



■辛一銅鑼燒進駐深鐵匯坊，挑機各大糕點品牌。



■烘焙師每日即製餅皮，全部新鮮現做。

羅湖口岸美食攻略

必試爆餡銅鑼燒

從深圳地鐵羅湖站A2出口扶手電梯向上行，自去年開始一條美食街「深港融合商業街」如小型市集，由深鐵商業與深圳市綠景資產共同管理，引進不少港客手信店如「瀘溪河桃酥」、「KUMO KUMO」芝士蛋糕、「the Roll'ING」瑞士卷、「薛記炒貨」等等，走過這個商業街約需20分鐘，方便各位港客帶深圳手信回家。此外，商業街還有不少燒臘店售賣白切雞、燒肉等，晚上更經常大特價，滿足不同食客不同時段「打包」美食回港。商業街內不少店家為便利港客，營業時間延長至與口岸關閉時間相若，難怪由晚上開始多間糕餅店也出現人龍。

禮盒裝嘆盡四種口味

來自上海的「辛一銅鑼燒」剛於5月25日開業，雖然該店並非在商業街的主要通道，但亦近口岸方向，相當易搵。店家的銅鑼燒足料爆餡，深受內地食客歡迎，羅湖口岸店以「上海超火銅鑼燒品牌」作賣點，所有銅鑼燒也是烘焙師現製，因此超級新鮮。辛一開業後亦有優惠，一套四款禮盒裝包括「奧巧鹹芝士」、「生巧栗子可可」、「招牌生乳酪」及「手作帶皮紅豆」，僅賣¥46.9，平均價格一件不用¥12，可謂回港手信不二之選。辛一最好賣的銅鑼燒首選「奧巧鹹芝士」，餅皮有濃濃朱古力味道，以OREO碎混合鹹芝士，層次豐富餡料滿滿，輕鬆日賣逾100個；另一名物「生巧栗子可可」有滿滿手打栗子泥勁爆餡，栗子控難以抗拒。

假日高峰日賣逾千個

至於顏值100分的「玫瑰燕麥希臘酸奶」，外層鋪滿玫瑰花瓣，餡料是希臘酸奶，口感如同食「花餅」。此外，每件¥18的「芋泥芝士大福」超巨型，大福皮薄芋泥芝士餡不算甜膩，實相如白色波波勁可愛。據知辛一在深圳、廣州暫時有十多間店，羅湖口岸店以年輕顧客為主，店長黎小姐受訪時稱：「很多顧客也是20歲至40歲，亦有不少居於深圳在香港返學的學生幫襯，夜晚8點開始港客過關回港高峰時段最旺，基本上80%客人都係港客！」她並稱：「我哋嘅銅鑼燒開日可以日賣500、600個，假期就最高賣逾1,000個，一套四款禮盒裝亦好受歡迎。」

不少港客北上深圳，也選擇羅湖口岸過關。自去年8月開始，深鐵商業與綠景資產合作將鄰近商業城與地鐵站的羅湖樞紐B1層打造成面積超過1,000㎡的「深鐵匯坊-深港融合商業街」，集合逾50家品牌如港客人龍店「瀘溪河桃酥」、「KUMO KUMO」等糕點品牌。本報今次介紹開業約1個月的上海網紅店「辛一銅鑼燒」（羅湖口岸店），多款口味銅鑼燒廣受歡迎，店家更貼心營業至晚上11點半，港客在深圳玩夠回港前可趕及買宵夜回家！

採、攝：龍獅



■「奧巧鹹芝士」鹹甜均勻，一回OREO碎幸福感爆棚。



■「玫瑰燕麥希臘酸奶」輕盈又低卡。



■「芋泥芝士大福」超軟糯，令人一試傾心。



■銅鑼燒的爆厚餡料最邪惡。

名典酒家 商業城人龍店

位處羅湖商業城4樓的「名典酒家」以台山家鄉菜作招徠，自2023年港深全面通關後成港客人龍店，店家除了晚市正宗台山菜，早午茶市點心亦風靡港客，每日午餐時段也聚滿北上食客，場面熱鬧。該店供應數十款點心各有特色，鎮店名物「名典蝦餃皇」皮薄餡靚，蝦肉結實夠鮮味，是每枱必食之選。招牌人氣點心「脆皮叉燒包」超大件，餡料豐富夠飽肚；還有三重口感的「脆皮鮮蝦紫米腸」，其他點心「蝦餃釀羊肚菌」、「叉燒酥」亦具特色。



■正門裝潢傳統，吸引不少北上「老友記」。



■各款點心色香味俱全，用料新鮮夠正宗。

辛一銅鑼燒

地址：深圳羅湖區建設路1001號火車站綜合大樓B1層G3-2
營業時間：10am - 11:30pm



掃一掃睇片