

บีเคเค แอร์ทิกเก็ต ขอแนะนำร้านอาหารเช้า ชื่อตั้งในฮ่องกง หากท่านได้ไปเที่ยวสามารถแวะชิมร้านดังกล่าวได้นะครับ

1.LIN HEUNG TEA HOUSE



ที่อยู่ G/F, 160-164 Wellington Street, Central โทร. 852-2544-4556

เปิดบริการ 6.00-23.00 น. (ปิดบริการช่วงเวลา 16.30-17.30 น.)

การเดินทาง MTR สถานี Sheung Wan ทางออก E2

คำแนะนำ ช่วงเวลาที่ควรไป คือ 14.00-15.00 น. ซึ่ง ลูกค้าเริ่มบางตาลง

ร้านน้ำชาที่มีอายุกว่า 80 ปี

เป็นร้านที่มีลูกค้าแน่นขนัดตั้งแต่เช้าจรดเย็น ไม่ว่าจะวันธรรมดาหรือวันหยุด ควรแวะไปเร็วหน่อย เพราะจะมีฝูงคนไปยืนรอให้ประตูร้านเปิดอย่างใจจดใจจ่อ และพร้อมที่จะเต็งตัวขึ้นจากเก้าอี้ในทันทีที่ซาลาเปาเซ่งแรกถูกยกออกมาเสิร์ฟหากคุณต้องรอคิวนาน ความหวังที่จะได้ลิ้มรส *ได เปา* หรือ ซาลาเปาไส้ไก่ลูกใหญ่คงต้องสูญสลายเพราะทางร้านจะทำออกมาแค่ 100 ลูกต่อวันเท่านั้นแบ่งซาลาเปาที่เนื้อจะนุ่มจนละลายในปาก เพียงแค่มือออกคุณก็จะได้สัมผัสกับกลิ่นอันหอมหวานของไกรสดินนุ่มเห็ด และไข่เค็ม การทำ *ได เปา* นั้นต้องอาศัยความชำนาญเป็นพิเศษ เพราะแบ่งห่อซาลาเปาต้องบางและต้องไม่แตกเมื่อนำมายัดไส้หรือนำไปนั่งอีกหนึ่งเมนูนำลง คือ ซาลาเปาไส้ลูกบัวไข่เค็ม แบ่งซาลาเปาบางๆ ห่อไส้ลูกบดหวานนุ่มลิ้นเข้ากันได้ดีกับไข่เค็มราคาของอาหารร้านนี้ก็สมเหตุสมผล และทางร้านก็

ยังใช้รถเข็นเต็มชาแบบดั้งเดิม ซึ่งยิ่งทำให้ได้บรรยากาศของการรับประทานหย่าจาแบบฮ่องกงแท้ๆ

2.CHEUNG HING COFFEE SHOP



ที่อยู่ G/F, 9 Yik Yam Street, Happy Valley

โทรศัพท์ 852-2572-5097

เปิดบริการ 6.00-18.00 น.

การเดินทาง สถานีรถรางที่Happy Valley



ขนมปังสัปดาห์สด อบใหม่ทุกวัน

คอฟฟี่ช็อปที่ดูแปลกตานี้มีลูกค้าประจำเป็นบรรดาเซเลบของฮ่องกง ตามคำบอกเล่าของเจ้าของร้าน โจวชิงฉือมักมาที่นี่และสั่งข้าวซีโครงหมูจานโปรด ส่วนหยวนหยงอี่และจางจื่อหลินก็เป็นแฟนพันธุ์แท้ข้าวหน้าแกงกะหรี่เนื้อ ซึ่งน้ำแกงทำจากเครื่องเทศกว่า 10 ชนิด รวมถึงส่วนผสมพิเศษจากมณฑลฟูเจี้ยน นำมาผสมกับกะทิสด หน้าตาคล้ายๆ แกงของอินเดียเหลืองหยงฉี หลี่หมิง จางจื่อหลิน และจางป้อจื่อ มาที่นี่เพื่อลิ้มรสชาวม Yun ยองกับขนมปังสัปดาห์สดไส้เนย Yun ยองของร้านนี้นุ่มหอม ไม่อกรสขม ส่วนขนมปังสัปดาห์สดที่ทำมาจากแป้งขนมปังชั้นดี ขายดีถึงวันละสองถึงสามร้อยชิ้น และห้ามพลาดทาร์ทไข่ ที่ตัวทาร์ทและเนื้อคัสตาร์ดนั้นยอดเยี่ยมไปเลย

