

【深圳·潮食】傳承經典口味的新派閩南菜  
深圳唯一入圍中國版米芝蓮「黑珍珠餐廳指南」的閩南菜館



閩南菜在香港和深圳比較罕見，「閩和南」於2021年7月登陸深圳，主打精緻新派閩南菜，隨即成為當地人氣爆登的餐廳，傳承經典口味，同時亦不斷研發新派閩菜，以真材實料和味道俘虜食客的胃。同年亦打入被視作可與米芝蓮指南較量的「2022黑珍珠餐廳指南」，成為736間入圍餐廳名單之一。



國內大型美食節目<<舌尖上的中國>>曾經介紹過的蘿蔔飯是「閩和南」十大招牌菜之一。看似平平無奇的蘿蔔飯，其實選擇食材方面非常講究，特別選用沙土糖心蘿蔔，含水量高達90%，沒有渣。再以七分肥三分瘦的永春土豬肉與香菇乾、蝦乾及蠔子乾一起煮，米粒飽滿油潤、蘿蔔清甜，入口鹹香鮮味，每一口都很滿足。



這裡的必食點心就是僑鄉蔥茸包，每日手工現做，不少人專程來吃這道招牌菜。黃色表皮上灑有香蔥碎，內餡包有肉鬆鹹蛋黃，鹹甜交融，口感軟糯，還有流心效果，配上閩南古早甜湯花生湯一起吃，是最佳的組合！



千番芋泥鴨是閩南人餐枱上不可缺少的傳統手工菜，先要將芋頭壓打至芋蓉，以酥皮包著綿軟的芋蓉和鹹鮮的鴨肉後先落鑊炸。外皮酥脆內餡細膩，帶一點麻薯口感，點少許醬汁同吃，味道酸甜醬解膩之外，更香脆可口。



除了以上招牌菜式，餐廳亦有不少特色菜，最適合一家大小逐一品嚐。如脆筍腸灌腸是花工夫的套腸手工菜，味道鮮香，肥而不膩，清洗得好乾淨，口感扎實；花雕酒醉河田雞，只取雞胸最細嫩部位，以陳年花雕酒一起煮，肉質細膩酒香撲鼻；古早潤餅就以薄如蟬翼的潤餅皮，加入蔬菜和花生碎增添口感，皮軟餡香；甜品脆圓酪梨藏雪燕滋陰養顏，必定是女士們的大愛！

**【閩和南】**

地址：深圳羅湖區寶安南路 1881 號華潤萬象城一期 4 樓 409 號鋪

前往方法：

1. 市內交通：深圳地鐵 1 號綫或 2 號綫大劇院站下車，於 F 出口步行約 8 分鐘。
2. 東鐵綫羅湖站出發：步行前往深圳地鐵羅湖站乘搭 1 號綫前往。
3. 東鐵綫落馬洲站出發：步行前往深圳地鐵福田口岸站乘搭 4 號綫，於會展中心站轉乘 1 號綫前往。
4. 高鐵福田站出發：步行前往深圳地鐵市民中心站乘搭 2 號綫前往。

以上資料只供參考，如有更改恕不另行通知。