

<p>(1.1)</p> 		<p>焗盅焗茶茶香濃 (中環) 茶樓文化源遠流長，有 80 年歷史的蓮香樓仍保留用焗盅焗茶的傳統，裝修、陳設，甚至地上的痰罐，都別具懷舊風味。香港茶道總會會長葉惠民會示範正確焗茶步驟，品嚐豬潤燒賣、豬肚燒賣及俗稱「硬嘢」的餅食。</p> <p>蓮香樓 地址：中環威靈頓街 160-164 號 電話：2544 4556</p>
<p>(1.2)</p> 		<p>六兩重雞球大包 (深水埗) 每隻大大個、充滿多汁雞肉雜錦餡料的雞球大包，在現時的茶樓中已甚少見，但在深水埗仍找得到。有四十多年歷史的北豪酒家，晨早有阿姐預點心盤賣點心，茶客貪佢「睇啱嗰件揀啱件」。老師傅更為大家介紹雞球大包的前身—「雞窩」。</p> <p>北豪酒家 地址：深水埗北河街 28-30 號 電話：2387 5842</p>
<p>(1.3)</p> 		<p>無滲漏魚翅灌湯餃 (北角) 灌湯餃湯料本應被包在餃內，但因為餃皮太薄容易穿破，故現時大多採用上湯浸的方式。北角鳳城酒家的魚翅灌湯餃的確夠正宗，湯料完全被包在餃皮內，一滴都無滲漏。但想深一層，水份是如何被包在內的？！</p> <p>北角鳳城酒家 地址：北角渣華道 62-68 號 電話：2578 4898</p>
<p>(1.4)</p> 		<p>中式豬油包 (上水) 相信大部份年青人都未聽過中式豬油包，全人手製作的豬油包，採用豬油搓皮，餡料有欖仁、鹹蛋、牛油、雞蛋及冰肉〔肥豬肉加玫瑰露酒〕，相當香口兼鬆軟。古法製馬拉糕更需要足足三日作準備功夫，認真不簡單！</p> <p>金都海鮮酒家 地址：上水新豐路 98 號 電話：2671 0222</p>

<p>(1.5)</p> 		<p>西苑合桃薩其馬 (銅鑼灣) 薩其馬俗稱馬仔，是不少人的童年最愛。但不說不知，薩其馬本是喇嘛的點心，由北京傳至廣州再傳來香港。一條條的香脆麵粉糰，外表包著糖漿，再灑上合桃及椰絲，新鮮薩其馬散發陣陣蛋香味，滋味無窮。</p> <p>西苑酒家 地址：銅鑼灣恩平道 28 號利園二期一樓 101-102 室 電話：2882 2110</p>
<p>(2.1)</p> 		<p>酸甜開胃鳳眼果、仁稔 (天后) 六十年代市民生活水平普遍偏低，一些味道不俗價格相宜的果實大受歡迎，就正如鳳眼果與仁稔。鳳眼果味道酸甜，相當開胃，口感介乎栗子與銀杏之間；仁稔子薑蒸排骨，酸中帶香且微辣，散發清新果皮香味。</p> <p>留家廚房 地址：天后清風街 9 號 電話：2571 0913</p>
<p>(2.2)</p> 		<p>和味昆蟲逐隻捉 (新蒲崗) 昆蟲，只要烹調得宜，亦是人間美味。現在已非常難找到的焗禾蟲，約兩兩禾蟲用上四隻蛋，入口極富蛋香味；龍虱，又稱「水甲虫」、和味龍，現已改用人工飼養，先汆水後用粗鹽炒，再用砂鍋焗，相當香脆。</p> <p>和味館 地址：新蒲崗彩虹道 72 號 電話：2320 6920</p>
<p>(2.3)</p> 		<p>正宗古法大良菜 (新蒲崗) 正宗咕佬肉汁底應以山楂所做，但現時因貪方便多以白醋、蕃茄代替，「原裝」山楂咕佬肉已很難吃到；以肥肉、肉眼及黃沙潤串起燒烤的金錢雞，完全沒有雞肉成份；而正名大良肉卷的大良野雞卷，以肥肉切成薄片包裹豬肉，香脆外皮兼有酒香味，風味十足。</p> <p>得龍大飯店 地址：新蒲崗康強街 25-29 號地下 電話：2320 7020</p>
<p>(2.4)</p>		

