



香港處處見「川味」山城毛兒老火鍋賣正宗

近年川味食肆愈開愈多，無論火鍋、燒烤、米線隨處都有帶四川麻辣味道的成分。有個辣妹報信說佐敦上海街最近有間新開張的正宗四川麻辣火鍋店，取名山城毛兒老火鍋，三位老闆來自重慶，所以不少食材配料都是來自四川重慶，決定去探店，發現幾位老闆都是思維非常貼地的人，雖然講廣東話得不算太正，但親和力十足，對客人友善，相信無論是重慶來的同鄉，或香港好辣的客人，都樂於來幫襯。老闆大軍直言就是希望大家在他們的店舖，能找到大家庭的感覺。不單是客人，連自己的夥計都要求他們有這樣的心態，這樣才守得住。

◆ 採、攝：寧寧



就店舖選址上，他們選擇在上海街開店，代表了他們想針對中價客，他們知道店舖不大，所以外賣會做，傍晚開張做到凌晨5點，方便一班開夜班的工人有地方食嘢，非常體貼一班夜放工的上班族。因為租金貴正考慮加做午市，做食肆真的不簡單。

火鍋店鍋底是靈魂，有山城毛兒老火鍋無渣紅油麻辣湯鍋底、豬骨湯鍋、胡椒豬肚花膠雞鍋、鴛鴦鍋等，胡椒豬肚雞鍋有半隻雞，加埋花膠，十分滋補。湯底有好多豬肚，胡椒味香濃味道好鮮甜，好足料。而四川麻辣湯夠正宗，麻辣鍋首先將一整罐芝麻油倒入醬料中，雖然有人嫌太油，但老闆認為這才是地道的食法，不會改變，寧願另外設計其他多些鍋底讓客人選擇。的確，品嘗重慶火鍋一定要配對蒜泥+自家麻油，新鮮食材從滾燙的湯鍋中撈出來，再點上麻油和蒜蓉吃特別美味！

而且，山城毛兒老火鍋的食材種類多，有特色菜，有養生菜，有來自重慶山城，也有本地及廣東，有不少新鮮食物，例如海鮮類白鱈、黃鰱、生蠔、海蝦、脆肉鯪等，魚腩肉質爽脆。肉類牛肉都有幾款，有手切極品牛頸脊好靚；麻辣牛肉、美國肥牛、毛肚、羊肉卷、豬肚、新鮮豬腦、鵝腸；蔬菜有鮮竹筍、淮山、黑木耳、皇帝菜、黃瓜條片、長條形的高筍、黃瓜片好有擺設感，滾兩下就食得，新鮮爽口。

山城冰鎮毛肚是必點的，老闆介紹滾8秒就食得好爽口，夠新鮮，好夾麻辣湯，口感不錯，記者發現價錢與分量比例有點不對稱，老闆解釋是來貨成本貴，而且從重慶運到香港入口價比內地攤貨貴很多。而雞子、新鮮豬腦花要滾耐少少，食落口感幾似豆腐。

食完肉類，最後肯定要食正宗的重慶甜品，必點紅糖冰粉、紅糖糍粑，冰粉晶瑩剔透加上紅糖醬，山楂、提子乾口感十足；紅糖糍粑外皮香脆內裏煙韌，配上紅糖一齊食大滿足。

火鍋店無渣紅油麻辣湯鍋底、豬骨湯鍋、胡椒豬肚花膠雞鍋、鴛鴦鍋等，胡椒豬肚雞鍋有半隻雞，加埋花膠，十分滋補。湯底有好多豬肚，胡椒味香濃味道好鮮甜，好足料。而四川麻辣湯夠正宗，麻辣鍋首先將一整罐芝麻油倒入醬料中，雖然有人嫌太油，但老闆認為這才是地道的食法，不會改變，寧願另外設計其他多些鍋底讓客人選擇。的確，品嘗重慶火鍋一定要配對蒜泥+自家麻油，新鮮食材從滾燙的湯鍋中撈出來，再點上麻油和蒜蓉吃特別美味！

而且，山城毛兒老火鍋的食材種類多，有特色菜，有養生菜，有來自重慶山城，也有本地及廣東，有不少新鮮食物，例如海鮮類白鱈、黃鰱、生蠔、海蝦、脆肉鯪等，魚腩肉質爽脆。肉類牛肉都有幾款，有手切極品牛頸脊好靚；麻辣牛肉、美國肥牛、



