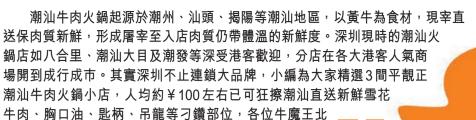


■雪花肥牛色澤粉

嫩,紋理均勻



上可放任大開「食 | 戒! 撰文:龍獅

■招牌特級牛筋丸

每日人手捶打。

探秘深圳 寶藏小店

大家到坤記兄弟可來一



皇崗村開業11年的老牌火鍋小店,乃北 上港客集中地,近年更在旁邊開更大的新店, 全場近八成也是港人。坤記營業至深夜2時, 是不少港客收工後北上消夜之選。店家的手切 牛肉來自潮汕的小黃牛,肉質鮮嫩;點粟米蘿 蔔清湯已足夠,火鍋湯頭清甜帶出肉質鮮味, 難怪不少網友力推坤記是全福田最好食的潮汕牛

肉火鍋。原來店家也吸引不少港星捧場,邵音音、湯 鎮宗、呂珊等也曾幫襯該店。據知早前方力申到店嘆盡頂級肥 牛、五花趾、牛舌、招牌特級牛筋丸等,完美體驗潮汕美食文 化。頂級肥牛(¥42)肥瘦適中,紋理清晰可見;五花趾(¥35) 油分少,口感脆彈有嚼勁;吊龍(¥35)筋肉緊緻,肉香在口腔 四溢,配店家特製沙茶醬及豉油,層次升級,味道「世一」!

> 此外,一份8粒的招牌特級牛筋丸(¥35)爆汁彈牙勁大 粒,也是坤記名物,但售完即止。店家於中午12時 半及晚上11時半有新鮮牛肉送到,在這兩個時 段幫襯可嘗最鮮、最靚的牛肉。

> > 地址:福田區金田路皇崗上圍1村四棟 交通:深圳地鐵4號線福民站C出口

營業時間:11:30-26:00



■阿翔環境親民,難怪人氣旺 盛。 小紅書@本宮BENGONG

阿翔鮮牛肉火鍋(翠竹店)

隱藏在街頭巷尾的本地人寶藏店,阿 翔鮮牛肉火鍋環境整潔,鄰近田貝站交通 方便,傍晚6時後門外經常要等位。店家 以澳洲入口的安格斯牛肉主打,肥瘦均 匀、肉質鮮嫩見稱,新鮮嫩牛肉(¥32) 鮮紅透亮,每一啖都感受到牛肉的鮮美; 另一名物匙仁(¥48),肉紋油脂網狀分 布,表面微微油光,鍋內快淥8秒即食口 感最佳,「食肉獸」肯定大滿足。此外, 火鍋湯底有近20種,如麻辣、鴛鴦等任 君選擇,並供應特色小食如汕頭炸蝦棗、 粿肉等惹味炸物,食客可一次過嘆盡潮汕 美食。

地址:羅湖區翠竹路 1175號 交通:深圳地鐵田貝站 D 出口 營業時間:10:00-26:00 推介指數:

個全牛盛宴。 就犟牛肉火鍋 観牛大團圓打卡之王 就犟牛肉火鍋主打新鮮牛肉,擁有自家牧場即宰 即運送,每日2次到店,牛肉由屠宰到上桌約3小時 內,保證新鮮。深圳除了南山區,港客熱點福田區皇 庭廣場亦有分店,但很大機會要排隊。店家裝修黑紅 配色夠型格;牛肉方面,「鎮店之寶」就犟牛肉大團圓 套餐(¥238),以特 ■就犟提供多種口味醬 製木圏360° 圍住 小紅書@是凌凌鴨 鍋底,旋轉方式擺放 6款牛肉,一次過有齊 吊龍、匙仁、 肥牛、嫩肉、 牛舌、胸口油等6大部位,打卡 一流。套餐包牛骨清湯鍋底,娃娃菜、 冬瓜及醬料等,夠3位享用,人均不用 ¥100已飽飽,性價比高。店家有山東直 送乳山生蠔,巨型又肥美,亦供應牛肉 煲仔飯、牛肉串燒、牛肉粿條(河粉)湯, 照顧食客不同需要!

地址:南山區高新南九道深圳灣創新科技中心1 棟A座B1層20、23-26號舖

■就犟的牛肉大團圓集齊黃牛6大

部位。 小紅書@啊哈與美食的日常

■潮汕牛肉火鍋廣受深圳市民歡迎。

小紅書@魚魚今天吃什麼呢

交通:深圳地鐵2號線科苑站出入口步行270米

營業時間:11:30-21:30 推介指數: