



香港鐵路美食遊

黃照康 SUNNY 著

金馬獎國際專業食評家

亞太酒店協會主席

冼鋒先生



文譽食壇 · 味傳饗客

荃灣線

尖沙咀站

114 不倒翁中日火鍋料理

116 百樂潮州鮑魚飯店

118 唐人館

120 Prost King Ludmig

佐敦站

126 麥文記麵家

128 麥奕記雲吞麵世家

130 澳洲牛奶公司

132 廖孖記

134 男爵大排檔

136 新興棧食家

138 彌敦粥麵家

140 新斗記

142 太平館

油麻地站

146 橫網

148 好旺角粥麵專家

150 清湯腩王澳門丸記

旺角站

154 明閣

156 富記粥品

太子站

160 金華冰廳

162 永合隆飯店

164 添好運點心專門店

深水埗站

168 劉森記麵家

長沙灣站

172 坤記竹昇麵

荔枝角站

176 潮滙館

178 大公館高級私房菜

觀塘線

油塘站

185 鯉魚門海天宴會廳

190 快樂漁港酒家

194 銀龍咖啡茶座

196 紹香園

藍田站

200 榮華冰室

觀塘站

204 利苑酒家

208 阿鴻小吃

黃埔站

212 詠藜園

214 芝麻綠豆甜品屋

樂富站 (九龍城區)

218 方榮記

220 德昌魚蛋粉

223 新三陽

226 清真牛肉館

228 合成糖水

東涌線

231 龍璽酒家

234 蓮香酒家

- 247 廣東名門
246 大同餅家
244 何八記臘味專家

西鐵線

- 242 龍華酒店
240 群記牛肉圓豬手

東鐵線

- 238 紫粵軒

將軍澳線

- 261 滋味鮑魚
260 紅酒冷知識
259 中式火腿的起源
258 粥店中的油器三寶
257 從雲吞麵到細蓉
256 烹調海鮮數十法
255 蟹膏香濃黃油蟹
254 何謂「六月黃」？
252 大閘蟹的二三事

解謎、解饒

港
島
線



港
島
線

烙印古早香港情懷

上環

中環

灣仔

銅鑼灣

炮台山

北角

西營盤



香港老飯店 (香港店)

陳意齋

蓮香樓

羅富記 粥麵專家

九龍醬園

威記粥店

龍記飯店

陸羽茶室

舖記酒家

香港

香港 C

中環 A

環球大廈

中環 B

中環 C

中環 D2

中環 D1

中環 G

中環

LANDMARK



中環站 · 上環站

秘製百年滷水香

陳勤記鹵鵝飯店



第三代掌門人玲姐說招牌滷水鵝不可不食：
除百年滷水外，鵝肉選用約十斤重的獅頭鵝，
肉質香滑軟腴，非常入味，
鵝翼夠脆，骨香在口腔內留有餘味。

陳勤記掌門人



於

一九四八年開業的陳勤記鹵鵝飯店，到現在已傳至第三代主理。老闆陳國良先生十三歲已跟父親學習烹調潮州菜，店中使用的那桶滷水，可以講是百年老滷水，才步入廚房，一股香醇的滷水味經已撲鼻而至。

第三代掌門人玲姐，娓娓道來陳勤記的歷史：店舖前身位於潮州巷，相信於五十至八十年代，無人不知潮州巷，當年與南北行同時響噹噹，即是現時的香譽里；後於一九九七年清拆後，才遷到現址。陳勤記歷史已經接近七十年，真不簡單。

我喜愛店內裝修，地方雅潔，坐得舒適，是舊式潮州菜館較少見的。當然食物更是講究，玲姐說招牌滷水鵝不可不食；既有百年滷水，現時仍每天加少許桂皮、八角、南薑等香料，保持鮮味；鵝肉方面，會選用約十斤重的獅頭鵝，去骨除淨後只有五至六斤。我急不及待先嚐為快，肉質香滑軟腴，非常入味，鵝翼夠脆，骨香在口腔內留有餘味。科技進步，饑客如有餘未盡，可請店主以真空包裝，帶回家享用。