3.SANG KEE CONGEE SOUP



ที่อยู่ G/F, 7-9 Burd Street, Sheung Wan

โทร. 852-2541-1099 เปิดบริการ 6.30-21.00 น. (ปิดวันอาทิตย์ ช่วงเทศกาล เซงเม้ง เทศกาลโคมกลางฤดู

ใบไม้ร่วง และเทศกาลชุงเยียง)

การเดินทาง MTR สถานี Sheung Wan ทางออก A2

ร้านโจ๊กที่มีอายุ 40 ปีนี้ได้รวมเอาพื้นที่ของ 3 ร้านเข้าด้วยกัน ทั้งโจ๊กปลา โจ๊กปูสด และโจ๊กเครื่องในหมู ส่วนอร่อยถูกปาก สำหรับโจ๊กปลานั้นใช้ปลาน้ำจืดจากแม่น้ำ จึงไร้กลิ่นโคลนและไม่เหม็นคาว ส่วนโจ๊กปูนั้นรสชาตินุ่ม ควรคนปุให้ทั่วเพื่อให้รสซึมเข้าไปในเนื้อโจ๊กเมนูที่ควรลองอีกอย่างคือ ห่อ ผัสด บะหมี่และสตว์เนื้อซึ่งเสิร์ฟหลัง 11 โมงเช้าและอย่าลืมลองทอดมันปลาเนื้อกรบอร่อย

4.WAI KEE CONGEE SHOP



ที่อยู่ 82, Stanley Street, Central

โทร. 852-2551-5564

เปิดบริการ 7.00-19.00 น.(หยุดช่วงเทศกาลตรุษจีน3 วันแรก)

การเดินทาง MTR สถานี Central ทางออก D1 & D2

ปาท่องโก๋ร้านนี้อร่อยที่สุดในฮ่องกงและก็ขายดีถึงพันชิ้นต่อวัน อีกหนึ่งเมนูแนะนำ คือ ขนมแครงทนมหอมเสิร์ฟพร้อมน้ำชอสสูตรพิเศษ

5. CAFE DE CORAL



ที่อยู่ Shop 2307, Level 2, Gateway, Harbour City, Tsim Sha Tsui

โทร. 852-2175-0181

เปิดบริการ 7.00-21.30 น.

การเดินทาง MTR สถานี Tsim Sha Tsui ทางออก G เดินตลอดอุโมงค์ใต้ดินไปยัง สถานีรถไฟ Kowloon-Canton สถานี East Tsim Sha Tsui ทางออก P2 และเดินต่อไป อีก 5 นาที

ร้านฟาสต์ฟู้ดนี้มีอายุ 39 ปีแล้วและมีสาขาถึง 125 แห่งทั่วฮ่องกง ลองแวะชิมม้อเช้าแบบฮ่องกงแท้ๆ อย่าง *หอด ไท* (ข้าวเหนียวกับไก่) เป็ดย่างและ *ซาจิอู* (หมูแดง) ร้านนี้ยังเสิร์ฟชุดอาหารเช้า โดยมีจานหลักให้เลือกกระหว่างโจ๊กหมูใส่หอยแมลงภู่มักกับไข่เค็ม หรือมั๊กกะโรนี จัดเข้าชุดกับซาลาเปาไส้หมูแดง ไข่ดาวหมูทอด และกาแฟ อาหารที่เตรียมสดๆ จากครัวกลางช่วยการันตีคุณภาพและความอร่อยได้ทุกแห่ง

6.KAM FUNG RESTAURANT



ที่อยู่ 41 Spring Garden Lane, Wan Chai

โทร. 852-2572-0526

เปิดบริการ 6.45-19.00 น.

การเดินทาง จาก MTR สถานี Wan Chai ทางออก B2 เดินขึ้นไปทางถนน Johnston จนถึง Spring Garden Lane แล้วเลี้ยวซ้าย

ร้าน Kam Fung เปิดมา 52 ปีแล้ว และขานมเย็นใส่ขวดที่นี้ก็ขึ้นชื่อว่าเป็นที่หนึ่งในเกาลูนและฮ่องกงที่บอกว่าสดในขวดนั้นหมายถึงการนำขานมมาบรรจุลงขวดและแช่เย็นทันทีหลังจากทำ และนำมาเสิร์ฟแบบไม่เติมน้ำแข็งเพื่อไม่ให้รสชาติเจือจาง ส่วน *ยูน ยอง ร้อนๆ* สักถ้วยนั้นก็เข้ากันได้กับแซนด์วิชเนื้อใส่ไข่ที่ทำใหม่ๆ จากครัว

7. MIDO CAFE



ที่อยู่ 63 Temple Street, Yau Ma Tei

โทร. 852-2384-6402

เปิดบริการ 8.30-21.30 น.

