

不少港客最期待周末降臨，尋找地道又具水準的美食已成北上消費定律。深圳除了大眾熟知的川湘菜與粵式大排檔，講究食材本味及火候的「潮汕菜」也是不少老饕的至愛。潮汕飲食是廣東飲食文化中重要組成部分，它集合了清而不淡、鮮而不腥、嫩而不生、肥而不膩等特點，以獨樹一幟的技藝和味道聞名全國。位於深圳龍華區天虹購物中心的「一潮禧·潮汕菜（龍華店）」，獲封精緻潮菜館，以高雅環境與性價比高的出品，在社交平台上人氣火爆，究竟該店如何吸引食客捧場？

潮汕文化融入一磚一瓦

大家在福田口岸，乘坐深圳地鐵4號線到紅山站，A1出口步行數分鐘直達天虹購物中心。步入商場三樓，一潮禧的門面與裝潢讓人眼前一亮，餐廳捨棄傳統酒樓的喧鬧感，店內以沉穩木質色調為主軸，巧妙地將潮汕傳統木雕工藝與水墨意境掛畫融入其中。至於最吸睛的巨型帆船亦要打卡，最令人驚喜的是，設計團隊在多處角落引入了嶺南特色的綠色植物與嶙峋岩石造景，營造出移步換景的庭院

感。店家的用餐環境寬敞，既通透開揚兼具私隱度，不僅設有適合家庭樂的大廳雅座，更備有多間高雅包廂，適合商務招待或老友聚會。

不時不食還原潮汕本味

潮汕菜的靈魂在於「不時不食」與對食材原汁原味的堅持，一潮禧在保留傳統潮菜底蘊的同時，擺盤及細節也一絲不苟。菜式方面，「潮汕古法滷水拼盤」（¥79）是滷香入骨的功夫之作，鹹香鵝肉、鵝翅、鵝肝、鵝蛋與滷水豆腐擺盤整齊，滷汁採用多種秘製香料與老湯熬製，色澤紅潤光亮。一口咬下鵝肉，肉質結實不柴，滷香伴隨淡淡南薑與桂皮香氣，鹹香回甘，沾上特製白醋蒜泥汁更顯惹味。

香口足料蠔仔烙非試不可

另外，「鹽焗花螺」（¥129）的花螺大大隻，口感鮮嫩無沙，同時超入味，送飯一流。至於「小吃拼盤」（¥48），有潮汕街頭小吃代表作，今年憑《給阿嬤的情書》爆紅的地道小吃「無米粿」，焦焦脆脆內裏全是韭菜香，再加一點潮汕辣椒醬，令人食不停口。此外，蠔仔烙（¥59），金黃酥脆的蠔餅煎至外皮金黃香口，一口咬開包裹在薯粉漿中的生蠔依然飽滿多汁，零腥味，口感層次豐富，絕對是食家的佐酒良伴。

尋味龍華 最潮滋味

近年來，不少深圳食肆匠心打造老饕至愛的地道美食，位於龍華區的天虹購物中心，「一潮禧·潮汕菜」以新中式美學，在鵬城重塑地道潮汕滋味，整間店裝修高端，多款食材也標明到店時間，保證新鮮。經典菜式「潮汕古法滷水拼盤」可謂每枱必食之選；至於今年憑電影《給阿嬤的情書》爆紅的「無米粿」這款地道潮汕小食也不能錯過，加上離各關口

也有一段距離不會撞口撞面也是港客，適合大家北上，享受一頓讓人垂涎三尺的潮汕大餐！



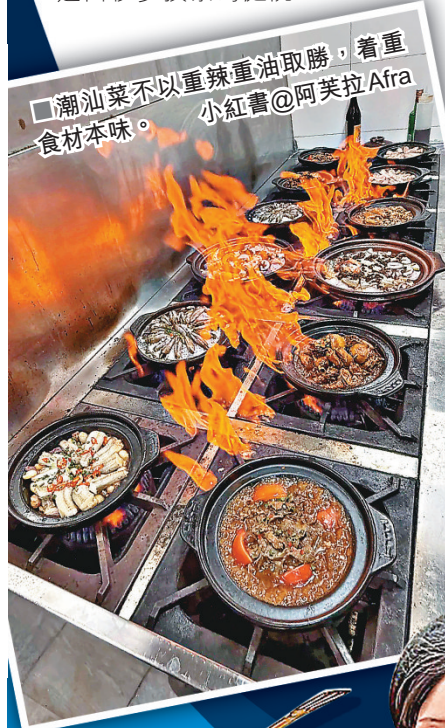
■各款魚類及貝類也是每日新鮮到店。
小紅書@阿芙拉Afra



■無米粿用料實在，沾上少許辣醬入口無得輸。
小紅書@阿芙拉Afra



■超肥美的滷水鵝肝入口粉嫩綿密。
小紅書@減肥但干飯



■潮汕菜不以重辣重油取勝，着重食材本味。
小紅書@阿芙拉Afra



■狂掃糕餅回港，忘卻卡路里超標。
小紅書@曾希恩



■店家的烘焙糕餅走輕奢風，顏值滿分。
小紅書@曾希恩



■花螺大大隻具光澤，口感鮮嫩超入味。
小紅書@減肥但干飯

掃靚糕點 體驗法式風情

各位嘆完地道潮汕菜，可在商場買好翌日早餐才打道回府。烘焙店「法大吉」是一家近年來在江浙滬及多個一線城市迅速走紅的法式烘焙店，主打「餡多料足才是大吉」的高性價比法式美食體驗，近年進軍深圳多個商場。龍華天虹店的裝修融合復古建築風與法式風情，出品造型精緻兼高顏值，非常適合拍照打卡；與此同時，店名「法大吉」

本身也自帶好意頭，提供超強情緒價值。

至於該店麵包選用日本鳥越麵粉、艾許黃油等優質原料，當日現烤現賣。推介「核桃馬里奧」（¥25），外層鋪滿核桃，肉餡飽滿，芝士香味十足，可算是店家熱賣之選；還有「椰香巧克力蛋糕」（¥25），甜度適中不算膩，展現滿滿椰香的獨特風味。