬，招牌夏一烏冬（56元），既可以品嚐到麵條濃濃的麥香味，沾上鯉魚醬汁，口感彈牙清爽開胃。而熱烏冬，口感稍為軟腴一點，湯底內含鯉魚、沙甸魚、鯖魚、昆布、醬油等材料，滋味鮮甜。除了烏冬外，餐廳小食亦同樣受歡迎，其中必食骨付雞（46元），還有天婦羅（72元）、關東煮（36元）等地道美食。對於沒時間到訪食肆又想品嚐手工鮮烏冬的顧客，鯉烏冬線上商店有售鮮烏冬、風味湯包、方便食材以及烏冬工具，新鮮食材冷凍派送，還配有視頻教程，在家就能自製惹味烏冬，食材任加，一次吃過癮。



■冷烏冬彈牙爽口

鯉烏冬讚岐烏龍製麵所

地點：觀塘駱駝漆大廈第三座
11樓O室



■烏冬配上骨付雞

獨門辣油 麻而不燥

炎熱的夏天即將到來，食慾不振，想吃些消暑開胃的主食，就不能錯過主打重慶涼皮的兩姊妹涼皮有限公司，於2024年獲得米芝蓮必比登推介，更被網民稱為「世一」涼皮！簡單的涼皮製作起來卻毫不馬虎，必須每天新鮮製作，否則會有雪味。店家

特意選用乾貨涼皮，經長時間浸泡後手工分拆、拉伸，讓麵皮充分吸收水分，再經過煮製、沖水及放涼，令涼皮質感更爽彈，每碗一定要是330克。涼皮所用的辣油

也是獨門秘方，以三種辣椒調配，麻而不燥。醬汁配方很簡單，就是麻醬、糖、生抽、麻油、薑、蒜、葱，但是所有材料比例都要不差分毫，才能製作出最美味的招牌兩姊妹涼皮（33元），配搭青瓜絲、芫

荳、花生碎，還可自選辣度，一口入肚，冰涼舒爽，香辣可口。除了招牌涼皮之外，店內還有多款重慶小食，例如蒜泥白肉（60元）、兩姊妹椒麻雞（60元）、黑糖五彩冰（26元）、圓滾滾酸辣粉（45元）等，口味十分正宗。

■招牌兩姊妹涼皮



■多款重慶小食

兩姊妹涼皮有限公司

地點：旺角黑布街99號

