

主頁

每日明報

即時新聞

明報OL網

明報視頻

訂戶專享

訂閱明報

要聞 港聞 經濟 娛樂 社評 觀點 中國 國際 教育 體育 副刊 英文 作家專欄 深度報道 偵查報道 圖片看世界

熱門話題: Donald遇襲·奧蘭多·朴有天·宋仲基笑住離港·凱特藍色魅力·夏洛特小公主·WhatsApp增「引用回覆」·名古屋鰻魚三吃·24小時報料

副刊

飲食

2016年5月7日 星期六

親民上海客飯 前菜日日驚喜

← 上一篇

下一篇 →

# 親民上海客飯 前菜日日驚喜



私房特餐——此客飯特餐共有十款菜式選擇，價錢各有高低。回鍋肉不用多介紹，還是集中在那些小碟，黃金粟蓉、蒜心牛腩和涼拌香菇，非常吸引。(\$85) (圖：陳淑安)



【明報專訊】成功須苦幹，但除了努力之外，老闆的態度更為關鍵。重建後的利東街成為灣仔新食街，這家小店用上「喜遇」這名稱，或多或少帶一點昔日的親切感。雖然這裏賣的是京滬菜，但甫進去這家店卻發現有我們熟悉的本土感覺——街市用的紅燈罩、卡位、鏡匾……統統都充滿舊香港情懷。原來此店是以京滬菜著名的金滿庭集團的另一品牌，集團短短十多年間，已發展至近十家食店，分佈香港和內地。老闆金星根一向選料嚴謹，排骨、肘子和餃子的餡料堅持用鮮肉，就連一碗菜飯亦一絲不苟，有些食店為求方便，將炒好的菜飯放在鍋中，待客人落單便端出來，令菜都變黃了，但這裏的菜飯都是現叫現製的。

由於金星根是上海人，那些年，想吃有水準的上海菜，不外乎那幾家老字號，不過價錢卻非一般尋常百姓能負擔。他認為上海菜不應高不可攀，所以萌生創辦食店念頭，從第一家店開始已成為人龍店，每晚打從六時到十時，都是人山人海，十年如一。早前，他進駐這條灣仔新食街，除了要顧及出品之餘，還希望打造傳統風味，推出傳統上海客飯，大受上班族的歡迎。更值得一提是客飯中的小碟前菜，大家別小覷，原來是老闆親自制定的七十個款式，着廚師每天做出不同配搭，算一算，應該可以吃一個月，也不用重複，以保持新鮮感。

■Info

喜遇

地址：灣仔皇后大道東200號利東街G01

查詢：2388 3666

挑戰成功有機會獲得

Häagen-Dazs 單球雪糕  
電子禮券  
(每日送出50張)

立即挑戰 >

受有關條款及細則約束

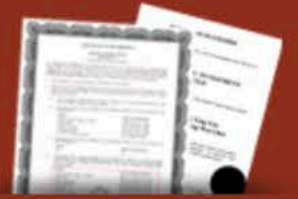
Schroders

JUMP教育及招聘博覽 - 6月25日(星期六)

明報

巴拿馬文件專輯

持續更新



Savie自助息理財壽險計劃

首三年保證年利率

1%, 2%, 3%

絕無任何收費

身故保障為戶口價值105% + 意外身故保障

立即登記!

FWD 富衛

產品詳情請參閱產品小冊子、  
保單條款及其所載相關風險。

總編輯信箱

更正欄

JUMP 6月25日  
mingpao.com (星期六)  
教育及招聘博覽