

# 《一飯封神》同款 餐廳覓食指南

內地人氣美食競技綜藝節目《一飯封神》最近收官，節目邀請100位不同背景的廚師，包括米芝蓮主廚、市井小廚等，透過多輪比拚，展現廚藝並爭奪「廚神」寶座。對於香港觀眾來說，最吸睛的當然是節目中有不少香港廚師參戰。節目出街後，這些餐廳和廚師人氣飆升，招牌料理更成為「香港必食」。小編今次整理《一飯封神》香港餐廳覓食指南，方便各位旅客來香港「覓食」。

## 「紅棉」招牌焗豬超人氣

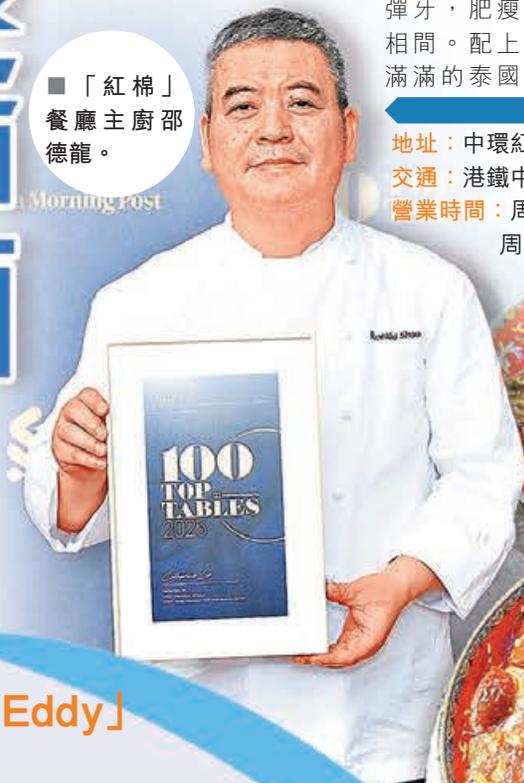
講到最近在小紅書「刷屏」的本港餐廳，就不得不提中菜食府「紅棉」。餐廳主廚邵德龍師傅因參加節目收穫超高人氣，由他烹飪的「招牌豬扒飯」賣相吸引，吸引無數遊客來吃。必吃的豬扒飯以有嚼勁的炒飯為底，外酥內嫩的炸豬扒上淋上酸甜可口的茄汁，搭配三種不同風味的芝士，被網民評價為真正的「一飯封神」。其他招牌菜式還有「別不同叉燒」，選用黑毛豬梅頭肉，外層做焦帶蜜糖香味，肉質

香菜，清香又不油膩。還有賣相至啱打卡的「響鈴豆腐龍蝦」，味道鮮辣，龍蝦肉質口感細膩，適合嘗鮮。

值得一提的是，不少到訪食客都成功與邵德龍師傅合影，更大讚他親切善談。而且餐廳位於金鐘紅棉道，附近景色優美。餐廳外更有一顆珍貴百年古樹，被香港特區政府編入「古樹名木冊」的節果決明，大家不妨一邊享用美食，一邊欣賞賞心悅目的自然美景。不過現時「紅棉」只能提前預約才能吃到，而且人氣相當爆棚，想前往「朝聖」的記得提前預約。

■「紅棉」餐廳主廚邵德龍。

Morning Post



紅棉

地址：中環紅棉路22The Murray, Hong Kong 酒店平台亭樓

交通：港鐵中環站K出口，步行約9分鐘

營業時間：周一至周五，12:00至16:00；18:00至22:30  
周六至周日、公眾假期，11:00至16:00；  
18:00至22:30



■紅棉「招牌豬扒飯」。

## 「Neighborhood」必試鹽焗雞飯

■羊肚菌鹽焗雞燴飯



餐廳「Neighborhood」，主廚黎子安師傅因搞笑的「鬆弛感」人氣超高。不過原來「Neighborhood」早已在本港很有名氣，連續多年入選「亞洲50最佳餐廳」及米芝蓮一星餐廳，長期客似雲來。主廚擅長烹調海鮮料理，每天親自到街市選購優質海鮮，不時不吃。菜單上大部分都是分享菜式，餐牌經常轉換，讓你每次到訪都有新鮮感。

店舖招牌菜「羊肚菌鹽焗雞燴飯」，原隻雞藏在鹽殼裏，服務員現場敲開，香味撲鼻，很有儀式感。選用本地元朗新鮮平原雞，配上當季時令羊肚菌，醬汁香濃又提鮮。牛油意大利細麵配黑松露，用手製細麵裹濃郁牛油與芝士，現刨黑松露片堆疊香氣。提提你，「羊肚菌鹽焗雞燴飯」現在只能在訂位時一同預訂。店舖位於荷李活道旁的巷弄中，位置比較低調，需要耐心找找。

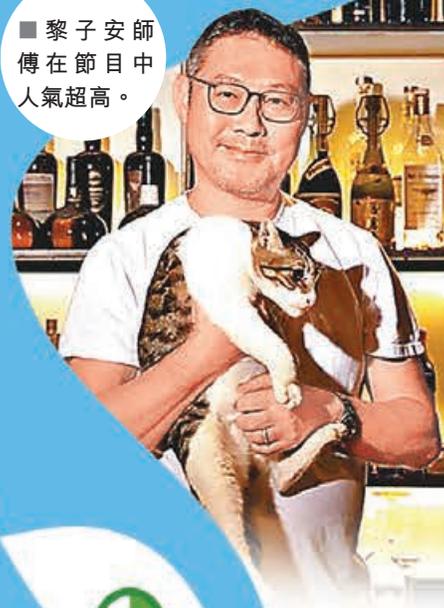
Neighborhood

地址：中環蘇豪荷李活道61至63號地舖

交通：港鐵上環站A2出口，步行約8分鐘

營業時間：周一至周六，18:00至23:00；  
周日休息

■黎子安師傅在節目中人氣超高。



## 「Chef Studio by Eddy」多明星幫襯

節目裏還有一間超多明星幫襯過的私房菜，連梁朝偉、劉嘉玲、郭富城等都是食客。由主廚梁偉灝主理的「Chef Studio by Eddy」（用心梁廚），以新派法餐融合亞洲元素出名。餐廳位於鴨洲海怡半島，外面吧枱坐擁海景，開放式廚房可以讓食客看到烹飪過程。推薦菜品有「慢煮三文魚」，用鵝油低溫慢煮，三文魚肉質粉嫩滑潤，搭配魚湯芥末醬及三文魚籽提鮮。另一吸引食客慕名的就是梁師傅在節目中炮製的「奶皮子燒羊柳」，來自新疆伊犁的奶皮子和香草一起烤得香脆，做成羊柳外面的脆皮，四成熟的羊柳包裹羊腰和蘑菇，口感恰到好處。

Chef Studio by Eddy

地址：鴨洲利興街10號港灣工貿中心3樓303室



■奶皮子燒羊柳



■外面吧枱坐擁海景。

食客。■梁朝偉都是

