

湘辣名菜吃過癮

地點：灣仔軒尼詩道41-49號地舖及M樓

佬麻雀

■老長沙臭豆腐

愛吃辣的有福了，湖南菜餐飲品牌佬麻雀內地以外首間餐廳落戶灣仔，即日起召集所有食客前來品嚐湘菜盛宴。不同於大眾對湘菜香辣、重油的刻板印象，佬麻雀主打健康鮮湘菜。九大必點之一的永州鴨血（118元），是將鴨肉切成小塊，烹飪入味後倒入新鮮鴨血翻炒，直至鴨血完全炒熟吸附在鴨肉上方可裝盤。這道永州鴨血，紅亮的湯汁裹着軟嫩的鴨肉，鴨血吸足香料一口爆汁，令人垂涎欲滴。茶油炒湘黃雞（158元）選用湘黃土雞，茶油現炒鑊氣十足，聞到這香味就彷彿入湘。當然還不能錯過湖南的特色小食老長沙臭豆腐（68元6片），色澤墨黑，初聞臭氣撲鼻，細嗅濃香誘人，一口下去外焦裏嫩、回味無窮。酸辣肥腸外皮韌性十足，內裏軟糯，一口下去兩種體驗。吃辣吃得滿頭大汗，配上一杯26元的金桔檸檬茶，冰爽解辣。對於不吃辣或是不



■肥而不膩的梅菜扣肉餅夾饅。

能吃辣卻嘴饞的顧客，佬麻雀有微辣或不辣的菜式，九大必點中就有兩道菜是不辣的，分別是肥而不膩、軟糯下飯的梅菜扣肉餅夾饅（118元），以及Q彈的金牌豬手（138元）。



■解辣冰粉



■冰爽解膩的特飲。



炎炎夏日難免食慾不振，這時總想來點辛香惹味的食物開開胃，正好近日城中新開一家湘菜館佬麻雀，主打健康新鮮湘菜，以及靚湯靚茶東南亞主題的麵堂，快跟着小編一起看看有什麼美味菜式，另外再推薦一家平價川菜，3間各具特色的食肆端上招牌辣味菜式，讓你胃口大開。



■馬來喇沙珍配海南雞。



■街頭炸腐皮肉籽點上泰式辣醬。



■街頭炸裸肉角



正宗冒菜味美平價

地點：紅磡蕪湖街83號 Y83 地下 G05A 號舖

冒喜

這是一家本地品牌的冒菜專門店，兩年間已經開了5家分店，可見食客對它的喜愛。店內主打一人食冒菜，選好自己喜歡的食材和湯底一鍋出。辣與不辣各5款每日新鮮熬製的湯底任選，還能自訂辣度，當然不想吃太熱的讓店家乾拌也可以，小編力薦秘製香辣湯升級版，好好味。價錢也不貴，48元任選4款食材，56元任選6款，64元任選8款，滿滿一碗好食又抵食。主食有米線、火鍋麵、白飯等5種，大滿足！還沒吃飽，再點一道店內的過癮涼拌小食填肚子，秘製藤椒魚皮（48元）爽口入味。店內採用正宗冒菜做法，用到紅油不免會有少少油膩，可以再來一樽酸梅青檸烏龍茶（12元）解解膩。

泰式靚湯辣而不燥

地點：啟德體育園啟德零售館23樓 M2-317 號舖

麵堂

首間靚湯靚茶東南亞主題餐廳麵堂登陸啟德零售館 Mall2，主打東南亞特色湯底，每款湯底及食材都堅持自家熬製，非現成高湯所及，湯頭特選專屬材料，再加入自家元素，每款都落足心機烹調，四大人氣靚湯包括以鮮研磨的喇沙醬為基底的馬來喇沙湯，炒香後加入香茅、南薑、蝦醬與辣椒精心熬煮，再融入濃郁的椰奶，帶來鮮香鹹辣的絕妙風味；選用大量西施骨與豬骨，搭配自家特調香料包，融合十多種泰國香料、蔬菜與水果，慢火煲煮4小時的泰式船湯，加入羅望子醬與辣椒，酸辣濃郁的特色令人垂涎；由多種香料混合製成的泰北黃咖喱雞湯，其中加入椰奶既增加咖喱濃郁香氣，又降低辣度，平衡香料的嗆味；以及最經典的紅燒牛肉湯麵，配上特調醃酸菜，鮮酸醒胃，令人回味無窮。四款靚湯搭配最合適的粉麵，令用餐體驗昇華。

為慶祝新店開幕，麵堂進行新店三大時段1元優惠，由即日起至6月30日，惠顧下午茶套餐加1元即嘆炸裸肉角、腐皮肉籽；惠顧下午茶套餐加1元即可升級抹茶奶綠、泡沫奶茶、椰子雪糕；及惠顧晚市套餐加1元即可升級特色飲品或2人餐主菜升級海南雞半隻或青咖喱燴牛腩，中午晚都享受到超抵價優惠。