

深水埗匯聚老字號傳統名店與新派創意小店，高性價比平民美食比比皆是，於附近上班、返學的大家有口福了！而在有限的「1小時 Lunch Time」，小編介紹3間光速出餐、品質穩定且分量十足的選擇；有濃郁滋補的砂鍋熱湯、儀式感滿滿的和風定食，同邪惡滋味的手作炸雞，用極高性價比與美味填飽你！

位於福榮街103號的「醉藥雞」鄰近黃金電腦商場，是區內極具特色的人氣小店。店家堅持使用高溫砂鍋進行現場生滾，直接將滾燙湯底連同配料呈遞至食客面前，能在

桌前持續維持沸騰熱度，有效鎖住湯頭香氣並避免麵條過快泡軟。靈魂湯底以長時間熬煮的雞骨與豬肉高湯為基底，加入糯米酒、紅棗、杞子及蟲草花等藥膳精心熬製，酒香濃郁且甘醇補而不燥。雞肉特別選用肉質細嫩、皮層彈牙的三黃雞，吸飽湯汁精華；搭配邊緣帶有波浪紋路的刀削麵，掛湯力極佳，每口都能吃到滿滿的甘醇酒香。

主食粉麵套餐主打真材實料

的生滾藥膳高湯。到店食客強烈建議加購1隻自家製「清心醉蛋」，醉蛋經花雕酒液長時間浸泡，蛋白Q彈且酒香透心，當軟糯流心的蛋黃融入砂鍋熱湯中，能讓清醇的湯頭質感瞬間變得更顯濃厚綿密，帶來層次豐富的午餐享受。

招牌砂鍋醉藥雞麵 高溫生滾滋補不燥

■搭配掛湯力十足的刀削麵！

■醉蛋經花雕酒液長時間浸泡，蛋白Q彈且酒香透心。OpenRice@食到抵抵

■店家堅持使用高溫砂鍋進行現場生滾。OpenRice@食到抵抵

深水埗食Lunch 快靚正夾抵食

韓式蜂蜜芥末炸雞 即叫即炸夠大份

位於西九龍中心6樓美食廣場的「O BOY CHICKEN」，油溫與麵衣調配由主理人精確把控。店家堅持現點現炸，呈現美式炸雞外皮乾爽酥脆、內裏鎖汁爆汁的高水準口感。特調韓式蜂蜜芥末醬將蜂蜜甜香與黃芥末微酸完美交織，有效解膩。醬汁另上避免傳統韓式翻炒導致麵衣受潮軟化，每一口都能保持極致酥脆。

定價64元的標準套餐分量澎湃，包含1隻肉質厚實的雞下腿、2隻香脆雞翼及4塊每日鮮攪手作的雞金塊。隨餐附送Shake Shake炸薯條及罐裝飲品，食客亦可加錢升級超邪惡火炙芝士薯條，即用火槍炙燒奶香四溢，整體性價比極高。



■外皮乾爽酥脆、內裏鎖汁爆汁的高水準口感。

■每日鮮攪手作的雞金塊。

一人牛肉壽喜鍋 葷素搭配極豐盛

位於東京街麗閣商場地下的「九町屋」，緊鄰長沙灣站A1出口，外觀採用酷黑貨櫃屋工業風，內部則以溫暖木系裝潢搭配和風壁畫，寬敞卡位配合QR Code自助點餐，為上班族打造出舒適愜意的午憩空間。1人分量招牌「牛肉壽喜燒鍋」湯底由日本醬油、味醂與高湯調配而成，甜鹹交織、濃郁誘人。鍋內牛肉片脂香豐盈，更鋪滿娃娃菜、油豆腐、豆腐、金菇、冬菇、大葱及雞蛋等豐富配料，吸收醬汁精華後極致入味，搭配日本珍珠米飯或彈牙烏冬，分量誠意十足。

相較市面連鎖居酒屋動輒百元的鍋物，九町屋堂食一人鍋定價僅88至98元，且全日免收加一服務費，大幅降低消費門檻。午市套餐更免費附送手打蜂蜜檸檬紅茶或特調咖啡，清爽酸甜的飲品能完美中和壽喜燒的濃郁感，整體性價比極高，是追求高品質輕食者的首選。

■湯底由日本醬油、味醂與高湯調配而成。

OpenRice@manwairachael



■店內還有多款和風定食。OpenRice@bowiechung8672

餐廳資訊

O BOY CHICKEN

地址：深水埗欽州街37K號
西九龍中心6樓6FC18-20號舖

營業時間：星期一至日

12:00至21:00

人均消費：50至100元

九町屋

地址：深水埗東京街12號麗閣商場地下28號舖

營業時間：星期一至日

11:00至21:30

人均消費：50至100元

醉藥雞

地址：深水埗福榮街103號地舖

營業時間：星期一至日11:00至21:30

人均消費：50至100元