

福田野生菌火鍋

尋味雲南四季鮮

■名貴野生菌火鍋是雲南人的饕餮盛宴。

港人「北上勝地」福田皇庭廣場有大量不同種類餐飲食肆，琳琅滿目的餐廳中，主打雲南野生菌火鍋的「芸山季」，雲南山珍菌火鍋可謂大家希望食得清淡之選擇。憑藉其極鮮食材，成為無數港客心目中的排隊王。現時撞正雲南「鮮菌季」，即野生菌盛產季節，加上大家在福田口岸過關後乘地鐵約10分鐘已可到達會展中心的皇庭廣場，各位港客若未有空閒實地感受滇味風情，不妨到深圳為自己安排一場舌尖上的雲南之旅！

撰文：龍獅

■大家可舒服服體驗在地雲南風味。小紅書@是秀智嗎



■顏色鮮艷的紅蘑菇，食得過癮又可打卡。小紅書@高冷朱迪



金黃菌湯鮮甜醇厚

靈魂湯底「臻鮮見手青土雞菌湯鍋」是店家當之無愧的招牌名物，火鍋鍋底以5種珍貴野生菌，加上雲南林養走地雞，還有宣威火腿添鹹鮮，經古法慢火熬製數小時，配合雲南「直送」傳奇菌子「見手青」。侍應揭開打卡感十足的竹蓋，滾燙的雞湯伴隨濃郁野山菌香撲鼻而至。食客涮煮任何食材前必先喝兩碗金黃醇厚的菌湯，醇香湯底味道鮮甜、雞肉嫩滑，感覺超治愈。

鐵鍋飯狂啖脆飯焦

主食方面，首推現點現燜的鐵鍋飯。「現燜宣威火腿牛肝菌燜飯」選用油脂濃厚的宣威火腿，配香氣十足的牛肝菌與飽滿米粒一同燜煮，上枱時散發着誘人飯粒焦香，每粒米也吸盡火腿油脂與牛肝菌的幽香，底部微微帶有焦脆飯焦，讓

人忍不住一口氣KO幾碗。

巨型紅蘑菇變甜品

至於其他菜品，必點之選是顏值最高、巨型紅蘑菇「拉絲莓果慕斯」，這款慕絲甜品超級搶手，高度還原紅蘑菇外形夠玩味，但其實是超精緻「慕絲」，切開後酸酸甜甜，最驚喜是墊底的一層綠油油草地竟是近期大熱的迪拜朱古力，口感層次豐富，充滿特色，軟萌菇菌打卡一流，隨時沾清。此外，「玫瑰奶白酒」帶濃郁玫瑰香氣的乳白色甜酒釀，入口溫潤加微醺，僅含輕微酒精，顏值與口感俱備，極受女士歡迎。

■濃郁雞湯加羊肚菌，鮮味直接於口腔爆發。

小紅書@CC不嘻嘻



■店家將「雲南雨林」搬進商場。

小紅書@Casey

芸山季

地點 福田區福華三路118號皇庭廣場L2層L2-2號舖

交通 深圳地鐵1號線/4號線會展中心站C出口

營業時間 11:00至22:00

平價零食天堂密密掃

各位食飽飽，不妨再大手掃平價零食才展開歸途。同樣在皇庭的平價零食店「大口獸」於5月開幕，當時撞正五一假期，人潮逼爆。相隔一段時間熱潮減退，相信大家可逛得更舒適，慢慢揀選零食回港。獲封零食界「拼多多」的「大口獸」主打不加防腐劑、每日新鮮現製的鮮零食。店家產品種類繁多，涵蓋鹽焗雞翼、雞腳等滷味、香辣現拌魔芋絲等小食，並

有烘焙、堅果、泡芙、蛋糕、水果及每日現做飲品等，價錢便宜，人民幣¥10左右一大盒，性價比高。此外，店內提供大量試食，成功吸引精打細算的港客慕名幫襯。香辣現拌魔芋絲雖略嫌油膩，但又香又辣口感刺激，啱晒各位「辣妹」，夏日配冰凍啤酒最爽；若果想健康，蘋果乾、芒果乾等也可滿足大家，品牌最強賣點是價廉物美，相信港客絕不會空手而回。



■零食超市在內地經常人頭湧湧。小紅書@Cathy



■各款蛋糕抵食夾大件，適合買回港做早餐。



■山胡椒香辣現拌魔芋絲辣勁十足。