潮州菜中，魚類菜單也佔重要地位，通常以凍食為主，如凍烏頭魚及凍馬友

魚也非常受歡迎，食其骨細而肉質鮮甜；再配上普寧豆瓣醬，簡直要高唱許冠傑的名歌——最佳拍檔！



凍馬友魚！

▼上：芋蓉香酥鴨。下：反沙芋。左：招牌滷水鵝。



這裏的芋蓉香酥鴨，可以講是我近年食過最好味的。炸得鬆化，而鴨肉又有嚼勁，非常美味。

跟着要清淡一些，首選夏日佳品——青瓜肉碎魚鰾，湯水清甜。

再來一碗潮州紅燒翅，翅的分量充足，上湯配搭剛好，但端上桌時，我嫌熱度不夠，稍為美中不足。

對我來說，潮州甜點

之冠就是反沙芋。這最考師傅技術，首先芋頭要香滑鬆化，然後芋仔要炒得乾身，將糖煮至起泡。正所謂「講就易，做就頗考工夫」，但陳勤記就正好有位師傅專做反沙芋！先前我已聽聞此店的反沙芋美味，親身品嚐，一口氣連食五件，鬆脆的白糖與芋頭的香味，配搭得頗完美，令人回味。

潮州紅燒翅！





· INFORMATION ·



地址 香港上環皇后大道西 11-13 號地舖
電話 (852) 2858 0033
營業時間 11:00-22:30
交通 港鐵港島線上環站 A2 出口
平均價位 HK\$101-200



蜜味烤雙方是以厚厚的金華火腿，
伴鬆脆腐皮，配上清甜蜜汁，
放在熱騰騰的包子內，簡直是最佳組合！



香

港老飯店由飲食界名人梁顯惠主理，主打下海菜。認識梁老闆早於三十年前，當年他於中環蘇浙同鄉會擔任樓面經理——當時蘇浙會的名氣，於中環商界無人不知，像飯堂一樣；梁老闆亦曾於一九六七年在洋船上擔任主廚，行走

亞洲及美國，吸收了各國美食的元素。所以，梁老闆無論廚藝及管理方面，都有充足的經驗。

於一九九三年開業的香港老飯店以經營上海菜為主，但梁老闆其實是廣東省中山人。上海菜一般較油膩，重油重芡，香港人不太吃得慣；於是梁老闆決定改良口味，務求迎合香港食客：

↓ **傳統上海小籠包**，通常是在餡料加入已煮好的肉皮凍，但這卻太油膩，梁老闆於是重本用雞湯代替，精益求精，正是他對食客負責任的表現。小籠包的湯水很美味，清雞湯果然與別不同。





↑ 蜜味烤雙方，是我每次到上海新吉士餐廳必食之選，亦是常常介紹朋友到上海時不要錯過的美食。這次在香港老飯店，初嚐到這道心頭菜式，厚厚的金華火腿，伴鬆脆腐皮，配上清甜蜜汁，放在熱騰騰的包子內，簡直是最佳組合！以後不用專程到上海，也可嚐到更好更美味的愛嗜。

↑ 花雕醉頂鴿，骨軟肉滑，暫且不理膽固醇飆升，照食可也。剛巧人稱「冬叔」的夏春秋伉儷也在座共食，冬叔連花雕鴿汁也掃清，可知味道超好。



少有菜式：
蝦仁拼蝦球！





↑ 金莎排骨炒年糕，香口又惹味。

↑ 梁老闆也有改良甜點，捨棄傳統的豆沙窩餅，自創**豆沙芋蓉窩餅**，帶來新的口味——軟糯的芋頭蓉配合不太甜的豆沙，符合現代人的口味。剛端上桌，不一會已被掃清光，可見甚受歡迎。



▼ 生煎包。

▼ 老飯店主持梁先生。



· INFORMATION ·



地址	香港中環干諾道中 88 號南豐大廈地庫
電話	(852) 2508 1081
營業時間	11:00-16:00, 18:00-23:00
網址	http://www.hkoldrest.com/hk/
交通	港鐵港島線上環站 E3 出口
平均價位	HK\$201-400

響噹噹的廣東小炒店

桃花源小廚

桃

桃花源這個名字，頗有詩意，因為我最喜

愛的花就是桃花。此店位於上環文咸東街，就算路過門前也不易察覺。地下層只有數張枱，沿梯級上一樓，裝修格局簡單俐落，牆壁呈雪白色，頗為舒適；地方不大，有幾間廳房。最特別是飾櫃內陳列着不少與粵劇有關的物品，原來因為老闆喜愛粵劇，更成立桃花源粵劇工作坊，文化特色與廣東味道的小炒互相輝映。