		<p>古法鹽焗雞 (中環) 偷工減料的鹽焗雞多以鹽水浸熟，放入鹽焗鍋只是「做樣」。古法鹽焗雞將雞包上三層玉扣紙，炒板岩鹽 30 分鐘直至鹽轉黑色，放入雞焗 40 分鐘，雖然賣相似炸子雞，但連 Kathy 亦大歎肉質比她自己更滑！</p> <p>香港大學校友會 地址：中環德己立街 2 號業豐大廈 101 室 電話：2522 7968</p>
<p>(3.1) 澳門</p>		
		<p>香而不辣葡國雞 (澳門) 葡國雞，由移居澳門的葡國人所創，只在澳門才吃到。據食店大廚所講，葡國雞是由一位家傭於無意中創出。而煮葡國雞，有三多，材料多、香料多及工夫多，主要調味料黃薑糕與椰奶的配搭，令葡國雞香而不辣。</p> <p>沙利文 地址：澳門南灣大馬路 512 號 電話：574 391</p>
<p>(3.2)</p>		
		<p>懷舊雪糕三文治 (澳門) 如果不是《回味無窮》，雪糕三文治在我腦海中早就被遺忘。澳門一間開業已 60 年的雪糕專門店，堅持一貫風格，售賣各式傳統雪糕雪條，其中最為人熟悉的有雪糕三文治、雪糕磚及紅豆雪條，而且清而不甜，獨具傳統風味。</p> <p>禮記雪糕 地址：荷蘭園大馬路 12-12A 號 電話：375 781</p>
<p>(3.3)</p>		
		<p>首創鳳城水餃 (澳門) 鳳城指順德大良一帶，鳳城水餃在澳門相當有名，由葉婆婆於 60 年前帶入澳門，葉婆婆至今仍堅持保留傳統風味，以鮮蝦、豬肉、白菜梗、冬菇粒及白芝麻粉作餡，加入親手熬煮的上湯，鮮味十足。</p> <p>鳳城珠記 地址：營地大街 127 號 電話：574 262</p>

<p>(3.4)</p> 		<p>家傳秘製沙爹魚蛋 (澳門) 一碗美味的豬皮魚蛋，沙爹膽是它的靈魂。食店東主李師傅炮製沙爹膽的配方，源自他的父親，做出同時具備椰香、蝦香、魚香及芝麻花生香的沙爹風味，有別於一般街邊粗製濫造的「咖喱魚蛋」。</p> <p>六記粥麵 地址：沙梨頭仁慕巷 1 號 D 地下 電話：559 627</p>
<p>(3.5)</p> 		<p>橈仔大排檔瓦煲咖啡 (澳門) 在香港完全未見過的橈仔大排檔，澳門依然存在。這間橈仔大排檔以瓦煲咖啡、蛋水及葡式辣魚飽最遠近馳名，是早期澳門工人的熱門「蒲點」。但訪澳旅客請注意，這裡只於每天早晨與下午茶時段營業，小心勿「摸門釘」！</p> <p>橈仔大排檔 地址：羅約神父街 3A 號 羅花崗近紅街市</p>
<p>(3.6)</p> 		<p>蛋黃肉心杏仁餅 (澳門) 黎氏夫婦於 50 年前由中山石岐移居澳門，憑著一門家鄉手藝與努力，以全人手做碳燒杏仁餅打響名堂，而其中極考功夫的蛋黃肉心杏仁餅，只於接獲熟客訂單時才會做。這門巧手功夫，幾近失傳。單憑肉眼欣賞黎老伯的手藝，已值回票價！</p> <p>最香餅家 地址：夜嘢街 12 號地下 A 座 電話：383858</p>
<p>(4.1) 廣州</p>		
		<p>「趁熱食」流沙奶皇包 (廣州) 一個新鮮出籠〔蒸籠？〕熱騰騰、餡料軟滑、外形似鹹蛋、賣相極佳的流沙奶皇包，出自這家位於荔灣區有 125 年歷史的茶樓。此處裝潢保留傳統風格，陳設不少已成古董，而秘方不外傳的流沙奶皇包，更是鎮店之寶。</p> <p>陶陶居 地址：廣州市第十甫路 20 號 電話：20-81399100</p>
<p>(4.2)</p>		

