

■西洋菜陳腎牛鰵魚
豬脷湯



甘棠燒鵝

Hermès 版叉燒

銅鑼灣南華體育會的甘棠燒鵝出品之燒味，獲組合廿四味的 Brian 的大力推薦，一度成為城中熱話。甘棠燒鵝由前舖記燒味部總管馮浩棠出任行政總廚，每日選用優質豬頸肉鮮製叉燒，肉嫩多汁，風味濃郁。店舖位於保齡球場內，頗有尋幽探秘之感。到店必試好味到會「甩褲」的甘一刀叉燒肥嫩，厚切的叉燒外皮燒得焦香酥脆，內裏肥瘦均勻，肥膏一抿即化滿口脂香，瘦肉軟嫩彈牙絲毫不柴，整體肥而不膩，齒頰留香。

以及超「dope」甘棠燒鵝，選用鵝身飽滿的黑鬚鵝，皮殼夠厚，使燒出來賣相、脆度更好。燒鵝賣相極佳，鵝頸高昂，如同展翅欲飛，上桌前淋上秘製醬汁，外皮油潤光澤，令人垂涎欲滴。一口咬落去，鵝皮酥脆到有咔嚓聲，鵝肉醃得超入味，還有肉汁爆出，就連胸口的肉都不柴，可見廚師功底。

除燒味外，這道西洋菜陳腎牛鰵魚豬脷湯也不容錯過，湯水碧綠，清甜甘香，通利腸胃，特別適合秋冬乾燥天氣飲用。不過這間甘棠燒鵝需要成為南華會會員方可入座，會費20元起，可到會員部現場登記。

地點：銅鑼灣加路連山道88號
南華體育會1樓



■將燒鵝擺盤成展翅欲飛的姿態。

近日，51歲Hip Hop及滑板達人「廿四味」Brian（李凱賢）以「燒鵝都dope（超正）」、「要着兩條褲」、「Hermès版叉燒」等潮語帶動城中燒味熱潮。除了獲Brian大力推薦的甘棠燒鵝與燒味獸，新蒲崗的有團火叉燒事務所都值得試，店舖只做好叉燒一道菜，以專業製法征服食客。

金句推叉燒 食極品燒味

■燒味獸的筍箕灣燒鵝皮脆肉嫩。



■燒味獸下午茶套餐更優惠。



燒味獸

燒鵝都dope

這間店的燒味都是當日燒製，出品的供應量有限，如果不想錯過，可以在燒味出爐的時候到店用餐。（叉燒大約出爐時間：下午12時、下午12時40分、下午3時、下午5時。燒鵝大約出爐時間：上午10時30分、下午12時50分、下午4時。）

店內招牌絕對是「怪獸の叉燒」，整體肥瘦均勻，一半是入口即化的肥膏，另一半是軟嫩多汁的瘦肉，在兩種口感之間達到完美平衡。輕微燻邊的叉燒切得薄厚均勻，食到蜜汁焦香味但又不會太甜，送飯一流。另一款特色燒味則是「筍箕灣燒鵝」，皮脆肉嫩，而且油脂不會過分多，點上酸甜的燒鵝醬，超正。

另外，店內的「暴龍豉油雞」也非常受歡迎，雞皮油亮金黃，附着一層薄薄的油脂，非常漂亮。雞肉緊實而不柴，十分入味，每一口都有鹹鮮的汁水。下午茶時間（下午2時30分至5時30分）更有超值優惠，「怪獸の叉燒飯」只需44元，叉燒、油雞雙拼飯48元。

地點：筍箕灣筍箕灣道300號
海福花園地下A及B號舖

■甘一刀叉燒



■精選食材，打造美味叉燒飯。



有團火叉燒事務所
只做好一道叉燒

不少店都有自己招牌的叉燒，但是只做好叉燒的店卻少有。而這間有團火叉燒事務所顯然對自家叉燒非常自信，只專心做好叉燒一道菜，選用西班牙特級豬肉，以獨門爐火炮煉，色澤呈現充滿食慾的天然紅亮，表層微焦脆，內裏鬆嫩到爆，玫瑰露酒香、火烤焦香加上豬油脂甘香，帶給

你縈繞鼻尖的多層次香氣。

店內頭牌胸腩雙拼叉燒飯（64元），一次試過兩款招牌：古法蜜煉腩叉燒與雙蜜豉香胸叉燒。一款美味的叉燒飯，還少不了靈魂的煎蛋和優質飯底。半熟煎蛋火候剛剛好，蛋白有嫩邊而蛋黃還是液態，橙黃透亮，令人食慾大增。將蛋黃液攪拌進口感糯甜的稻花香2號米，一啖飯，再加一啖叉燒，每一口都是味蕾的

極致享受，令到齒頰留香。此外，店內還有味蛋可以選擇，冰濾岩漿滷心蛋、鹹鴨蛋、麻醬五香蛋，不妨試一試哪一款蛋更搭配叉燒。食完一碗不免會感到有些膩，記得點一份海蜇脆爽三拼，中和一下叉燒的油脂味，再來一杯冷泡話梅洛神花茶，超解膩。

■燒鵝切件很誘人。



地點：新蒲崗景福街75號地舖