此店於二零零零年由大廚黎有甜開設，黎先生一向對食材和烹調方法有堅持，主打廣東小炒，短短幾年間已將「桃花源」這店名於飲食界打得響噹



▼材料十足
臘味飯。

懷舊八寶鴨。



懷舊西米球。

嗜，吸引不少老饕光顧。乳豬全體是我的最愛，皮薄而鬆化，絕不油膩；剩下的肉身，侍應會拿回廚房堆砌，再端上桌時，又有豬型，肉味甘香。兩種食法，甚富新意。冬天是老饕胃口最好的季節，我推介一定要試太史五蛇羹，湯水清而入味，蛇肉絲滑溜，水準頗高，不是易做的菜。臘味煲仔飯也是不可不點的，每款臘味入口軟度適中，不似一般硬實；肉汁滲入白米飯，加少許調味的醬油，真的滋味得「神仙都企不穩」。

飯後甜品是不可缺的，專賣廣東地道小炒的

店，連甜點也甚有特色：西米球內餡是奶黃，透明的賣相，已引起我的食慾。另外紅豆沙也不錯。

這小店既坐得舒適，食物水準又高，我會常到訪回味美食。



養生
生滾豆腐

· INFORMATION ·

地址	香港上環文咸東街 84-90 號 A 店及一樓
電話	(852) 2543 5919
營業時間	11:30-15:00 (L.O.14:30) 18:00-23:00 (L.O.22:30)
休日	農曆新年假期
網址	http://www.timskitchen.com.hk/
交通	港鐵港島線上環站 B 出口
平均價位	HK\$401-800

鹹蛋黃蒸肉餅



富人家廚

名人坊



富哥自創招牌菜燕窩釀鳳翼，
將鳳翼炸至金黃色，內裏則是潤滑的燕窩，
外脆內軟，突顯了廚師的技藝。



▼ 碧綠炒響螺片。

星

級大廚鄭錦富，一向較低調，在飲食界聚會場合中，絕少露面，但就獲獎無數。富哥於一九七三年入行，已有四十多年入廚經驗，正式紅褲子出身。他曾在富豪私人會所工作逾二十年，專為名人烹調私房菜，亦曾任名人林伯欣家廚，故有「隱世廚師」之稱，可見富哥之江湖地位。

名人坊位於中環蘭桂芳酒店一樓，富哥每天早上都親自到街市搜羅最新鮮的食材，為午市及晚市的菜式做準備，務求達至最佳的質素，可窺見富哥對於美食的執著。食材新鮮固然重要，加上巧手及超卓廚藝，保留傳統粵菜的精髓，每一道送到客人面前的菜式，都是富哥的功夫菜，一絲不苟，以求令食客滿意。



▼ 富人家廚富哥。

▼ 瑤柱花膠蒸
豬肉餅。



▼ 紅燒牛腩。



富哥自創招牌菜燕窩釀鳳翼，是客人到店的必然之選。將鳳翼炸至金黃色，賣相討好；內裏則是潤滑的燕窩，外脆內軟，凸顯了廚師的技藝。

蒸豬肉餅，本是家常小菜，但到富哥手上，卻刁鑽地把瑤柱、花膠混於肉中，頓時富有海味香味。

紅燒牛腩，一般牛腩只見於西餐之中，但富哥巧手西餐中用，也甚富創意。

我每次飯後必點甜品，感覺這樣一頓飯才算完美。富哥今次安排的甜品，可以講是獨家呈獻——西藏人蔘果雞蛋蓮子糖水。最特別是那個

西藏人蔘果
雞蛋蓮子糖水！



沒有蛋黃的雞蛋，將蛋黃先抽出，做法刁鑽，但比較健康；來自西藏的人蔘果又有益，加上糖水不太甜，整道甜品符合現代人的口味。

這頓飯正凸顯富哥的超卓廚藝，果然名不虛傳。

飯。
富哥招牌炒



· INFORMATION ·



地址 香港中環九如坊3號蘭桂坊酒店一樓
電話 (852) 3650 0066
營業時間 12:00-15:00、18:00-22:30
交通 港鐵港島線上環站 E2 出口
平均價位 HK\$401-800



