



穷食港澳饕餮盛宴 享受美食之旅



专刊记者 史大玮

香港,不仅是享誉全球的“购物天堂”,更是东西合璧的饕餮胜地。澳门美食更是荟萃中西南北的美食,中国菜、日本菜、韩国菜和泰国菜也是应有尽有。但是去了香港、澳门到底去哪儿吃?可能你要发愁的不是没处选,而是选择实在太多!不过,要想吃到最地道正宗的当地味道,不妨去问那些老香港老澳门,他们肯定会告诉你,最好吃的不是动辄上千的海鲜大餐,而是藏在都市秘境中的亲民美味。

一、香港篇

1、再兴烧腊饭店

再兴的叉烧在香港属于平、靓、正的第一名,肉质松嫩皮又香脆。要是经过湾仔,一定要试试这家的叉烧。再兴号称香港最佳烧腊,蔡澜力荐,上完“舌尖上的中国”后更是声名远扬。
到达方式:湾仔地铁站A2出口左转沿轩尼诗道往铜锣湾方向走2个街口,约10分钟,左转入史钊城道,左前方10米处;
营业时间:周一至周六10:00-22:00;周日及公众假期休息。
电话:+852-25196639



2、泰昌饼家

因前港督彭定康光顾而成名的饼店,开业已50多年,其港式蛋挞闻名中外,属来港必吃小食。每次经过中环摆花街的总店都能看见许多人拿着地图在四周转来转去,显得有点儿“酒香不怕巷子深”的味道。
到达方式:城巴12M、13、23A、40M在摆花街30号对面下车。
营业时间:周一至周六7:30-21:00,周日及公众假期8:30-21:00
地址:中环摆花街35号地下
电话:+852-25443475



3、檀岛咖啡饼中环店

虽叫咖啡饼店,但其实就是茶餐厅,只不过以其蛋挞最出名,既香甜,又松又滑,菠萝油也不错。有三家分店在中环、湾仔和将军澳,湾仔轩尼诗道那家分店还是电影《月满轩尼诗》的拍摄地。
到达方式:中环地铁站D1出口右转直走,第一个街口右转入士丹利街走5分钟右前方;城巴12M、13、23A、40M可达。
营业时间:周一至周日6:00-00:00
地址:中环士丹利街33号地下
电话:+852-25268063



4、港澳义顺牛奶公司太子店

很普通的茶餐厅,但出名的奶制品却让人流连忘返。双皮奶既可热饮也可冷食,啜一口,纯正的奶香在齿间弥漫开来,让人感觉幸福得飞起;姜撞奶也不错,香醇嫩滑。闲暇时不妨来喝喝下午茶。环境复古设有卡位,澳门也有分店。
人均消费:40港币以下。
到达方式:太子地铁站B2出口沿西洋菜南街往旺角方向走50-100米。
营业时间:12:00-00:00
地址:太子西洋菜南街244号



5、添好运点心中环专门店

全球最便宜的米其林星级餐厅,主厨是原四季酒店龙景轩点心部的原主厨培哥,点心水准很好价格又平民。酥皮焗叉烧包及即拉肠粉都是培哥得意的招牌菜,另外每个月都会推出新款点心,所以菜单也会经常有小变动,经常会有新鲜感!
人均消费:41-100港币
营业时间:周一至周日:09:00-21:00
地址:中环香港站12A铺(IFC地库一层)
电话:+852-23323078



6、华星冰室

港岛上的“澳洲牛奶公司”,总店在湾仔,在旺角也有分店。这家的北海道牛乳炒蛋和奶茶非常好吃,受到很多明星的追捧,还有以谭咏麟校长为名的“校长多士”,店内挂满歌星签名的唱片,定期还有更新。
人均消费:50港币以下
到达方式:5、5B、5X、11、23、25皆可到。
营业时间:7:00-23:00
地址:湾仔克街6号广生行大厦地下B1号铺
电话:+852-26667766



