



■食客揀海鮮如同置身街市檔口，儀式感滿滿。



■店家以一人一鍋作招徠，食材細細碟可試多幾款。  
小紅書@JJ吃不飽



■湛江蠔新鮮飽滿，質素完勝香港的任食火鍋。小紅書@JJ吃不飽



北上爽嘆粥底火鍋

# 黃貝嶺海鮮盛宴

大家若果北上搵食，希望清淡一點，粥底火鍋絕對是不错選擇。位於鄰近蓮塘口岸黃貝嶺的「壹號粥火鍋」，賣點是一人一鍋打邊爐，大量海鮮、肉類、蔬菜、菇菌細碟，分不同價格各取所需，最便宜幾蚊人民幣一碟，打邊爐尾聲找服務員在湯鍋加上稀飯，最後加一碟粥底伴侶，有鹹蛋、臘腸碎等，所有精華煲成濃濃海鮮粥，啖啖鮮甜兼飽肚，愛北上的「海鮮控」肯定大滿足！

撰文：龍獅

「壹號粥火鍋」黃貝嶺店是不少老友記北上人氣熱店，距蓮塘口岸不遠，地鐵黃貝嶺站F1出口步行數分鐘直達，吸引很多北上買餸人士幫襯，附近亦有中式酒家餐樓、老牌超市沃爾瑪及不同民生小店，一站式配套對港客友善。至於「壹號粥火鍋」主打深圳首創海鮮煲仔粥，海鮮源頭直送，一人一鍋，清潔衛生。餐廳裝修簡約，食客甫進店如置身街市，新鮮海鮮、肉類任揀任攞，揀完海鮮如鮑魚可要求檔口師傅幫手處理清洗，服務周到。不過，店家最重要是冷氣強勁，對最怕熱的港客來說可謂最強賣點，因此經常人頭湧湧，晚飯時間即使閒日門外也擠滿人潮。

蛤、沙白、白貝、蠔子、湛江蠔等各式食材應有盡有，大大隻蠔¥25一碟兩隻、蝦滑一碟¥15，童叟無欺；肉類方面，潮汕牛的吊龍、胸口油、手切牛肉、肥牛、羊肉卷等任君選擇，當然也有各式公仔麵、米粉等，鍾意什麼可攞什麼，食飽最後才每碟計數，大胃王肯定「收貨」。

## 海鮮精華變最強靚粥

打邊爐的食材在鍋內「不止焗熟」，而是將鮮味釋放到湯鍋，令大家喝每啖湯也是享受。食客在店內會發現，蝦甜、魚嫩、貝鮮，層次分明不會出現死鹹或一煮即散的狀況，難怪店家口號是「以食材新鮮為王」。不過，整餐飯的重點肯定是尾聲的粥底火鍋，整鍋湯集合打邊爐食材的精髓，加上鹹蛋、臘腸碎組成的粥底伴侶提鮮，再找服務員加稀飯再煲一會，結合成濃郁鮮甜的海鮮粥，美味到「懷疑人生」。除此之外，飲品選擇除了一般汽水、啤酒，更有\$8的自家製石榴汁，清甜又解渴，人均約¥100已可飲飽食醉，價錢親民，絕對是大家到黃貝嶺買餸前後醫肚的最佳選擇。

## 濃郁清淡鍋底任君嘗

店家供應的鍋底包括白粥、花膠雞、麻辣、番茄及椰子水鍋底等五種口味，各有捧場客。菜品種類逾100種，火鍋主角當然是多達20款的海鮮，從鮑魚、貴妃蚌、象拔蚌、大頭蝦、九節蝦、花

■象拔蚌超巨型，睇見都流口水。小紅書@JJ吃不飽

■人均僅港幣百幾蚊已點到滿枱火鍋料，可謂性價比之王。小紅書@酸果樂樂



■各種肉類放置在凍櫃排列井井有條，保證衛生。

## 頂流糖水店人氣最強



■貴為網紅糖水店，任何時段也人氣爆棚。

近期在深圳爆紅的「水牛奶皇后糖水舖」黃貝嶺店人流旺盛，即使閒日店外也「插針都插唔入」，無論附近中小學生、中年人或北上

消費的老友記也要耐心等待，到深夜時段依然人氣不減。店家曾創出單日排隊超過1,000張枱的紀錄，獲封深圳頂流糖水店，如果大家想試該店，務必用大眾點評提前取號，小編實測即使閒日晚上10時，網上取號也有等近100張枱，大家可排到約50個號在附近出發，免得於現場等幾小時也未必能夠進店。

## 大大碗多人分享

品牌以高性價比見稱，又平又大碗，堅持

選用農場新鮮水牛奶手作傳統、創意廣式糖水，亦供應不同小食如炸雞翼、咖喱魚蛋、蔥油拌麵等飽肚美食。店家最出眾的甜品首推「榴槿芒果綿綿冰」售¥68，大大塊芒果肉，榴槿肉沒有核勁甜，配搭小餅乾脆片及煉奶，口感扎實，3個人分享剛剛好。另一名物「芒果芋圓水牛奶綿綿冰」僅¥28，使用新鮮芒果配芋圓，加上細膩的水牛奶冰沙，可算是消暑首選。



■榴槿芒果綿綿冰每日手工現製，外形滿分。