◆ 手工高筍片、鵝腸及黃瓜條片



◆ 紅糖冰粉是正宗的重慶甜品。



◆ 無渣紅油麻辣湯鍋底及豬骨湯鍋



◆ 新鮮雞腎



◆ 冰鎮毛肚



◆ 掃碼睇片



◆ 鹽燒筍殼魚



◆ 燒豚肉生菜卷



◆ 燒蘇格蘭蠔子皇



◆ 野椒汁燒牛小排



◆ 燒鮮白鱈



◆ 山城毛兒老火鍋三位老闆非常好客。

老闆經營思維貼地 讓食客找到家的感覺



◆ 雪花紋肥牛



◆ 手切極品牛頸脊



◆ 香辣牛肉



◆ 重慶耗兒魚



◆ 白鱈



◆ 黃鰱

川燒銅鑼灣開分店 配合打工仔心意



◆ 掃碼睇片



◆ 川燒居酒屋老闆Lawrence



◆ 日本燒雞胸軟骨串、日本雞心喉串、日本雞心串、日本雞皮串、燒特級厚切牛腩、涼拌麻辣松花糖鴨糖芯皮蛋



◆ 日本A4和牛



◆ 日本燒鮫鰓魚肝



◆ 燒芝麻湯圓

三年疫情後，大家都覺食店收得早，宵夜地方愈來愈少，還好近期開始多了開到凌晨後的飲食店開業，今次介紹的，是在佐敦渡船角文英街的川燒居酒屋餐廳，一周前於銅鑼灣駱克道開了分店，他們在渡船街14年已街知巷聞，憑口碑吸引不少名人到店光顧。老闆Lawrence去年睇中銅鑼灣區店舖租金下降，加上銅鑼灣現時少了宵夜時段餐廳，而決定過海開分店。而且營業時間由傍晚5至凌晨2點，希望新店能讓客人與三五知己由傍晚聚至凌晨，放鬆心情享受歡樂時光及美饌。結果4月中正式營業後，發現這區確適合居酒屋餐廳。

提供優質美食予客人。設計很多款新菜式，包括清新的燒豚肉生菜卷，靈感來自韓烤生菜包肉，他們反轉將豚肉包生菜。川燒豆腐，燒一口脆腐乳，竟然是豆腐內包腐乳炸的，另燒芝麻湯圓都很有新意和好食。

其他推介，如日本燒雞胸軟骨串、雞心喉串、雞心串、雞皮串、燒特級厚切牛腩味道火喉都控制得很好。海鮮類有燒蘇格蘭蠔子皇、鹽燒筍殼魚、燒鮮白鱈、燒鮫鰓魚肝、黑松露燒腐皮溫泉玉子、野椒汁燒牛小排、燒豚肉荔枝卷、川香肉碎燒茄子等。而且，餐廳老闆堅持不提供外賣，認為外賣會影響串燒質素。



◆ 川燒居酒屋裝潢

塔羅星座

白羊座 2/3-19/4
命運之輪啟示你本星期會有重大的決定或改變，前路未知去向，但必須繼續，無得停步。

金牛座 20/4-20/5
女祭司啟示你本星期要凡事抱著學習心態，虛心請教，成功自然在望！

雙子座 21/5-21/6
審判牌在即，提醒你勿失信約，別信口雌黃。

巨蟹座 22/6-22/7
節制牌的出現，提醒你別因情緒問題而影響工作事宜，平常心面對。

獅子座 23/7-22/8
找尋新工作，最緊要得朋友幫助，本星期絕對能得此運勢。

处女座 23/8-22/9
悠然自得又一星期，太陽牌的照耀，想差也難，順順利利過渡。

天秤座 23/9-22/10
月亮牌會影響本星期的情感，小心胡思亂想而鬧意見不和，不值得呢！

天蝎座 23/10-21/11
星星牌的出現令你有意義的想法，但也不能太天真草草了事，也得努力工作。

射手座 22/11-21/12
礙事的問題隨着正義牌的出現，終於得到解決，問題不再糾纏，樂得安心。

摩羯座 22/12-20/1
智慧老人令本星期有學習不斷的精神，進修、拓展、大膽是絕對的決定。

水瓶座 21/1-19/2
凡事學識忍耐是本星期力量牌的提示，小心自把自為所帶來的負能量。

双鱼座 20/2-20/3
開心、放心、輕鬆是要實踐的，世界牌是要你讀萬卷書，不如行萬里路，實踐要緊。

文：BENNY WONG