		<p>源出此家莲蓉酥 (廣州) 蓮蓉有段故，話說昔日老闖正吃著清香蓮子糖水時，突然靈機一觸想到以蓮蓉做餡，首創蓮蓉酥，得「蓮蓉第一家」稱號。此店仍維持 30 年代非常流行的歌壇，老一輩茶客一邊欣賞歌者唱戲，一邊品嚐一盅兩件，不亦樂乎。</p> <p>蓮香樓 地址：廣州市第十甫路 67 號 電話：20-81811638</p>
<p>(4.3)</p> 		<p>白雲山山泉水沙河粉 (廣州) 沙河粉，即河粉，源自廣州北郊沙河鎮。正宗沙河粉以白雲山山泉水混和增城白米磨成，優質製作的沙河粉應像化妝粉底一樣「既薄且透」！蝦子金湯沙河粉於製作沙河粉先預先加入蝦子，沙河粉中可見點點蝦子，散發鮮香。</p> <p>沙河粉村 地址：廣州市廣園中路雲台花園側 電話：20-37229686</p>
<p>(4.4)</p> 		<p>名貴菜式廣州文昌雞 (廣州) 專營大型廣東菜式的酒家，有近 70 年歷史，有「食在廣州第一家」的美譽。廣州文昌雞是 30 年代的名貴菜式，做法是將已去骨的嫩滑雞肉切片，夾以雞肝、火腿，做到鮮、香、濃三種味覺境界。</p> <p>廣州酒家 地址：廣州市文昌南路 2 號 電話：20-81380985</p>
<p>(4.5)</p> 		<p>象形點心帶來視覺享受 (廣州) 這家全國最大的園林酒家，佔地上萬平方呎，環境清幽雅緻。羅坤師傅於 1960 年創製象形點心，綠茵白兔餃是他當年的拿手點心之一。極盡視覺享受的泮塘五秀，以酥皮做出蓮藕、馬蹄、慈菇、菱角及茭筍造型的點心，入口鬆脆，但您又怎捨得吃？</p> <p>泮溪酒家 地址：廣州市龍津西路 151 號 電話：20-81815955</p>

<p>(4.6)</p> 		<p>泛舟湖上歎荔灣艇仔粥 (廣州) 荔灣，即昔日西關。荔灣特產非荔灣艇仔粥莫屬。用料足、粥底靚，而且材料與粥底比例恰到好處。師傅炒雙寶的雙寶是指禾蟲及田炆魚，兩者都是生長於廣東田野的「小生物」。炒田螺，芡汁夠香濃，配艇仔粥一絕。</p> <p>唐荔園 地址：廣州市黃沙大道如意坊荔灣湖公園內 電話：20-81702228</p>
<p>(4.7)</p> 		<p>雙重功夫雙皮奶 (廣州) 雙皮奶顧名思義是「兩層皮的嫩鮮奶」，可是，如何做出兩層皮呢？正宗雙皮奶要前後燉兩次，第一次燉出的奶皮會留於碗底，加入第二層水牛奶，再燉一次便成為不折不扣的雙皮奶。</p> <p>西關人家 地址：廣州市下九路荔灣廣場南塔四樓 電話：20-81380308</p>
<p>(4.8)</p> 		<p>西關農村小菜 (廣州) 置身園林酒家的廂房，品嚐西關農村小菜。一道西瓜孫蒸魚咀，西瓜孫味道酸甜，魚咀鮮味；菱角蚊五杯鵝製法繁複，味道層次豐富，鵝肉不肥不膩，卻滿齒鵝肉香。</p> <p>西關世家園林酒家 地址：廣州市荔灣龍津西路 155 號（荔灣湖公園旁） 電話：20-81951688</p>
<p>(4.9)</p> 		<p>滑到極點半生熟黃埔蛋 (廣州) 來到廣州市黃埔區，又怎能不入鄉隨俗來一客黃埔蛋？黃埔蛋只需煮至半生熟，蛋汁四溢，滑到極點。魚絲麵以人手起魚肉、打成膠，做成麵條狀，落水煮即成，入口鮮味彈牙，清新爽口。</p> <p>黃埔華苑酒家 地址：廣州市黃埔東路沙步商業南街 5 號 電話：20-82233998</p>

