



■ 南非鮑魚雞煲

## 金玉滿堂 招牌黑草羊腩煲

地點：旺角煙廠街 14-14a

位於旺角的人氣中菜館金玉滿堂，主打新派粵菜及私房菜，尤其到了冬天店內更是座無虛席，皆因招牌菜「雙冬扣黑草羊腩煲」享譽全城，更被網民譽為「本地羊腩天花板」。金玉滿堂嚴選正山東黑草羊，肉質飽滿緊實，肥瘦均勻，只取腩位，中份 368 元，大份 688 元。羊腩分量足夠，每一塊都攪得軟糯又夠入味，膠質滿滿。湯汁濃郁，嘗起來有藥膳味，裹滿湯汁的羊腩更加美味。煲內仲有腐竹、馬蹄、冬菇，還多附贈一份唐生菜，中份已足夠兩人食，暖胃又暖心。除堂食外，羊腩煲還供應外賣，如果擔心店內沒有座位，提前訂外賣在家中享用也很合適。

除了羊腩煲，還有各類滋補煲，花膠麻辣雞煲，麻得過癮，辣得入味，膠原滿滿，溫補又惹味。南非鮑魚雞煲，是當之無愧的奢華之選，大大粒南非鮑魚搭配嫩滑雞件，味蕾極致享受。海蝦花甲麻辣雞煲，鮮蝦、花甲、雞煲一次過滿足，鮮味爆棚。還能追加配料、小炒、小菜，自由搭配，自成盛宴。



■ 雙冬扣黑草羊腩煲

要抵禦冬天的寒氣，怎能少得了暖身的美食？本期小編為大家推薦 3 間食肆，金玉滿堂有招牌的黑草羊腩煲，陳儀興玫瑰餐廳食完雞煲還能接着打邊爐，而大欖繁星燒烤不但有 BBQ 放題，還能同時打邊爐。這個冬天，用熱氣騰騰的美食驅散寒意。

# 美食落肚 暖胃驅寒

■ 食完雞煲還可以打邊爐。



## 陳儀興玫瑰餐廳 雞煲食完打邊爐

地點：新蒲崗爵祿街 33A-37A 號百勝工廠大廈地舖

新蒲崗火鍋小廚陳儀興玫瑰餐廳值得大家一試。這間餐廳菜式超豐盛，不但有各類鍋煲、小食，食完鍋煲還能加湯打邊爐，新鮮又平價的特選配料一次嘗個夠。想吃滋補的，香濃椰子海參花膠雞煲富含膠原蛋白，滋陰補腎，養顏活血。羊腩煲經典不出錯，溫補暖身。想要食香口惹味的，重慶辣雞煲用麻辣香辛的滋味點燃口腔，而青花椒鮑魚雞煲的爽麻口感與檸檬清香，叫人欲罷不能。凡惠顧雞煲，還能半價換傳統湯底或特色湯底，當中自家製的胡椒豬肚湯底和杏汁豬肺湯底，不僅味道上不輸傳統湯底，更是暖身滋補不上火。火鍋配料方面選擇更多，新鮮的美國桶蠔、游水海蝦限量供應，要夠快才能食到。招牌手切肥牛肉質極鮮美，雪花紋路清晰可見，口感細嫩多汁。極品黑豚肉肥瘦得當，分量足夠，肉食黨不可錯過。店內裝修是港式大牌檔風格，與親朋好友圍坐在桌前談天說地，一同品嚐熱氣騰騰的鍋煲，超有氛圍。並且店內還免加一服務費、免醬料費、免茶芥，又平又靚。



■ 游水海蝦

■ 炭烤BB豬



■ 陳儀興玫瑰餐廳的招牌雞煲。



## 大欖繁星燒烤 燒烤打邊爐放題

地點：屯門大欖涌村 385 地段

■ 外圍燒烤，中間打邊爐。



暖笠笠的炭火燒烤，是冬日裏的一大樂事，大家一起圍爐暢談生活趣事，一定好開心。如果不想自己準備食材、木炭和燒烤爐，又享受自己動手的成就感，可以試試位於屯門的大欖繁星燒烤。這間店自 2003 年開業至今已有 22 年，經過裝修後，如今重新開業，引入多個特大圓形燒烤

台，中間是圓形的燒烤架，還能放一個小鍋打邊爐。外圍能擺食物，方便大班人圍爐燒烤。星期二至星期五的白天，成人只需 178 元及爐費 80 元即享 3.5 小時 BBQ 及打邊爐放題任食。燒烤放題餐單種類豐富，肉類、海鮮、腸類、麵類、蔬菜、飲品、自助

刨冰，以及 7 種調味料，還有方包、法包和格仔窩夫。精選美澳牛肉、原隻有殼大蝦、咖喱魷魚、黑椒牛仔骨、秘製招牌叉燒粒等食材都可以任食到飽，以上這些還不夠，店舖還提供 698 元的火辣炭烤 BBQ，不過就需要提前 3 天預訂。