港島鑊氣美食

【豉椒炒蜆】

與台式熱炒的海瓜子有異曲同工之妙，但調味完全不同，豉椒鹹香，催人下酒，每張桌上堆成山的蜆殼可見它受歡迎的程度。

香港大排檔的定番下酒菜

明星宵夜場最愛，源自香港水上人的名菜！

【避風塘炒蟹】

堆如小山的蒜蓉和大隻肉蟹一起下油鍋，火候拿捏正好，蒜頭炸到金黃，螃蟹吸飽蒜香，還有祕製醬料加持，上桌時香得要命，入口絲毫不油，拿起大蟹鉗直接啃，沒有比這更過癮的宵夜了！

老饕吃法：蒜酥配白粥！

老少咸宜的經典粵菜，愛甜口人必點！

【咕嚕肉】

從選擇豬肉部位、醬汁調味，到用菠蘿、蜜桃還是草莓添味，各家大排檔都有獨門祕訣。

厲害的廚師，會把豬肉塊炸到外酥裡嫩，裹上一層糖衣脆殼，酸香甜蜜的魅力叫人無法抵擋。

【乾炒牛河】

最標準的乾炒牛河，河粉要自己拉、韭黃要一根根擦；河粉要炒透、均勻裹上醬汁，韭黃和芽菜炒到剛好斷生。

吃到嘴裡，牛肉嫩、米香足，醬夠味，吃完後檢查盤底，一滴油汁都沒有，如果你吃到這樣一碟乾炒牛河，一定要走進廚房感謝今日的廚師。

不愛吃青菜的人，
聞到這香味恐怕連舌頭都想吞下去！

【啫啫芥蘭煲】

用「啫啫」做法烹調的蔬菜，最能保持水嫩原味，除了芥蘭，香港最常見的是粗壯的水耕空心菜和菜心。廚師的殺手鐧是蝦乾、蝦醬或馬拉盞，醬料與高溫碰撞激發出的香氣，沒有人能躲過。

廣州小攤發源的粵式名菜，每家香港茶餐廳
大排檔必備的鑊氣之選

刺激食慾，永不罷休！
到這裡探索更多香港鑊氣精彩影片
包你越看越餓…

港島九龍20家鑊氣熱炒名店
怎麼去？吃什麼？請掃碼解密

鏡食旅 YouTube 這群記者 YouTube 鏡週刊

出版／精鏡傳媒股份有限公司 社長／裴偉 總編輯／吳明儀 網路總編輯兼執行副總編輯／宋筱玲 編務總監／曾淑芬 美術總監／吳勝偉 企劃統籌／林亦君 攝影／何宗昇、鄭祺耀 設計／張達偉 繪圖／米承鶴
版權所有，未經許可，不許轉載、公開播送或公開傳輸。

九龍鑊氣美食

【啫啫雞煲】

光聽聲音就讓人肚子餓！

為什麼叫啫啫呢？煲仔放進食材和醬料，燒到熱辣滾燙，趁熱送到客人面前，全程發出「啫啫啫啫啫啫」誘人聲響。

掀蓋時香氣噴發，無論雞肉、排骨或鱔魚，都燒到外焦裡嫩，叫人甘願燙掉上顎皮，也要趁熱享用。

香港宵夜之王！

酥香脆口的港式蚵仔煎

【煎蠔餅】

用了更多的鮮蚵、更少的粉漿，煎炸到外殼脆，內裡嬌，保證讓你吃了還想再吃，超級涮嘴。

深水埗大排檔發明的西餐菜！創作靈感竟來自麥當勞薯條？

【黑椒薯仔牛柳粒】

切得大大塊的牛肉粒和薯塊，裹上糖、醬油、美極汁調製的獨門醬料，外脆內軟，噴香可口，下酒最讚！一推出就風靡全港大排檔。

港式熱炒的標配
就是戰鬥碗！

飲酒過量，有害健康

【椒鹽鮮魷】

香港的椒鹽和台灣人想的不一樣！

金黃蒜酥撒在炸到脆卜卜的食材上，魷魚、九肚魚、白飯魚、雞軟骨、玉米，各種食材有了蒜酥椒鹽加持，瞬間變身香港人最愛的下酒菜。

廚師最害怕的菜，最便宜卻最難搞！

【豉油皇炒麵】

需要廚師付出大量耐心與時間，卻是大老闆的最愛。

醬油要一點一點下，炒到麵條蓬鬆、香氣四溢，芽菜、韭黃根根挺立，才是一盤高水準的炒麵。

加了白醋的經典港式辣椒醬，配麵一流！

港島九龍20家鑊氣熱炒名店怎麼去？吃什麼？請掃碼解密

刺激食慾，永不罷休！
到這裡探索更多香港鑊氣精彩影片
包你越看越餓…

出版／精鏡傳媒股份有限公司　社長／裴偉　總編輯／吳明儀　網路總編輯兼執行副總編輯／宋筱玲　編務總監／曾淑芬　美術總監／吳勝偉　企劃統籌／林亦君　攝影／何宗昇、鄭祺耀　設計／張達偉　繪圖／米承鶴
版權所有，未經許可，不許轉載、公開播送或公開傳輸。

鏡食旅　YouTube 這群記者　YouTube 鏡週刊