



■各式腸粉都好受歡迎。

忠記粥品 便宜之選 油器必食



忠記粥品傳至第二代，雖然只有16年歷史，但至今出品依然令人印象深刻，分店遍布北角、銅鑼灣、灣仔、上環、利東、鴨脷洲、黃埔、九龍灣和油麻地多區。而且老闆們都好勤力，會由朝早6時工作到凌晨12時才收工。廣東粥23元起，生滾粥38元起。

雖然分店多，但每間分店的出品依然保持水準，無論是招牌生滾粥、腸粉，甚至油器都好好吃。生滾粥是忠記的招牌作，尤其是狀元及第粥，豬雜鮮嫩，處理得宜無腥味，口感嫩滑爽脆。在熬製過程中，火候控制更是精準，剛熟而不至於過老，前後不過半分鐘，使其保持了鮮嫩的口感。豬腸粉也是不容錯過，即叫即做，單以豉油調味已經十分好食。

除了粥品外，不得不提油器（各款11元）。除了油條（油炸鬼）、牛腩酥外，這裏還有鹹煎餅、煎堆，須知道鹹煎餅和煎堆由於工序多利錢少，已很少有粥舖還會做，難得忠記還有保留，而且是新鮮每日現製，熱辣辣而且脆口，蘸粥即吃，粥的熱度讓油條比較軟脆，還吃到脆口的口感。

有食客表示：「這是一家平價粥店，店內有各式各樣地道粥品，油條、腸粉、豆漿等等傳統的香港美食……是便宜又好吃的選擇。」

■及第粥好足料。

■所有粥品即點即煮。



新興棧食家 炒香魚鮮 粥添風味

位於油麻地寧波街23號地舖的新興棧食家，是一間開業超過50年的老字號生滾粥店，以魚粥（各款52元起）馳名。店方提供多個魚的部位，魚的任何部位幾乎都有得食，除常見的魚腩、魚雲、魚片等，更有魚嘴、魚鰓、魚尾、魚鬚等坊間少見的部位，愛魚人士必試。

粥店每一款粥品都是現點現做，粥底用大火去熬煮，米飯粒粒爆開，材料更會用薑葱炒香才去煮粥，獨特鮮味成為店家的招牌作，無論搭配其他肉類都是香氣滿溢。

必點魚腩豬腩粥，魚腩厚切得啖啖肉而且新鮮，豬腩沒腥味亦又夠厚。另一推介是同樣罕見田雞粥，田雞用大火爆炒

老字號粥店 啖啖人情味

吃一碗粥，細味的是歲月沉澱的人情濃度。當沒有溫度的連鎖店逐漸消失，老字號粥店仍執著地將人情細膩地滲入每一口粥，要你在吞嚥間感受到某種古老而溫柔的味道。那是機械永遠無法複製的溫存與匠心。它們各懷絕技，卻低調如常，從不張揚「匠心」的旗幟，卻將偏執融入每滴米漿；忠記的生滾粥在鍋中翻湧着江湖風味，現炸油器則綻放出金黃的晨光；生記如食材的交響樂指揮家，奏響大眾點評的光芒；新興棧則擅長演繹香蔥薑片的火舞，讓魚鮮在雪白粥浪間閃耀出如琥珀般的光澤。



■粥底好綿又大碗。

生記粥品專家 配料多樣 逾40款式

生記粥品專家位於上環畢街7至9號地舖，迄今已有逾40多年。由於是大眾點評等推介，因此店門經常排起長長的人龍，誇張點說可謂一位難求。生記以遠近馳名的廣東生滾粥為主，味道濃厚，而可根據個人喜好隨意搭配多種食材，如單拼、雙拼、三拼等，共拼出逾40款式，滿足不同食客的口味需求，單拼粥50元起，亦有袖珍粥只需40元。



這裏出品以選擇多見稱，從牆上的菜單可見，有袖珍粥，以及單拼類、雙拼類和三拼類。若是初次到訪或容易出現選擇困難症，因此建議三拼，一次試齊多種口味，首選是魚腩肉丸雞粥或魚球牛肉雞粥，前者魚腩是這店的招牌，肉厚亦不腥，還可蘸少許薑葱豉油同食，以凸顯鮮味，肉丸入口爽滑；後者魚球彈性十足，牛肉則灼得剛剛好，至於雞件則好有雞味，而且夠飽肚，是「餓底」必選的組合。另外，也可試試這裏的豬腩粥，黃沙腩新鮮而爽口，值得一試。

有食客表示：「午市時段是人流高峰期，因此食客絡繹不絕，有心來捧場可以避開這個時段，以獲得最佳的用餐體驗。」

■魚腩大大件。