7、小甜谷

艺人谷祖琳及谷德昭开的甜品店,有一点明星效应但甜品质量很好!位于大坑,环境温馨,过了午夜也几乎满座。餐牌上有数十款甜品,除了一系列用北海道牛奶制作的创新甜品外,全是港式传统口味。
到达方式:天后地铁站B出口过马路对面沿铜锣湾道直走约500-600米左拐入布朗街左手边即是。
地址:大坑书馆街10-11B地下
电话:+852-28826133



8、兰芳园(中环总店)

要喝奶茶还是得到兰芳园,虽说很多茶餐厅的丝袜奶茶也做得挺好但是这里毕竟是丝袜奶茶的始祖,开业已经57年。话说“不到长城非好汉”,到了香港还是要喝一杯兰芳园的丝袜奶茶才算圆满。
人均消费:40-100港币。
到达方式:12M、13、23A、40M在摆花街30号对面下车后的右前方三岔路口。
营业时间:周一至周六7:00-18:00。
地址:中环结志街2号
电话:+852-25443895, 28540731



二、澳门篇

1、玛嘉烈蛋挞店

在澳门名气响当当的葡式蛋挞店之一,为葡式蛋挞创始人安德鲁先生的前妻玛嘉烈女士所创。层次分明的挞皮十分酥脆,内馅与安德鲁葡挞相比起来,味道更甜些。不过也许是因为名气大,出品的葡挞质量也高,这家店从不愁生意,店员的服务态度也是出了名的不好。
人均消费:20-50澳门元左右。
蛋挞一个8澳门元,6个45澳门元,12个90澳门元,最普通的奶茶12澳门元。
到达方式:3、3A、3X、10、10A、10B、11、21A、26A、33、N1B、N3路巴士均可到达。
营业时间:周一至周六6:30-20:00(逢周三休息),周日9:00-19:00。
地址:马统岭园66号地下
电话:+853-28710032, +853-28527791



2、安德鲁饼店

中国地区的蛋挞,属澳门的最正宗最有名;而这家安德鲁饼店,绝对是澳门岛上最美味的蛋挞店。安静坐落在偏僻的路环岛,正所谓“挞”香不怕巷子深,店面简陋却常常门庭若市。虽然从市中心来到路环要坐将近一个小时的车,但还是有不少食客会心甘情愿来到这里。远远就能闻到新鲜出炉的阵阵葡挞香,带着奶香味儿的内馅蛋味十足,挞皮酥脆且层次分明,这就是安德鲁葡挞的魅力。
人均消费:20澳门元
到达方式:乘坐15、21A、25、26、26A、50、N3路巴士均可到达
营业时间:周一至周日7:00-22:00
地址:澳门路环市区挞沙街1号地下
电话:+853-28882534



3、潘荣记

小小的作坊制出本澳独有的减蛋金钱饼,采用多面粉、少蛋黄、零蛋清的纯手工制作工艺,使得每一块金钱饼的颜色都金黄金黄,蛋香浓郁,口感酥脆。除了即买即吃(10元起卖),还可以购买包装好的金钱饼带走,包装风格走上世纪七十年代复古路线。另外一家分店位于议事亭前地,近仁慈堂位置。
人均消费:10-30澳门币
到达方式:乘坐3、3A、3X、10、10A、10B、11、21A、26A、33、N1B、N3路巴士均可到达。
营业时间:周一至周日13:00-17:00
地址:卖草地大炮台一街1号B地下
电话:+853-28335127



4、黄枝记

以竹升面起家,据说当年葡萄牙总统访澳时,该店的制面师傅曾在其面前表演过竹升压面。黄枝记的虾子捞面尤为出名,面质爽滑,撒在竹升面上的虾子粒粒分明。真材实料制作的鲜虾云吞,皮薄馅美,一口一个弹牙的虾仁。艇仔粥的配料丰富,繁而不杂。
人均消费:35-50澳门币。
到达方式:乘坐3、4、6、8A、18A、19、26A、33、N1A路巴士均可到达,抵达新马路(Almeida Ribeiro)站后下车,过马路后向喷水池后方走约150米即到,黄枝记位于街道左侧。
营业时间:周一至周日8:30-23:00
地址:新马路议事亭前地17号
电话:+853-28331313

