



紅磡美食雲集，深受學生及上班族喜愛。從各式串燒、平價糖水、鮮榨果汁，到經典雞蛋仔與現炸雞排，這些人氣小店以新鮮食材、實惠價格和獨特風味，成為饕客們的必訪之選。

文/圖：陳素怡、陸曉晴



「踏雪尋梅」(左)、
「相聚一刻」(右)



紅磡通街好食 唔停口大滿足

萬華糖水店



萬華糖水店將配料陳列在玻璃櫃中，一目了然。

添添鮮果汁

萬華糖水店以芋圓作為賣點，對於芋圓愛好者而言，這裏絕對不容錯過。店內的配料種類不算多，但勝在性價比高。怪妹推薦芋圓仙草8號，包含仙草凍、抹茶凍、珍珠等配料，一大碗足料的糖水才30元，是周邊學生的消暑之選。特別的是，抹茶凍在其他甜品舖並不是一種常見的配料，這種清清淡淡的茶香味吃進口裏卻意外地與其他配料十分搭配。不過，這裏沒有堂食只有外賣，買一碗帶回家慢慢享受吧。

「芋圓仙草8號」
配料豐富。



「酸甜冰涼的「踏雪尋梅」令人在炎夏夏日身心涼爽。

添添鮮果汁在手搖飲品店盛行的當下，為食客提供了一道清新健康的味道。店裏的榨汁機總是忙碌地運轉着，新鮮的水果在機器中旋轉，變成一杯杯充滿果香的天然飲品。這裏的果汁與冰沙均為鮮榨，不添加任何糖和香精，保留了水果和蔬菜最原始的營養和風味。無論是食客自己組合果蔬搭配，還是直接挑選店主搭配好的鮮果汁，每一杯都是現點現榨，確保顧客能夠享受到最新鮮的味道。怪妹較喜歡「踏雪尋梅」，這是由西梅乾、紅梅乾、玉桂粉、燕麥和鮮奶混合而成的飲料，喝起來酸酸甜甜，帶着淡淡的玉桂味，還能嚼到香甜的果乾，是別的地方鮮能嘗到的味道。



保鮮櫃裏琳琅滿目的新鮮水果。

美味佳

紅磡雞蛋仔



美味佳門口貼滿了各類串燒的照片。

美味佳店門口貼滿了各類串燒的照片，種類豐富，肉類、果蔬、菌菇等應有盡有，食材新鮮。煙鴨胸肉質滑嫩，外皮焦香；蔬菜類火候剛好，咬開還有不少汁水，再撒上獨家香料，令人回味無窮；葷素搭配的韭菜肥牛卷，火候掌控精準，讓肥牛的油脂微微滲出，而韭菜爽脆依舊，烤好的韭菜卷汁水充盈，一口咬下去，肥牛的鮮嫩與韭菜的清香完美融合，肉香與菜香的搭配令人心滿意足。這裏大部分菜品單價10元出頭，一串分量十足，價格實惠。有遊學的學生吃過一次以後念念不忘，在遊學的最後一天，即便拖着行李箱，也特意再來光顧，足見其魅力。



撒上獨家香料的各式串燒。

作為46年老字號的紅磡雞蛋仔，是紅磡的「街坊名物」，門口時常排起隊。店內出品物美價廉，均價大約20元，分量可觀且即叫即製，是附近不少學生和上班族的首選。怪妹推薦朱古力格仔餅，口感外脆內軟，濃郁的朱古力味與花生醬、煉奶是滿分搭配。紅磡雞蛋仔的創始人吳師傅堅持使用真材實料，多年來，他始終堅守初心，用心製作每一份小食，希望通過自己的店舖，將這份傳統的味道代代相傳，讓更多人領略到經典美食的魅力。紅磡雞蛋仔每逢星期四休息，記住不要「摸門釘」！

2派克雞排



「脆皮雞柳條」(左)、「脆脆雞皮」(右)。

台灣超人氣雞排店2派克雞排在香港開了3間分店，其中一間就在紅磡，想念台灣美食的人快來！2派克雞排黃黑配色的招牌在街頭十分顯眼，很容易就能找到。對鍾情於肉食的人來說，這裏的「脆皮雞柳條」和「脆脆雞皮」絕對是不可錯過的美味。雞柳和雞皮都炸得金黃酥脆，雞柳鮮嫩多汁。點單時，顧客可以根據自己的口味偏好，選擇撒上梅子粉、芥末粉、海苔粉等調料，滋味十足。每份雞排都現點現炸，保證最佳口感，所以等待時間會稍長，記得預留時間等待。



鮮嫩多汁的「脆脆雞柳條」



黃黑配色的招牌在街頭十分顯眼。



紅磡雞蛋仔創始人吳師傅。
熱氣騰騰的朱古力格仔餅。