鮮蝦燒賣。



蜂蜜蛋散。

百年老店茶樓

蓮香樓



蓮

香樓對老一輩、尤其是嗜飲茶的人來說，可以講無人不識。現時的香港茶樓，仍然採用焗盅的已是鳳毛麟角，難得的是這裏仍然保持。

蓮香樓於一八八九年創立於廣州，前身以製作蓮蓉出色，深獲當時的翰林學士陳如岳欣賞，並為原名「連香樓」的糕餅館改名為「蓮香樓」。清光緒三十四年（一九零八），廣州著名「茶樓王」譚新義先生收購了蓮香樓，並於清宣統二年易名為大茶樓，香港店於一九二六年開幕，位於中環皇后大道中。直至一九九六年才遷入威靈頓街現址。



香港蓮香樓第一代掌舵人為顏世滔，到現時已歷經數代，唯蓮香樓仍保持廣東獨有的飲茶文化：店內並無知客帶位，需自行找座位；舊款茶桌獨特，茶桌下有空間，讓客人擺放報紙或手袋；穿白衫黑褲的侍應，仍沿用手持水煲加水以保持水溫。大廳四

面裝飾着中國古文詩句、山水字畫，天花頂沿用舊式吊扇、雀籠，充滿懷舊情調。

中環是香港的商業中心，午茶時段推出的陳皮鴨腿湯飯、雜錦瓜粒湯飯就最受白領歡迎；即蒸點心，則放於推車之中讓客人自取。晚飯時間會供應懷舊八大名菜，大受歡迎。

蓮香樓是以製餅起家的，每年中秋佳節，這裏的月餅就最搶手。我甚懷念十多年前出品的七星伴月，玻璃禮盤上貼滿七彩花紙，富有傳統特色。加上七彩繽紛的豬籠豬仔餅，這都已成過去，真希望有心人能夠重現這段光輝。

· INFORMATION ·



地址	香港中環威靈頓街 160-164 號地舖
電話	(852) 2544 4556
營業時間	6:00-23:00 (茶市 6:00-16:00)
網址	http://www.linheung.com.hk/
交通	港鐵港島線上環站 E2 出口
平均價位	HK\$101-200

秘製湯底加新鮮牛腩

中環九記牛腩



據老闆潘權輝說，每天都會搜羅品質最好的牛腩，
配以特有秘方——中藥配方的湯底，
早上花上數小時熬煮，
至中午才以最新鮮的牛腩河粉侍客。



咖喱牛腩麵

現

時於香港到處都是清湯牛腩，但位於中環歌賦街的九記牛腩，卻已有九十年歷史，可謂開山鼻祖之輩。前身是路邊大牌檔，店名的由來，是老闆潘權輝父親的乳名「阿九」。每天中午開店前，例必有數十名顧客在排隊等入座，特首及不少演藝界著名藝人都曾慕名光顧，亦有駕駛名車而來的。店內規例多多，不可帶大型行李及手推車進入，可見此店之「巴閉」也。

何解九記牛腩那麼吸引老饕光顧？據老闆說，每天都會搜羅品質最好的牛腩，配以特有

秘方——中藥配方的湯底，早上花上數小時熬煮，至中午才以最新鮮的牛腩待客。由於座位狹窄，坐得不大舒服，大部分客人飽餐後即離座。

清湯牛腩最受客人歡迎，腩肉綿軟可口，而牛骨湯水則清甜，差不多每位客人的碗都是「美人照鏡」的。

大家對咖喱牛腩亦頗受落，而我會於下午三時多才到達，不用排隊之餘，最精彩是牛腩膾膾受場！牛腩膾膾受歡迎的原因，是牛肉軟嫩，油脂分布多，入口甘香，不過價錢偏貴。由於限量供應，最好入座後立即落單。

· INFORMATION ·



地址	香港中環歌賦街 21 號地舖
電話	(852) 2850 5967
營業時間	12:30-22:30
交通	港鐵港島線上環站 E2 出口
平均價位	HK\$50 以下

