



Featured in

Ming Pao Daily News 明報 (A4)

Posted on

17 OCTOBER 2010

CNNGo 香港最佳美食評選



得獎項目	最佳湯羹	最佳廉價美食	最佳質感料理	最佳醬料	最佳點心
餐廳	西苑酒家	漢記牛雜粉麵茶餐廳	六福菜館	龍景軒	海景軒
舖店之寶	蜜瓜蠔頭花膠雞湯	班沙腩麵	椒鹽焗鮮魷	XO醬	茶糕
特色	食譜由已故慈善家郭榮堅爵士提供	以秘方烹調，筋與肉層層交錯	以椒鹽焗香後仍能保持彈牙而不失鮮味	以馳名XO醬伴以招牌名菜	將傳統茶糕煎至底部酥脆，糯米的甜味完全融入茶糕內

# 廉價班沙腩打入CNN美食榜

特稿

美國新聞頻道CNN(有線新聞網絡)旗下生活指南網站CNNGo,今年推出美食評選,在香港選出15項最佳美食,除多間米芝蓮餐廳龍景軒、Caprice、明閣等入選外,有茶餐廳以一碗價值38元的班沙腩麵殺出,但老闆感嘆香港很少人「識食」,故堅持價錢大眾化,務求吸引更多親嘗他花心血製作的食品。

明報記者 吳光熙

CNNGo今年在亞洲6個城市推出首屆最佳美食評選,除了香港站,會陸續推出東京、上海、曼谷、新加坡和孟買版。「CNNGo最佳美食評選」因應每個城市的特色美食而度身挑選15個評審項目,其中香港特別加入最佳米飯、最佳火鍋等。

牛腩精華 嘆少人識食

班沙腩麵可謂漢記牛雜粉麵茶餐廳的鎮店之寶,這家位於約理灣路克運的小店獲選為香港最佳廉價美食。對於畢生心血班沙腩麵揚威,店主林漢純喜上眉梢,他自言附近以鮑魚馳名的酒家負責人亦不時向他請教,但他堅持秘方不會外傳,全店亦僅得他一人能接辦那間開業7年來一直在熬的腩汁。

他罷,班沙腩選自牛腩精華,以藥材伴以滾水烹調,日煮百碗,有善人深夜在附近消遣亦會叫外賣,亦有中醫藥人員、太極高手、練馬師慕名而至,更有外國人「食過癮尋味」打包回國,來一客「飛天腩」。



漢記牛雜粉麵茶餐廳的班沙腩麵遠近馳名,店主林漢純稱,附近以鮑魚馳名的酒家負責人亦不時向他請教。(林振東攝)

林漢純說,烹調班沙腩的竅門在於配料與滾水比例,以帶出肉味,品嘗時忌加辣醬,他眼見港人吃麵必加辣醬,慨嘆「香港很少人識食,唔後生求其一餐,最緊要平同就解」。雖然登上最佳美食榜,但他堅持價錢要大變化,兩年來依舊賣38元,只憑着更多人能親嘗其心血。

東來居火鍋靠鴨腩牛上榜

東來居火鍋料理獲選本港最佳火鍋,從美國學成歸來的店主胡嘉榮對火鍋獲美食家垂青深感榮幸,「認受性超乎想像」,但他不認同開火鍋店毋須花工夫,因為由食材、湯底全部都要落足心機,材料在全港街市精挑細選,包括西貢的海鮮、九龍城的腐皮、灣仔的水餃等,其中本地肥牛更是以鴨腩牛(已開割的牛)製作,每日全港供應只得5至7隻,「攤得幾多



東來居火鍋料理店東之一的胡嘉榮,選址酒店開火鍋店,冀把地道風味帶給外國人。(林振東攝)

得幾多」,特點是牛味特濃,油分多,肉質軟。

「外國客愛吃頂級午餐肉」

胡嘉榮認為,打邊爐最重要是湯底,該店每天10小時煲湯,當中以蘇宋牛腩湯最為馳名,店內另深受歡迎食物是港人至愛——午餐肉,此店嚴選頂級金華火腿製成的午餐肉,外籍食客也吃個不停。

《米芝蓮指南》主要由外國評審員「微服」評審食肆,CNNGo香港版編輯李曉怡指出,米芝蓮較重外國人口味,CNNGo這次請來4名本地資深食評家,包括《WOM餐廳指南》編輯 Samanta Pong 和 Fergus Fung、博客KC和少年食神林道光評選,只為選出港人認同的地道風味。



林振東攝

得獎項目	餐廳	舖店之寶	特色
最佳火鍋	東來居火鍋料理	本地鴨腩肥牛	全港每日僅得5至7隻,牛肉味濃
最佳甜品	五代同糖	雞蛋布丁	布丁用卡通蛋形器盛載,奶油忌廉與吉士忌廉交織成焦糖雞蛋
最佳法式料理	Caprice	酥皮筒肉伴鴨肝	糅合亞洲風味與現代法式菜譜
最佳海鮮餐廳	明閣	海生蝦炒蛋白	擔把家常小菜精緻化
最佳新食肆	Mirror	松露帶子忌廉燴飯	名廚 Alain Ducasse 的徒弟 Jeremy Biasiol 主理
最佳米飯	明閣	石斑薑蔥荷葉飯	集石斑魚的鮮甜,以薑汁包裹的飯粒於一身
最佳素菜	龍門樓	雲南雞雲豆冬菇糕	坐落志蓮淨苑,堅拒用素菜仿製的假肉或過度加工的食品

味,CNNGo這次請來4名本地資深食評家,包括《WOM餐廳指南》編輯 Samanta Pong 和 Fergus Fung、



最佳肉類 炭牛舌串燒 居酒屋,充滿日本風味

各式牛腩簡介

牛腩	部位	簡介
班沙腩	牛腩腩	筋與肉層次分明,與脆多肉汁
坑腩	牛腩骨	膠皮適中最大味
崩沙腩	靠近橫隔膜	入口煙韌彈牙,在翠腩中更有嚼勁
腩角	崩沙腩和坑腩中間的一塊肉	四面全軟膠質,非常爽脆

資料來源:明報資料庫