การเดินทาง MTR สถานี Yau Ma Tei ทางออก B2

ร้านเด่นบนถนน Temple Street และร้านสไตส์นี้ก็หาได้ยากในฮ่องกง บรรยากาศภายในให้ความรู้สึกเหมือนร้านกาแฟในศตวรรษที่แล้ว เพียงก้าวเข้าไปก็รู้สึกเหมือนย้อนเวลาสู่อุตสาหกรรมปังสับปรัดของที่นี่นุ่มอร่อย และเข้ากันได้ดีกับชาวมุม ยอง สักถ้วย ข้าวซีโครงหมอบก็อบใหม่ ๆ จากเตาเป็นข้าวผัดไข่โปะหน้าด้วยซีโครงหมูเปรี้ยวหวานราดซอสสมรสสุดสุดโรสมเมต ควรรับประทานร้อนๆ เพื่อลิ้มรสชาติของซีโครงหมูกรอบกรอบตัดรสด้วยซอสครีมที่ไม่มันจนเกินไปหนึ่งในเมนูไฮไลท์ คือ หมี่กรอบราดหน้าหมู ตัวหมี่นั้นทอดจนกรอบได้ที่ ส่วนหมูก็นำมาหั่นบางๆ ก่อนนำไปผัด ตบท้ายด้วยคาน้ำฮ่องกง ผัดให้เข้ากันกับน้ำราดหน้าก่อนราดลงบนหมี่กรอบที่ทอดไว้รอเสิร์ฟ

8. WING HOP SHING RESTAURANT



อาหารสื่อชื่อของร้าน
Wing Hop Shing คือ
ข้าวเหนียวหม้อดินใส่ไข่



จากบนลงล่าง
ชานมยูยง (11 HK\$) สร
ละบุน ทอกรุ่น และไปกึ่งสร
ชมไปปาก การ์ตโย (ชิ้นละ 4
HK\$) อย่ไปจกเตา



สูตรเด็ดของร้าน Wing Hop
Shing คือข้าวอบหม้อดินเกือบ
ด้วยเตาอบ

ที่อยู่ G/F 113-115 Jervois Street, Sheung Wan

โทร. 852-2850-5723

เปิดบริการ 6.00-16.00 น. (ปิดวันอาทิตย์ และ 3 วันแรกของเทศกาลตรุษจีน)

การเดินทาง MTR สถานี Sheung Wan ทางออก A2

ภัตตาคารแห่งนี้เลิฟข้าวอบหม้อดินที่ยอดเยี่ยมที่สุดในฮ่องกงตามความเห็นของเครก คู๋ ยิง และยังเป็นภัตตาคารแห่งเดียวของฮ่องกงที่อบข้าวหม้อดินในเตาอบ แต่เดิมเจ้าของร้านเคยเป็นคนทำขนมอบ และได้พบวิธีเตรียมอาหารแบบนี้เมื่อมีลูกค้าเข้าร้านพร้อมกันหลายคน การใช้เตาอบอบข้าวหม้อดินนี้ไม่เพียงแต่ทำให้สามารถรับมือกับลูกค้าจำนวนมากได้ แต่ยังเป็นการผสมผสานเทคนิคการทำอาหารแบบตะวันออกเข้ากับตะวันตกได้อย่างยอดเยี่ยมงานยอดนิยมนของวิงฮอพซิง คือ ข้าวเหนียวหม้อดินใส่ไข่ร้านจะใช้ข้าวสารเก่ามาแช่น้ำร้อนก่อนนำไปต้ม และปรุงรสบนเตาแก๊สสัก 2-3 นาที ก่อนนำเข้าเตาอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส แล้วจึงนำมาวางบนเตาความร้อนสูงประมาณ 1-2 นาที ก่อนจะเติมเนื้อสับเข้าไป เนื้อที่หมักมาอย่างดีจะคงความนุ่ม และความชุ่มฉ่ำของรสชาติจะซึมซาบเข้าไปในเนื้อข้าว จากนั้นจึงตอกไข่ใส่และทิ้งให้สุกหน่อยๆ เนื้อไข่จะผสมเข้ากับข้าวได้เป็นอย่างดี และให้รสชาติสุดยอดของข้าวอบหม้อดินนอกจากข้าวอบหม้อดิน ที่นี้ยังมี ชา ชาน แทง รวมถึงแซนด์วิชเนื้ออันลือชื่อ ทาร์ต ไชรสตี และซาลาเปาไส้สับประตงทั้งหมดอบใหม่ๆ จากในครัว รวมทั้งชานม ยูยง ด้วย

