

# บีเคเค แอร์ทิกเก็ต ขอแนะนำร้านอาหารม้อตักชื่อดังในฮ่องกง หากท่านแวะไปฮ่องกงสามารถไปลิ้มลองความอร่อยได้นะครับ

## 1.YAU GWAT HEI



ที่อยู่ 84-86, Morrison Hill Road, Happy Valley

โทร. 852-2312-1212

เปิดบริการ 11.00 น. ถึงเที่ยงคืน

การเดินทาง MTR สถานี Causeway Bay ทางออก C

ที่อยู่ G/F, 415-421 Jaffe Road, Wan Chai

โทร. 852-2366-2266

เปิดบริการ 18.00-5.00 น.

การเดินทาง MTR สถานี Causeway Bay ทางออก A ไป Times Square

ต้องลองมาทานหม้อไฟที่ไม่เหมือนใครของที่นี่ ลองนึกภาพดูว่ามีติ่มซำ เช่น ขนมกุยช่าย ซาลาเปาไส้หมูแดงและซาลาเปาไส้ครีม ใส่อยู่ในน้ำซุปร้อนๆ หม้อไฟที่นี่ อาจจะฟังดูแปลกๆแต่ก็เป็นอาหารค่ำที่ต้องมาลองพิสูจน์ถึงความแตกต่างน้ำซุปร้อนๆของทางร้านเป็นน้ำซุปร้อนๆสีขาว ซึ่งได้จากการต้มกระดูกหมูนานถึง 8 ชั่วโมง ทางร้านจะใส่ซี่โครงหมู กระดูกหมูอ่อน และขาหมูลงไปต้มกับน้ำซุปร้อนๆ ทำให้น้ำซุปร้อนๆและได้รสชาติยิ่งขึ้น หากใส่ซาลาเปาไส้ครีมและซี่สลงไปในน้ำซุปร้อนๆ จะได้รสชาติที่อร่อยไม่เหมือนใคร

## 2.UNDER BRIDGE SPICY CRAB



ที่อยู่ Shop C, Wah Fat Mansion, 405-419 Lockhart Road, Wan Chai

โทร. 852-2893-1289

เปิดบริการ 17.00-6.00 น.

การเดินทาง จาก MTR สถานี Causeway Bay ทางออก C เดินตรงไปประมาณ 5 นาที

ร้านนี้เปิดได้สะพานเปิดมานานถึง 20 ปี และเปิดร้านเป็นที่เลื่องลือ แต่เดิมเจ้าของร้านขายปลีกอาหารทะเล จึงมีความรู้เรื่องอาหารทะเลเป็นอย่างดี อาหารทุกจานของที่นี่เป็นอาหารชั้นหนึ่ง เพราะทางร้านเน้นความสดใหม่ในราคากันเองกึ่งผัดพริกไทยเกลือจะเลือกใช้กึ่งที่ขนาดยาวเท่าแขนคน เป็นอย่างน้อย ส่วนปูที่นำมาทำปูทะเลผัดพริก อาหารชั้นหนึ่งของร้าน เป็นปูที่นำมาจากเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ปูแต่ละตัวหนักอย่างน้อย 6 ชั่ง เมื่อ

ลูกค้าสั่งอาหารจานนี้ ทางร้านจะฆ่าปูแล้วนำไปทอดกับกังปวย ปลาตาเดียวตากแห้ง กระวาน แปะก๊วย และเครื่องเทศ เช่น กระเทียมสับและพริกแห้ง อาจปรับรสเผ็ดให้เข้ากับความต้องการของลูกค้าแต่ละราย เมนูนี้ทำให้ลูกค้าที่ได้ชิมต้องติดใจทุกราย และอดสั่งเพิ่มไม่ได้ใจอกสามสหาย ทำจากเนื้อปลา กระเบนหันเป็นชิ้นเล็กๆ แล้วนำไปทอด จากนั้นนำมาต้มกับข้าวในซุปรปลา ใส่ซิงซอย ต้นหอม พริกไทยเนื้อสับลงไป โรยหน้าด้วยหอยนางรมตัวเล็ก

### 3.LIANG LIANG NOODLE SHOP



ที่อยู่ 22 New Man Wah Commercial Centre, Tsim Sha Tsui

โทร. 852-2366-0555

เปิดบริการ 6.30-3.00 น.

การเดินทาง จาก MTR สถานี Tsim Sha Tsui ทางออก E จากนั้นเดินไป ตาม Salisbury Roadอีก 15 นาที

ร้านนี้ขึ้นชื่อเรื่องน้ำจิ้มสะเต๊ะ ซึ่งทำจากซอสงาและสมุนไพรจีน เล่ากันว่าเย็น ต๊ะ หัว ตารานักแสดงของฮ่องกงมาแวะทานที่ร้าน แล้วติดใจ เลยพาเพื่อนนักแสดงมาทานที่นี้กันมากมาย ช่วยให้ร้านมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จัก ปัจจุบัน ลูกค้าเข้าร้านกันไม่ขาดสาย เมนูเด่นของร้าน ได้แก่ ก๋วยเตี๋ยวรถเข็น ซึ่งมีเครื่องให้เลือกมากมายตามชอบอย่างยอดเยี่ยม

### 4.TONG KEE



ที่อยู่ 26A-26C Man King Building, Man Wui Street, Yau Ma Tei

โทร. 852-2710-7950

เปิดบริการ 19.00-3.00 น. (ปิดวันอาทิตย์)

การเดินทาง นั่งแท็กซี่จาก Jordan ไปยัง Ferry Street จากนั้นเลียวซ้าย

เหตุผลที่ก๋วยเตี๋ยวหลอดของร้านทอง ก็อร่อยเลื่องชื่อ ก็เพราะเขาทำสดๆ เมื่อมีลูกค้าสั่ง แป้งก๋วยเตี๋ยวหลอดของทางร้านทำด้วยมือล้วนๆ เนื้อแป้งเหนียวบางใส่ก๋วยเตี๋ยวหลอดก็ไม่ธรรมดา นอกจากใส่ปกติทั่วไปแล้ว ทางร้านยังมีไส้อื่นๆเช่น ปลาชิ้น เบียด่าง ตับหมู และอื่นๆอีกมากมาย หากอยากทานหลายไส้ ก็ต้องสั่งแบบ “รวมมิตร” ก๋วยเตี๋ยวหลอดรวมมิตรเปิดย่างกับต้นหอมรสชาดยั่วชวนใจ หากทานก๋วยเตี๋ยวหลอดแล้วยังไม่อิ่มท้อง ต้องต่อด้วยโจ๊กกระดูกหมูใส่กลิ่นเปิดกระดูกหมูในโจ๊กจะมีเนื้อติดอยู่ ทำให้เคี้ยวเพลินทีเดียว ส่วนเปลือกส้มก็ช่วยให้โจ๊กหอมทานยิ่งขึ้น