

盤點深圳名店

Chill 正 高質烤鴨

■半隻烤鴨僅賣¥88，擺盤及配料絕不失禮。



吳莊



■麵包誘惑
打卡一流。

人均百元CP值爆燈 分店多甜品出色

主打江南菜的吳莊於深圳有近20間門店，主要是在大型商場。由於烤鴨及各種菜餚價格不高，除了吸引深圳本地人，也有不少港客在晚市捧場，因此鄰近關口或地鐵沿線商場分店如領展中心城、萬象食家等也聚滿食客。吳莊招牌菜北京烤鴨半隻僅售¥88，足夠兩個成人享用，加錢更可一鴨三食配上椒鹽鴨架、鴨湯，CP值一流。其他菜式如南宋叫花雞¥58也不錯，而石鍋豆腐僅¥19亦勁抵食；至於麵包誘惑¥33屬每枱必點名物，脆口多士仔層層疊，頂層有大大球雲呢拿雪糕淋上面，是飯後解膩的最佳甜品，人均不用¥100已可食飽飽，難怪店內超過50%也是港客，吳莊可算是平靚正之選。

■吳莊除了烤鴨，小菜及凍飲亦極高性價比。

小紅書@Jelin秋蕙

地址：福田區福田街道福華一路3號領展中心城M層023號062A
交通：深圳地鐵1號線/4號線會展中心站
推薦菜：北京烤鴨、麵包誘惑、石鍋豆腐

■店家門外裝修簡潔
雅緻，絕不花巧。

提到北京烤鴨（片皮鴨）已令人口水直流，不少港客會專程北上嘆這種「全鴨料理」，食盡烤鴨、鴨架及鴨湯，體驗一鴨三食的頂級享受。小編為大家搜羅3間不同價位的烤鴨店，性價比最高的「吳莊」僅需¥88已有半隻烤鴨；北京老店「大董」以脂肪含量較低、酥不膩作賣點，招牌菜酥不膩烤鴨（¥398）皮脆肉嫩，亦吸引不少港客捧場，還有以果木烤鴨為賣點的人龍店「金鴨季」，半隻鴨¥158，3大連鎖店鄰近口岸也有分店，大家北上可睇住「荷包」做人，揀最啱自己的Chill正烤鴨店尋覓京式美味！

撰文：龍獅



■鴨仔筷子托夠誠意。
小紅書@悅小姐的隨心分享



■大董燒鴨是南北方融合的創新菜式。

大董烤鴨

深圳灣高級食府 米芝蓮一星級品牌

1985年在北京創立的老品牌，早年曾在福田區開店，其後轉戰深圳灣萬象城，現時在深圳僅此一家。大董主打健康的大董酥不膩烤鴨¥398，鴨身經風乾保存非常講究，令烤鴨口感更脆，油脂低，入口即化，油香四溢而不膩，加上剛出爐的薄皮、青瓜、蔥白、甜醬等配料，包住鴨肉肯定齒頰留香。除了招牌烤鴨外，亦可選擇肉質較嫩的22天酥不膩小雞鴨。值得一提，大董上海越洋廣場店曾於2022年榮獲米芝蓮一星餐廳，貴為老牌名店，深圳店裝修當然也有一定水平，枱上的筷子托也是鴨造型，夠晒講究。此外，品牌於2024年尾推出新品大董燒鴨¥398，所謂「燒鴨」是把廣東燒鵝的味道納入北京烤鴨之中，皮依然酥脆，肉細膩多汁同時亦有燒鵝的香味，值得港客一試。

地址：南山區粵海街道海德三道深圳灣萬象城L428-L430號

交通：深圳地鐵13號線后海站L出口

推薦菜：大董22天酥不膩小雞鴨、大董燒鴨

■金鴨季以明火掛爐果木烤鴨作賣點。

小紅書@寶拉



金鴨季·北京烤鴨

■烤鴨皮脆肉嫩，配搭薄餅皮及甜醬超Yummy。

小紅書@Me是小敏



果木烤鴨皮酥肉嫩 港客人龍店

金鴨季傳承京味烤鴨，其中一間分店位處鄰近皇崗口岸的深業上城，店外經常有港客排隊，不少人也是食飽後過關回港。該店的烤鴨以陝西40年以上的棗木燒製，採用傳統百年掛爐烤鴨工藝，精準把握溫度、火候與時間，令烤鴨皮酥肉嫩外，還帶有陣陣山楂香氣，半隻烤鴨¥158，全隻¥238，價格中等。該店的師傅會於食客面前切鴨皮，猶如個人表演，而烤鴨質素也獲不少網民讚賞。另外，涼菜泡椒雁鵝唇¥58口感冰涼爽脆，鋪在鵝唇下的菜更辣，而泡椒非常醒胃也是超級推薦。

地址：福田區皇崗路5001號深業上城小鎮L3層T3089號舖

交通：深圳地鐵10號線冬瓜嶺站

推薦菜：北京烤鴨、泡椒雁鵝唇、董氏蔥燒海參