

特色
美食

一口一串 經歷三代沙嗲秘方



星洲炒米大家食得多，但大家有沒有試過正宗風味的星洲沙嗲？來自新加坡Baby Satay，日賣過千條，不論堂食或買走急凍回家自己煮也好，仍然保留着最地道的新加坡味道，因為每串沙嗲都採用了經歷三代的傳統秘方醃製而成。

撰文：鄧善文 攝影：方偉堅
電話：2818 636

十三種香料醃製 夠晒正宗

Baby Satay老闆娘Jennifer及其丈夫同是由新加坡來港工作，不過一直也找不到正宗星馬風味的沙嗲，基於一份鄉情，二人決定自己開舖，那究竟港式沙嗲與星馬究竟有何不同之處？原來一般在香港食到的沙嗲，只是把未經醃製的肉類串起來燒，食前再塗一層沙嗲醬。而Baby Satay所賣的，肉類都會在串起前先經過以十三種香料做成的秘製醃料醃製，這秘方已經經歷三代，糅合了傳統天然香料風味及現代食物處理哲學，所以食時不用塗任何醬汁也會有沙嗲口味。



■ Baby Satay位於堅尼地城的門市兼工場，地方整潔，絕對合乎衛生準則。

■ 來到Baby Satay，可以試試老闆娘Jennifer親自炮製的沙嗲餐盒，當中除了有沙嗲四串外，也會配上充滿東南亞特色的Ketupat飯。



■ Baby Satay售賣雞、牛、豬，及最新推出的羊肉沙嗲，串前先去皮、腱及多餘脂肪，而且每日製作，保證新鮮。\$6/串（雞、牛、豬），\$7/串（羊）