<p>(4.10)</p> 		<p>鮮嫩郊外魚頭面珠肉 (廣州) 於這間有 80 年歷史的酒家內，有十道足足有五十年歷年的十大名菜，其中一味郊外魚頭，用上三斤以上的大魚魚頭，及多種配料煮成。魚頭「面珠肉」不單香滑，更不會被配料「搶味」，保留陣陣鮮魚香。</p> <p>北園酒家 地址：廣州市小北路 202 號 電話：20-83560087</p>
<p>(4.11)</p> 		<p>聞所未聞狗仔粥 (廣州) 餐廳老闆於瓜棚下為阿齊及 Kathy 下廚，煮出幾近失傳、聞所未聞的茅齋粉及狗仔粥。狗仔粥將米漿加入材料搓成泥球放湯煮至少許溶，口感似蘿蔔糕，上湯鮮甜，別有一番風味。口感彈牙的茅齋粉以米漿搓成條蒸南瓜，有營養兼飽肚。</p> <p>泌芳園園林餐廳 地址：沙灣青羅路 電話：20-84730922</p>
<p>(4.12)</p> 		<p>原汁原味燒竹筒魚 (廣州) 最近重新裝修的廣州四大園林酒家之一，環境清幽雅緻。酒家仿效廣東山區居民的竹筒煮食法，煮出簡單而原汁原味的巧燒竹筒魚，每一口均散發鹽香竹香。潮州雲腿護國菜以蕃薯葉磨泥煮羹，蕃薯葉嫩滑上湯鮮甜，屬健康菜式。</p> <p>南園酒家 地址：廣州市前進路 142 號 電話：20-84448380</p>
<p>(5.1)</p> 		<p>奉行簡約風格一月光餅 (九龍城) 四十年代，生活水平不高，用來「過口癮」的餅食可以說是奢侈品，因此有月光餅的出現。月光餅材料極之簡單，只是白砂糖與麵粉，外表似足炒米餅，入口慢慢溶化，味道似雲片糕。</p> <p>和記隆 地址：九龍城打鼓嶺道 7 號地下 電話：2342 7106</p>

