

潮汕牛肉火鍋起源於潮州、汕頭、揭陽等潮汕地區，以黃牛為食材，現宰直送保肉質新鮮，形成屠宰至入店肉質仍帶體溫的新鮮度。深圳現時的潮汕火鍋店如八合里、潮汕大目及潮發等深受港客歡迎，分店在各大港客人氣商場開到成行成市。其實深圳不止連鎖大品牌，小編為大家精選3間平靚正潮汕牛肉火鍋小店，人均約¥100左右已可狂擦潮汕直送新鮮雪花牛肉、胸口油、匙柄、吊龍等刁鑽部位，各位牛魔王北上可放任大開「食」戒！

撰文：龍獅

潮汕 探秘深圳 寶藏小店

牛火鍋

■雪花肥牛色澤粉嫩，紋理均勻。



坤記兄弟潮汕火鍋(皇崗店)

明星飯堂方力申大推

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吃的潮汕牛肉火鍋。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

推介指數：★★★★



■小方大駕光臨，店長周姐忍不住集郵。



■招牌特級牛筋丸每日人手捶打。



■大家到坤記兄弟可來一個全牛盛宴。

■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



■阿翔環境親民，難怪人氣旺盛。小紅書@本宮BENGONG

就準牛肉火鍋

靚牛大團圓打卡之王

就準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」就準牛肉大團圓

■就準提供多種口味醬料。小紅書@是凌凌鴨



套餐(¥238)，以特製木圈360°圍住鍋底，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！



■就準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

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

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：★★★★

阿翔鮮牛肉火鍋(翠竹店)

食肉獸天堂深圳人最愛

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，肥瘦均勻、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，鍋內快滾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粿、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：★★★★