

■牛肉經獨門醬汁醃製，烤熟後肉質緊實有嚼勁。
小紅書@Jusaii



新皇崗口岸即將開通，必定吸引更多港客北上「搵食」。距皇崗口岸不遠的「領展中心城」不同種類食肆眾多，令港客出現選擇困難症。以朝鮮族傳統烤肉風味主打的「西塔老太太泥爐烤肉」最啱「食肉獸」，以傳統泥爐炭火烤肉，店家菊花炭在爐底，有效鎖緊肉汁。最正是全由店員幫大家「圍爐燒烤」，肉香撲鼻，配合靈魂醬汁「秘製麻醬」，熱辣辣烤肉沾上這款靈魂醬料，令食客味蕾大爆發！

撰文：龍獅

■傳統泥爐加菊花炭烤肉，保住原汁原味。
小紅書@風的日記



北上圍爐烤出鮮味

近年深圳美食界吹起一股「泥爐烤肉」風潮，其中排隊動輒兩小時起跳的「西塔老太太」，憑傳承數十年的朝鮮族獨門風味，這股來自東北的熾熱煙火氣早已深深征服不少深圳老饕，尤其在多個港客熱遊商場也有分店，近年也成為港客北上「尋味」的目標。品牌在全國開了逾500間店，並於1997年在東北遼寧瀋陽西塔街創立，創辦人「西塔老太太」李蓮花由流動小販發展到今日全國知名連鎖品牌，數十年如一日堅持傳統工藝，將朝鮮族傳統烤肉演繹得淋漓盡致。相比常見的電烤盤、韓式鐵板燒，「西塔老太太」堅持使用傳統泥爐配以優質菊花炭，泥爐聚熱快兼保溫佳，炭火的高溫能瞬間鎖住肉汁，賦予食材一股獨特煙熏香氣。

靈魂麻醬成美味之匙

然而，真正讓這家店一戰成名的「鎮店之寶」，是那碗看似不起眼的「秘製麻醬」。濃厚香醇、帶東北特色的芝麻醬，白芝麻醬裏加入醬油、白醋、白糖、蔥花再拌勻。醬油提鮮，白醋溶解凝固的白芝麻醬，蘸上烤好的熱氣騰騰牛肉，味道微酸去膩，將肉香昇華至另一層次。

必點招牌特色雪花肥瘦

來到「西塔老太太」面對琳琅滿目的菜單，不容錯過3款必點名物，「老太太特色雪花肥瘦」（¥69），選用油花分布均勻如大理石紋理一樣的雪花牛，在高溫炭火烤至七分熟，外焦裏嫩，肉質扎實不柴，咬下瞬間脂香在口中爆發，是烤肉經典。「老太太特色肥/瘦牛」（¥49），經典的切片牛肉，切得薄厚適中。若選肥牛帶有豐盈脂香，瘦牛則口感軟



■烤鰻魚厚切得勁大塊，令人垂涎三尺。



■領展中心城店位置優越，吸引不少港客。

嫩，只需在炭火上快速翻烤幾秒，即可入口，配麻醬可謂絕配，是送酒的最佳配搭。另外，「北美肥鰻」（¥98），每日新鮮到貨，鰻魚厚切成大塊，烤前用檸檬片擦拭去腥，烤後外皮焦脆、內裏肉嫩多汁，欲罷不能。

店員助烤肉掌最佳火候

除了肉類、烤鰻魚等，店內酸甜開胃的「蕎麥冷麵」（¥38）冰爽解膩，也是完美的一餐不可或缺的主食。值得一提，店家有專人幫烤服務，店員會精準掌握每種肉品的最佳火候，顧客點餐後只需盡情享受，而大眾點評亦有團購，雙人餐的美食有「老太太特色瘦牛」、「稻香黃油雞」、「厚切豬五花」，當然包兩碗「秘製麻醬」，僅需¥266；4人餐亦僅四百多，人均約¥100多已可享受一頓大餐，非常適合朋友聚會或家庭用餐。



■芝士玉米超長拉絲，奶香撲鼻。

西塔老太太泥爐烤肉（領展中心城店）

地址 福田領展中心城M層FM002號

營業時間 11:00 - 22:00

交通 深圳地鐵1/4號線會展中心站

嘆天然果汁減「罪惡感」

大家享受烤肉感受煙火氣，啖啖「上火」，當然要嘆杯鮮榨果汁減「罪惡感」！大家可在商場G層主打現切水果、鮮榨果汁和醃水果的「果枝果子」，買杯果汁消滯解毒。該品牌是深圳本地特色水果及果汁店，主打20+種新鮮水果，核心產品包括常見鮮果如芒果、橙、西瓜、蘋果、梨、菠蘿等；亦有供應特色醃水果，如酸脆芒果、軟糯芭樂等多款自選醃

製鮮果。不過，推介大家品嘗鮮榨果汁，如0水0糖的純雪梨汁，品嘗100%純果汁夠晒健康，工作日大眾點評團購價僅¥9.9，絕對超值。與此同時，客人全程可看到店員現切水果兼榨汁，新鮮入杯沒半點添加劑，喝到天然果味，邊嘆烤肉邊嘗「鮮」，人生一樂也。



■沙冰及果汁也是看得見的濃郁。
小紅書@好飽呀好飽呀

各款醃製水果生津開胃。

小紅書@好飽呀好飽呀