<p>(5.2)</p> 		<p>窮等人家雞仔餅過中秋 (鯉魚門) 中秋佳節，窮等人家會用雞仔餅代替月餅來做節。鯉魚門一間以雞仔餅馳名的餅家，店主羅伯伯整雞仔餅的配方源自廣州，街坊貪其做法正宗，多年來水準保持不變。羅伯伯更教路，買雞仔餅要揀餅面有餡露出來先夠香。</p> <p><u>年香園餅家</u> 地址：鯉魚門海傍道中 43D 電話：2346 3339</p>
<p>(5.3)</p> 		<p>鹹又得、甜又得—企爐餅 (粉嶺) 懷舊餅店店主楊先生，有見懷舊餅食已逐漸被遺忘，故將出品新鮮懷舊餅食視為己任，將之流傳下去。其中一款是有鹹甜之分的企爐餅，入爐前要将表面開，讓空氣溜走，入口會更鬆脆。</p> <p><u>新金寶餅店</u> 地址：粉嶺聯和墟和豐街 53 號地下 電話：2682 1338</p>
<p>(5.4)</p> 		<p>食鬆糕愈食愈「豆泥」？(深水埗) 鬆糕，又叫「豆泥」糕，材料有黃糖、發粉及米粉。普通的鬆糕一般於茶樓已可以吃到，但在這間有超過 50 年歷史的老餅家，堅持以黃糖漿蒸鬆糕，效果比白糖更有香甜。</p> <p><u>鴻發糕品</u> 地址：深水埗基隆街 251 號 電話：2386 1034</p>
<p>(5.5)</p> 		<p>脹卜卜飽肚光酥餅 (西環) 據岑師傅所講，光酥餅是西樵大餅的變種。光酥餅鬆化又飽肚，岑師傅堅持用上十小時來發酵，去除其中一種材料—臭粉的味道，而且要出盡力打筋，焗出來才會脹卜卜，賣相特別好。</p> <p><u>卓越食品餅店</u> 地址：西環皇后大道西 183 號地下 電話：2540 0858</p>

<p>(5.6)</p> 		<p>老公餅＝鹹味老婆餅？(澳門) 有老婆餅，又怎會無老公餅？但想食老公餅，要去澳門先搵得到。老公餅以油酥皮包裹南乳冬瓜蓉餡料，可以說是老婆餅的鹹味版本，入口陣陣南乳、香蔥香味。</p> <p>鳳凰餅家 地址：澳門羅約翰神父街3號 〔紅街市滙豐銀行側〕 電話：(853) 210 766</p>
<p>(5.7)</p> 		<p>石磨米漿鉢仔糕 (土瓜灣) 廣東台山人以清泉水煮黃糖、米漿，再倒入瓦鉢仔蒸熟，便成為今天的鉢仔糕。有 50 年做鉢仔糕經驗的林師傅，堅持沿用以石磨磨米漿做鉢仔糕。鉢仔糕上的凹洞，原來是故意將有水氣的部份挖走，否則會有酸味。</p> <p>信興隆 地址：土瓜灣銀漢街19號G 電話：2356 1211</p>
<p>(5.8)</p> 		<p>清甜不酸白糖糕 (深水埗) 有廿多年整糕經驗的傅師傅，多年來為街坊蒸出各款傳統糕點，最拿手是白糖糕與芝麻糕。白糖糕捧場客較少，不少人嫌它有酸味，但傅師傅指酸味來自發酵過度，只要掌握好發酵時間，便能做出清甜不酸的白糖糕。</p> <p>坤記 地址：深水埗福華街115-117 北河商場地下10號 電話：2360 0328</p>
<p>(5.9)</p> 		<p>皮薄餡靚素粉果 (油麻地) 粉果貴乎皮薄餡靚，最好薄得連餡料亦看得一清二楚。本身是酒樓點心師傅的林師傅，整粉果最拿手。隻隻都脹卜卜的素粉果，只要蒸6分鐘就有得食，皮薄得來又有咬口，屬上佳之作！</p>
		<p>彩龍粥店 地址：油麻地新填地街地下7號 電話：2388 9335</p>

