

港人對香口小食向來情有獨鍾。看似尋常不過的現煎韭菜餅，若要在社區紅透半邊天、甚至吸引跨區饕客專程前來排隊，靠的就是「極致爆餡」與「現煎熱辣辣」的硬實力。今次我們鎖定荃灣70年老字號「民豐粉麵行」與土瓜灣發跡的人氣名店「日昇小食」，一東一西，各自憑藉獨門招牌韭菜餅與人氣爆款，席捲無數街坊與美食愛好者的味蕾。



■民豐粉麵行兼有各款足料糯米糍，可謂鹹甜雙絕。



■咬開外皮的瞬間高溫鹹香肉汁隨即爆發滿溢。

韭菜餅的美味核心在於「香、脆、鮮」三者的完美交融：韭菜獨有的辛香草本風味，經熱油煎製後被充分激發，搭配豬肉的油脂與鮮美，被完美鎖在麵皮之中。在香港的美食地圖中，土瓜灣「日昇小食」與荃灣老字號「民豐粉麵行」代表了兩種截然不同的美味工藝：前者以輕盈薄脆、少油不膩著稱；後者則以厚實煙韌、霸道爆汁聞名。

首先，日昇小食採用精準的「半煎炸」工藝，使麵皮在保持「皮薄如紙」的極薄透光感之餘，依然金黃酥脆。內餡將細碎韭菜與豬肉餡按黃金比例混合，質地濕潤滑順，去除了韭菜粗糙刺喉的口感。除了韭菜餅，店內橫掃網絡社群的爆款「極濃芫茜餅」更是香菜愛好者的狂熱目標，巧妙加入芹菜與麻油去除草青味，多汁甘香；再加上粒粒分明、微辣惹味的「咖喱薯仔餅」，組成極具吸引力的街頭小食陣容。

而屹立超過70年的民豐粉麵行則承襲傳統生煎工藝，採用較有厚度與發酵感的鐵板生煎麵皮，外皮煎至焦香「咔嚓」作響，內裏則帶有手工麵團獨有的煙韌與嚼勁。內餡選用大量新鮮韭菜搭配優質豬肉人手包製，咬開外皮的瞬間高溫鹹香肉汁隨即爆發

滿溢，韭菜的霸道辛香與豬肉油脂交織，給予食客極強烈的爆汁感與沉甸甸的飽足體驗。除了鹹香生煎，民豐近年引爆全港排隊熱潮的慢磨爆漿開心果與古早味炒花生、黑芝麻糯米糍，皮薄餡滿、切開流心，完美成就了店家的鹹甜雙絕。

兩家小店在工藝與風味上各有獨到之處，實難一概而論。若偏好皮薄如紙、內餡飽滿且香口清爽，日昇小食無疑是輕盈首選；若追求麵皮煙韌有嚼勁、肉汁鹹香霸道且偏好重口飽足，民豐粉麵行則絕不讓你失望。無論選哪一家，這份現煎現吃的地道香脆，都是香港街頭小食文化中最生動的寫照。



■「半煎炸」工藝令麵皮又脆又薄。



■日昇小食的「韭菜餅」質地濕潤順滑，去除了韭菜粗糙刺喉的口感。



■粒粒分明、微辣惹味的咖喱薯仔餅。

咬開即爆！韭菜餅終極對決

食完熱氣點算？中醫涼茶幫你兜底

食完香脆爆汁的韭菜餅，滿足了舌尖口腹之慾，隨之而來的往往是滿嘴油膩感與積熱生火的後顧之憂。要完美破解煎炸食物帶來的腸胃負擔，最好的方法莫過於來一瓶清熱解毒的傳統涼茶。



■爆紅的鯊魚肉燒賣

位於北角的「新天中藥茶館」，涼茶處方由資深註冊老中醫師根據嶺南氣候與港人體質精心「配伍」。針對吃煎炸肉餅引起的實火與胃熱，首推店內熱銷的「足料五花茶」與「半枝蓮排毒茶」。前者集金銀花、菊花等五花精華，口感甘甜清爽，能迅速清熱涼血、舒緩腸胃濕熱不適；後者則針對熱毒積聚，入口帶甜無苦澀藥味，輕鬆排毒下火。若咽喉乾涸微痛，則不妨來一樽「川貝梨乾茶」，以川貝、桔梗配搭梨乾生津潤肺，消炎化痰，潤燥滋味立竿見影。

值得一提的是，茶館除了老中醫涼茶，更兼售爆紅的「鯊魚肉燒賣」。不少街坊一手拿着串燒賣、一手握着涼茶，以一樽甘甜涼茶壓住所



有小食熱氣，完美呈現「邊傷身、邊養生」痛苦並快樂着的幽默日常。

■涼茶處方由資深註冊老中醫師根據嶺南氣候與港人體質精心「配伍」。

■「新天中藥茶館」亦兼賣燒賣。

店舖資訊

民豐粉麵行

地址：荃灣街市街35號地舖
營業時間：星期一至日 08:30 - 22:00 (下午2時起供應韭菜餅)
韭菜餅價錢：每件15元

日昇小食 (總店)

地址：土瓜灣馬頭圍道428號地下C號舖；另有分店位於銅鑼灣、觀塘及深水埗
營業時間：星期一至六 13:00 - 23:00；星期日提早3小時休息
韭菜餅價錢：18元 (3件)

新天中藥茶館

地址：北角屈臣道2號海景大廈A座地舖
營業時間：星期一至五 08:00 - 19:00；星期六提早1小時休息；星期日及公眾假期休店