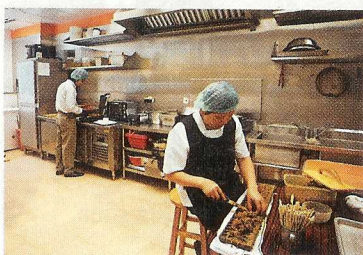


絕密 星洲沙嗲專賣店

每次去新加坡，我必定狂吃海南雞飯、喇沙和馬來沙嗲串燒。最近有新加坡朋友告訴我，在西環有一間標榜正宗星洲沙嗲的外賣店，名叫Baby Satay，既然連鄉里都讚不絕口，立刻趕去試。

這店位於人流稀少的厚和街，地方寬敞、乾淨。原來是製作工場，開業至今已有年多，目前主要批發沙嗲給餐廳、私人會所，也可零售，但不設堂食。由於沒有大肆宣傳，加上不是時常開鋪，所以沒有太多人識得來買。

老闆娘Jennifer是新加坡人，來了香港數年，一直吃不到正宗口味的星洲沙嗲，便決定做起這生意來。



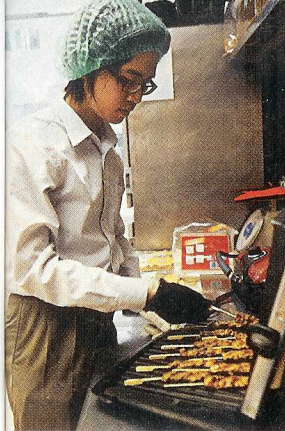
沙嗲有豬肉、牛肉和雞肉三種，每日在工場新鮮醃製、真空包裝和急凍處理。買回家後把沙嗲放入烤爐時已傳來誘人的香味。我最喜歡吃雞肉，入口嫩滑，因去了皮，入口不肥膩。沙嗲醃得入味，

每口都滲有香料的芳香，那味道跟我在新加坡吃的近乎一樣。

每包沙嗲有12支，\$60/包，吃之前只需提早10-15分鐘將之解凍，放入焗爐約三至五分鐘便成，非常方便。

雖然是小規模經營，但製作認真。醃肉的香料如香茅、黃薑、南薑經過嚴格挑選，沙嗲和花生醬汁也不含防腐劑、人造色素和鬆肉粉。

沙嗲每串約22-25克，和新加坡正宗的一樣大小。雖然是急凍肉，但好吃在醃得入味，滲有香濃的香料味。



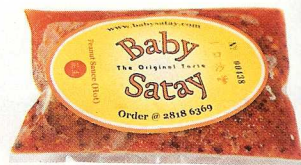
只要客人預先要求將沙嗲烤熟，店員便會在送貨之前準備。



老闆娘Jennifer負責QC，確保沙嗲的味道保持星洲口味，旁為店子經理Alan。



沙嗲\$60/12支
沙嗲分豬肉、牛肉和雞肉，真空包裝，乾淨衛生。



醬汁\$15/包
配沙嗲吃的花生醬汁有辣(上)和不辣，辣的較有口感，可咬到粒粒花生，不辣的有點像花生醬，很受小朋友歡迎。建議食前加些少水煮熱。



Baby Satay
地址：堅尼地城厚和街28號順昌大廈地舖F
電話：2818 6369

註：1.沙嗲可預早1至2天前致電或上網(www.babysatay.com)訂購。
2.訂購5-10包可獲9折優惠，10包或以上可獲8折優惠。
3.購買10包或以上提供港島區免費送貨服務，其他地區則視乎地點而收費。