<p>(5.10)</p> 		<p>純天然蔗汁清涼解渴 (中環) 講你都唔信，六、七十年代，涼茶舖等如的士高，少男少女手執一杯涼茶，跳舞跳足一天。入到來涼茶舖，要數最清涼解渴又好味的當然是蔗汁，一杯童叟無欺的蔗汁，絕對不外加糖精，感覺只有一個—清甜！</p> <p><u>公利真料蔗汁</u> 地址：中環荷里活道 60 號地下 電話：2544 3571</p>
<p>(6.1)</p> 		<p>春夏甜點大菜糕 (澳門) 澳門一間大菜糕專門店，專賣各種味道的大菜糕，先數原味，再有芒果，最後來個三色〔蜜瓜、椰子、士多啤梨〕。大菜糕做法簡單，口感清爽，屬春夏最佳甜點！</p> <p><u>莫義記</u> 地址：澳門氹仔官也街 9A 地下 電話：(853) 825 440</p>
<p>(6.2)</p> 		<p>即夾即吃麥芽糖夾餅 (澳門) 本身是順德人的基哥，在澳門街頭賣麥芽糖夾餅賣了 50 個年頭，生意好時曾經日賺過千，亦曾代表澳門出國推廣當地美食。但基哥近年已甚少開檔，想一試基哥的麥芽糖夾餅，相信要碰碰運氣了！</p> <p><u>基哥麥芽糖夾餅</u> 街邊推車檔</p>
<p>(6.3)</p> 		<p>清爽不糊口碗仔翅 (筲箕灣) 碗仔翅點來？原來是四、五十年代，車仔檔以酒家用剩的翅頭翅尾，加生粉水、味精、豉油煮出來的。此小食店選擇棄粉絲取素翅，貪其夠矜貴，再配以鮮肉湯底，最後用馬蹄粉打芡，清爽而不糊口。</p> <p><u>呂仔記</u> 地址：筲箕灣東大街 121A 電話：2885 8590</p>

<p>(6.4)</p> 		<p>矜貴燕窩糕、蝦子紮蹄 (中環) 此傳統零食店沿用藥材舖裡經常見到的大玻璃瓶，裝滿各式各樣的零食涼果。要數最矜貴的香港地道零食，又怎能不提燕窩糕同蝦子紮蹄？燕窩糕外表似雲片糕，內裡有燕窩夾心；而蝦子紮蹄就比一般紮蹄鮮香百倍，確實不俗。</p> <p>陳意齋 地址：中環皇后大道中 194 號 電話：2543 8414</p>
<p>(6.5)</p> 		<p>數十款瓜子任君選擇 瓜子，是零食中比較天然的一種。瓜子炒香，就算無加調味，一樣食唔停。瓜子是西瓜的種子，除了直接炒香，更可以加入不同醬料，令到味道更加豐富。</p>
<p>(6.6)</p> 		<p>????????????????</p> <p>自家製新鮮噹噹糖 (深水埗) 噹噹糖是一種令人懷念兼且相當難找到的零食，現時市面上的噹噹糖，大部份屬包裝好的大量生產品質。但深水埗的甄太太，就堅持自家製噹噹糖，風味一絕、心思百倍之外，更相當新鮮！</p> <p>甄記噹噹糖 地址：深水埗福榮街 49-53 號榮華大廈 2 樓 5 室 電話：2779 8634</p>
<p>(6.7)</p> 		<p>大笪地甘草欖重現香江 (葵興) 講起甘草欖，便想起大笪地欖王。王耀章師傅是大笪地欖王的兒子，延續了父親數十年的製欖心血。甘草欖的製作程序不太繁複，但王師傅嚴格依循正宗古法人手炮製，誠意可嘉。</p> <p>欖王食品公司 地址：葵興華星街 13-17 號南華冷氣工業大廈地下 電話：8105 7979</p>