工序繁多綿滑粥底

羅富記粥麵專家

屹

立於中環半世紀的羅富記粥麵店，現時

已傳至第三代經營，最難得的是仍然保持高水準。居住於附近的老街坊，提起羅富記的粥品，均津津樂道，豎起拇指大讚。尤其是在中環白領的午膳時間，更是門前大排長龍，其中不乏外籍人士，可見非常受歡迎。

羅富記自稱「粥麵專家」，當然下了不少功夫。選用上等優質白米，粥底以明火熬煮，煲過的白米，在大火生滾之下綻放米花，然後再用細火燴至綿綿又帶米香。經過這麼多工序，粥底固然鮮甜又嫩滑。老字號能維持歷久不衰，當然有其原因。羅富記



▼生魚片粥（過橋）。



炸醬麵！

大大一鍋粥。



除了粥底靚之外，食材也非常講究。鎮店之寶魚片粥，生魚片和白粥分開上桌，食客自行將鮮魚片放入熱騰騰的粥內灼熟，這樣魚片會較嫩滑。皮蛋鹹瘦肉粥最為惹味，清淡白粥配微鹹瘦肉。想起兒時媽媽的至愛——豬肝與牛肉粥，也非常不錯，而且最好早上到訪，方能嚐到爽脆的豬肝，入口無渣。

小欖炸鯪魚球亦備受追捧，即叫即炸夠新鮮，魚肉嫩滑，外微脆內軟，不像一些用雪藏貨的，會加入芫茜以去除雪味。建議吃時蘸一些蜆芥醬汁，味鮮而帶微鹹，簡直是最佳配搭。



小欖炸鯪魚球！



· INFORMATION ·



地址	香港中環皇后大道中 144 號地舖
電話	(852) 2543 3881
營業時間	8:00-23:00
交通	港鐵港島線上環站 E2 出口
平均價位	HK\$50 以下

Angel Wine Concept Limited 天使酒莊有限公司



專業紅白酒，香檳汽酒，各式烈酒的批發零售商，多位從事酒業超過十年的專家，具有廣泛的知識為客戶搜羅各國優質的酒款。

Chateau du Taillan Haut-Medoc Cru Bourgeois 2011

該酒風格優雅，結構均衡，酸度適中，有着黑果和礦物質的芬芳氣味。

特價 \$ 148 (原價 \$ 188)



Chateau Escot Medoc Cru Bourgeois 2012

該酒具有濃郁奔放的香氣，層次複雜，單寧柔順，口感平衡，餘味悠長。

特價 \$ 158 (原價 \$ 198)

地址 香港沙田火炭坳背灣街 14-24 號金工業大廈二期 13 樓 G 室
電話 51396661 (whatsapp)
微信號 ED1011

- 專門為舉辦不同項目客戶提供試酒服務（例如婚姻，大型 party，公司活動等），我們的團隊可以提供不同的酒類提供給客戶品嚐制定適合您的預算的計劃。
- 定期試酒會
- 只要成為我們會員，我們定時會邀請會員參加試酒會，品嚐各國美酒和教授正確品酒知識。



優惠券

憑此印花可換領
智利紅葡萄酒
一支

(價值港幣 \$65)

印花條款：

- 每個有效印花只可換領一支，影印本無效。
- 每人只限換領一支及換領一次；數量有限，換完即止。
- 如有任何爭議，天使酒莊有限公司保留最終決定權。

COUP

香港鐵路美食遊

作者

黃照康 SUNNY

責任編輯

Eva Lam

美術設計

Nora Chung

出版者

知出版社

香港鰂魚涌英皇道1065號東達中心1305室

電話：2564 7511

傳真：2565 5539

電郵：info@wanlibk.com

網址：<http://www.wanlibk.com>

<http://www.facebook.com/wanlibk>

發行者

香港聯合書刊物流有限公司

香港新界大埔汀麗路36號

中華商務印刷大廈3字樓

電話：(852) 2150 2100

傳真：(852) 2407 3062

電郵：info@suplogistics.com.hk

承印者

百樂門印刷有限公司

出版日期

二零一六年十二月第一次印刷

版權所有 · 不准翻印

All rights reserved.

Copyright© 2016 Wan Li Book Co. Ltd.

Published in Hong Kong by Cognizance Publishing,
a division of Wan Li Book Company Limited.

ISBN 978-962-14-6192-6