

■豬肚爽脆湯好喝，養生一流。
小紅書@>是我呀



■店員即場剪豬肚及分魚翅，食客不用操心。



爽嘆胡椒豬肚雞 滋補美味大滿足

「順德公·廣東豬肚雞」是深圳具人氣連鎖粵菜火鍋店，連續多年榮登深圳豬肚雞排行榜第一名。該店以現熬奶白色胡椒豬肚雞湯底、明火現煲煲仔飯聞名，是不少港客北上深圳必食之選，因此逢晚飯時間，該店的皇庭廣場店及領展中心城店也聚滿等位人潮。品牌鎮店之寶首推¥128的「招牌豬肚雞」，絕非一般清淡湯底，每日新鮮現熬湯底落足工夫，以大骨、老雞夥同海南優質黑白胡椒慢火滾燉，湯色呈乳白色，滾起時陣陣鮮香撲鼻。

頂級走地雞配厚切豬肚

店家建議先喝一碗原汁原味的濃湯，入口溫潤，胡椒的微辣與辛香隨即在喉嚨散開，暖胃又祛濕；之後再放優質的「壹號土雞」，全走地雞運動量充足。滾熟後雞肉皮薄肉嫩，雞味濃郁，久煮依然保持滑嫩。至於厚切豬肚則處理得極乾淨，絕無異味，口感爽脆帶韌勁，兩者吸盡胡椒湯汁，蘸上店內的特製醬油與沙薑，肯定食到停不了口。

臘味煲仔飯嘗酥脆飯焦

來到順德公，只吃豬肚雞絕不滿足，店內另一道靈魂菜式是曾獲獎的「非遺臘味煲仔飯」。

飯」，多次獲大眾點評選為「深圳第一煲仔飯」。煲仔飯大大份夠四位享用，全屬現點現煲，店員會為客人淋上秘製醬油，並攪拌均勻，米飯選用優質絲苗米，粒粒分明且吸滿廣東臘腸與腸腸的油脂香氣。不能錯過的是煲底那金黃酥脆的「飯焦」（鍋巴），香口爽脆，與鮮美的胡椒湯形成美妙配搭，不經不覺可狂食幾碗，懶理血糖超標。

人均約¥150暖心又暖胃

另外，享用完豬肚雞與煲仔飯後，還可以當粵式打邊爐，繼續涮其他配料，牛肉、脆肉鯪片、台山生蠔等任君選擇。大家當然可試創意爆燈、僅售¥538的「肚包翅」。厚實豬肚包裹了足7兩魚翅，賣相一流，補身又具儀式感。大家若不點「肚包翅」，人均消費僅¥100至¥150左右，性價比超高。因此，不論是周末快閃還是扶老攜幼嘆美食，一鍋熱騰騰、暖心又暖胃的順德公豬肚雞，大小朋友也一定滿足，絕對值得各位列入北上搵食清單之一。

港人北上消費熱潮方興未艾，大家目標當然是尋找性價比高又啱口味的滋補美食。若說深圳火鍋界性價比高的名店，開業逾17年的老字號「順德公·廣東豬肚雞」絕對榜上有名。該品牌憑濃郁醇厚的胡椒豬肚湯底，配上皮脆骨軟、雞味濃郁的廣東「壹號土雞」，早已成為不少港客周末衝關的指定食堂，「識食之人」更可嘆「肚包翅」（魚翅豬肚雞），店員在食客前剪開圓圓豬肚掀開滿滿魚翅，¥500多已可落樓，難怪每逢假日也吸引不港客北上嘆靚雞！

撰文：龍獅



■咖啡店裝潢設計
滿滿南歐復古風。

Dyee Coffee

地點：皇庭廣場R層CTI PARK
營業時間：10:00至21:00

嘗手沖咖啡享受放空時光

新銳連鎖精品手沖咖啡品牌Dyee Coffee，近日正式在皇庭廣場落腳，以豹紋視覺符號裝潢與百款精品手沖咖啡聞名深圳，現時於前海、羅湖也有店。各位港客若果不懂選擇手沖咖啡也沒問題，Dyee有逾100多款咖啡豆，大家只需告訴咖啡師，若想喝不太酸，他們即從雪莉、黃金曼特寧這些醇厚豆幫大家挑選，為客人度身訂做一杯暖心手沖咖啡。另一方面，店家一大特色是以胡桃木框架配藍色瓷磚的裝修，多個位置也有野性豹紋圖案，陳列也滿滿氛圍感，非常「打卡able」！各位喝完咖啡，可在R層空中連廊走一圈，感覺放鬆又舒暢，在這裏輕輕鬆鬆消磨一個下午時光。



■捱過忙碌的一周，嘆杯手沖咖啡感覺治愈。

■店家的蔬菜拼盤精緻，睇得見的新鮮。

順德公·廣東豬肚雞（皇庭廣場店）

地址：福田區福田街道福華三路118號

皇庭廣場G-50（西廣場）

交通：深圳地鐵1/4號線

會展中心站C出口

營業時間：10:00am至

翌日凌晨2:00am