<p>(6.8)</p> 		<p>涼茶之友—陳皮梅、嘉應子 (上環) 飲慣涼茶食慣中藥的朋友，對陳皮梅同嘉應子絕不陌生。陳皮梅、嘉應子原來都是用新鮮李子所做，產自福建，故市面上難以找到新鮮李子。但陳皮梅與嘉應子有一個很大的分別，就是嘉應子已經經人手去核。</p> <p>鄧海滿記 地址：上環永樂街 175 號</p>
<p>(6.9)</p> 		<p>「縐紋」話梅極具內涵 (上環) 同陳皮梅、嘉應子同類的話梅，一興起便數十年，皆因它極具內涵—生津止渴、止暈止嘔。話梅由新鮮梅子醃製而成，製作過程複雜。話梅外表佈滿「縐紋」，究竟要揀外面靚定多「縐紋」？專家話你知！</p> <p>萬順昌 地址：上環永樂街 199 號 電話：2545 1190</p>
<p>(7.1)</p> 		<p>80 年歷史蝦膏蝦醬老店 (大澳) 水鄉小鎮大澳，從前曾經種有鹽田，加上水產豐富，故出產鹹魚、蝦膏相當聞名。一間 80 年蝦膏老店，據聞是當地首間生產蝦膏蝦醬的店舖。於六十年代，更曾經風靡港九市區酒家，千里迢迢入大澳買蝦膏蝦醬。</p> <p>鄭祥興香蝦製造廠 地址：大澳石仔埗街 17 號 A 電話：2985 7347</p>
<p>(7.2)</p> 		<p>大澳地道特色菜風味一絕 (大澳) 要數大澳地道特色菜，當然少不了蝦醬炒通菜、蝦膏蒸豬肉及墨魚餅，以上三款同是惹味菜式，成功將獨門醬料配合當地盛產的新鮮海鮮，風味一絕。</p> <p>大澳蓮香酒家 地址：大澳吉慶街 57 號地下 電話：2985 7313</p>

<p>(7.3)</p> 		<p>南瓜茶糰鹹甜冷熱選擇多 (大澳) 品嚐過小菜，再接再厲來一件聞名全大澳的特色茶糰。加入南瓜做皮的茶糰，有鹹甜之份，餡料分別有紅豆、綠豆、花生、眉豆等等，各款味道同時亦有冷熱之分，口感各有特色。</p> <p><u>茶糰</u> 地址：大澳鄉事委員會文物館側 電話：2985 5892</p>
<p>(7.4)</p> 		<p>密肚鹹魚手工一絕 (大澳) 這間老字號鹹魚專門店，由一對年過七十的老夫婦打理。老先生顧店、老太太親自主理製鹹魚過程。老太太根據她超過半世紀的製作鹹魚經驗，保證每一條鹹魚均屬上佳出品。其中製作密肚鹹魚的技術，遠近馳名，手工一絕。</p> <p><u>順利號</u> 地址：大澳街市街 1 號 電話：2985 7083</p>
<p>(7.5)</p> 		<p>大澳石磨豆腐花 (大澳) 大澳鄉郊，以前曾經有清甜山泉水流至，故出品的山水豆腐花特別清甜。雖然現在已不再使用山泉水做豆腐花，但大澳人仍堅持以石磨磨豆漿，豆腐花製作步驟一絲不苟，每一碗都是製作者的心血結晶。</p> <p><u>車站豆腐花</u> 地址：大澳永安街 57 號地下 電話：2985 5318</p>
<p>(8.1)</p> 		<p>老茶客至愛—「茶走」(彩虹邨) 這間位於彩虹邨的冰室，保留 40 年前的裝修，以及 40 年前的風味，絲襪奶茶是這間冰室的鎮店之寶。至於「茶走」到底是什麼？原來是只加煉奶、花奶，而不加砂糖的奶茶。</p> <p><u>鑽石冰室</u> 地址：彩虹邨金漢樓 37 號地下 電話：2320 1807</p>

