

不平凡的豆腐

豆腐含有优质蛋白质、不饱和脂肪等，拥有“植物肉”的美称。多年来，各地饮食界人士各显神通，炒、蒸、煎、炸、煮样样有。

本地煮炒档也发挥创意，为平凡无奇的豆腐添加五彩缤纷的色泽，让它能取得色、香、味俱全的效果。



金龙豆腐

香港街老珍记在本地饮食业可算是老字号，拥有自己的老顾客。老板把过去牛车水香港街的老师傅和其后人请到煮炒档，就是为了让更多食客能品尝到原汁原味的香港街食品。

不但如此，头手们也会不断研发新菜色，满足食客的口腹之欲。例如头手所创造的金龙豆腐仅有半年时间，已深受大人小孩的欢迎。

记者推荐

金龙豆腐 价格：\$10/\$15

青、白、红、黑、橙，食客只要一层层地探索，就能发现佳肴中这五种颜色。

其实，头手是以蛋糕的呈现方式，把豆腐切片并在每一层添加不同的材料，做出五颜六色的效果。

青为菠菜、白为美乃滋、红为红萝卜、黑为紫菜以及橙色的肉松，当食客一口咬下去时，不但能品尝豆腐的嫩滑外，还有其他食材酱料的味道，增加了这道菜的层次感。

咸蛋虾 价格：\$15/\$20



这是道利用奶油、牛油、咸蛋和鲜虾所做出的简单料理。食客在享用时，除了能感受到浓浓的蛋奶香扑鼻而来，还能尝到虾和咸蛋的淡淡咸味。

为何不把虾壳去掉，方便食客品尝？头手说，他们将壳炸得相当酥脆，让人们在品尝时，发出“克拉”声，也是用餐乐趣之一。



菜脯炸笋壳鱼

价格：\$26/600克

据知，笋壳鱼是广东餐馆中的一种高档鱼，主要是用来清蒸。但头手发挥巧思，将这道广东人爱吃的鱼拿去炸，效果截然不同。

虽然表皮是脆脆的，但鱼肉仍然嫩滑，再配上爽口的特制炸菜脯增加口感，适合一家大小一起品尝。



香港街老珍记

- 地址：Blk 494 Jurong West st 41 #01-138
- 电话：8278 6057
- 时间：（每日）中午12时至下午2时30分；下午5时至晚上11时30分
- 交通：（地铁站）湖畔（巴士专线）98,99,157,187, 198,335,502

食客弹赞

全岛熟食中心美食哪些值得赞，哪些应该弹，欢迎电邮通报。请列明摊位地址和说明原因。

limlm@sph.com.sg

✓ Kiko Chai

一次无意中在 Holland Close大牌6号的西餐档叫了一盘炸鱼和薯条，味道真的很好，而且价钱也划算，赞哦！

✓ C.H.Seah

The Verge（前竹脚大厦）一楼开了一家咖啡座，里面有蛮好吃的南洋美食，我去尝过觉得还不错，环境好，东西也便宜好吃。