<p>(8.2)</p> 		<p>開胃惹味牛 治 (銅鑼灣) 這間於 1957 年開業的冰室，經常出現於港產片之中。除了環境夠懷舊夠吸引之外，聞所未聞的牛 治亦值得一試。牛 治創於五十年代由潮洲人開的茶餐廳，牛 加入鹵水汁，相當開胃惹味。</p> <p>祥利冰室 地址：銅鑼灣電器道 120 號 電話：2570 6655</p>
<p>(8.3)</p> 		<p>50 年前的蓮子鴛鴦冰 (油麻地) 這間位於油麻地的茶餐廳，於 1950 年開業，裝潢環境歷久不衰。其中由老闆娘親自主理的蓮子鴛鴦冰，分為冰柱與碎冰兩種，蓮子與紅豆夠新鮮而且啖啖肉，慢慢品嚐絕對可以消磨整個下午。</p> <p>美都餐廳 地址：油麻地廟街 63 號地舖 電話：2384 6402</p>
<p>(8.4)</p> 		<p>鮮味湯底生灼牛肉麵 (深水埗) 1983 年政府停發大排檔牌照，對喜歡品嚐地道美食的食客來說，實在是壞消息。深水埗一間大排檔，以牛肉麵及豬扒麵最出色，出色之處是麵的湯底，老闆娘以自創的獨門配方炮製湯底，再將生牛肉放入湯底一同煮熟，特別鮮味。</p> <p>蘇記 地址：深水埗耀東街 6 號大排檔 電話：2779 1182</p>
<p>(8.5)</p> 		<p>紅卜卜茄牛通 (中環) 另一間位於中環的大排檔，必試食品有豬扒飽，老闆娘特別將麵包稍為翻熱，再加入蕃茄，又醒胃又滋味。而茄牛通則用上特濃蕃茄湯底，全碗茄牛通紅卜卜，單是賣相已夠吸引。</p> <p>勝香園 地址：中環美輪街 2 號大排檔 電話：2544 8368</p>

<p>(9.1)</p> 		<p>精心製作煎釀三寶 (九龍城) 這間有五十年歷史的荳品舖，堅持以傳統古法做豆腐，故豆腐特別香滑；店舖更自家打魚肉，兩者合二為一成為極品煎釀三寶，可謂每一件都是精心製作。 義香荳品店 地址：九龍城衙前道 74 號地下電話：2382 5006</p>
<p>(9.2)</p> 		<p>幾經失傳齋小食—齋扎 (荃灣) 甜酸齋經常可以見到，但一款幾經失傳的齋小食，卻未必見過。齋扎是由齋叉燒、齋鮑魚、水根及腐皮製成，外表似足雞扎，味道酸酸甜甜，口感豐富。 隨緣素食 地址：荃灣象山邨熟食檔 3 號電話：2415 2219</p>
<p>(9.3)</p> 		<p>入舖車仔檔牛雜 (北角) 牛雜，雖賣相不討好，但入口香味濃郁，相信是不少人的心頭好。此店的牛雜是由推車仔檔發跡，因味道佳而深受街坊支持，繼而入舖。就連應屆港姐葉翠翠亦是捧場客。 十三座牛雜 地址：北角寶馬道 1 號 A3 舖電話：8100 5428</p>
<p>(9.4)</p> 		<p>手工做新鮮蛋卷 (土瓜灣) 一條優質蛋卷，除了夠鬆化、夠脆身之外，更加應該要有濃郁蛋香。手工做的蛋卷關鍵在於秘方與技巧，入口絕非機器製、大量生產的蛋卷可比。 垣記雞蛋卷 地址：土瓜灣木廠街 38 號金運閣地下 G 舖電話：9127 6040</p>

<p>(9.5)</p> 		<p>後巷打邊爐、炭爐 BBQ (土瓜灣) 食酒樓火鍋食到厭，不如反樸歸真，一試「後巷打邊爐」！後巷打邊爐源於 50 年代，材料相當簡單。以炭爐及砂鍋打邊爐，風味十足，加上藥材湯底更加「暖笠笠」！想更加惹味，可以來一客炭爐海鮮 BBQ，鮮味 100% 保留！</p> <p>鴻福海鮮四季火鍋 地址：土瓜灣落山道 86 號地下電話：2334 8528</p>
<p>(9.6)</p> 		<p>甘香惹味砵仔焗魚腸 (鰻魚涌) 一間其貌不揚的飯店，師傅用心炮製的傳統菜式，不可不試。砵仔焗魚腸選用中山鮭魚魚腸，入口甘香惹味，回味無窮；八寶鴨製作過程繁複，不想白行一趟，大可提早預訂；杏汁白肺湯以杏仁煲豬肺，清甜清香，滋補養顏。</p> <p>炳記飯店 地址：鰻魚涌英皇道 911 號地下電話：2561 4351</p>