

尋回獅城風味沙嗲



沙嗲串解凍後，以電烤爐烤10分鐘便烤熟。



店子座位有限，原只為批發商客人試味而設的，但感覺也舒適。



沙嗲串燒 \$60/
1包12串



醬汁 \$15/盒

花生醬分辣及不辣2種，辣的有粒粒花生、辣椒、蝦米等惹味配料。不辣的是把原粒花生磨成的花生醬，又香又滑，用剩了用來塗麵包也很美味！

U Comment



麗晴

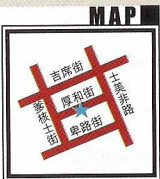
烤沙嗲串，當然首選底面夾、熱力平均的電烤爐，火力夠，串燒快速烤熟，肉汁最能保存。家用焗爐、平底鑊效果也ok，但切勿放微波爐叮，肉質焗完會變乾韌。要注意，肉類如雞、豬肉、豬頸肉較易燒焦，燒的時間亦要比牛肉短。

每次到東南亞國家旅行，首要行程是「掃」小食檔，香口惹味的串燒，叫人百吃不厭。不過，總覺得香港的串燒難及彼邦的美味。經西環朋友介紹，終於在港找到我的心頭好。這間位於堅尼地城的隱蔽沙嗲店，亦是沙嗲製作工場，所賣的是帶甜香味的新加坡沙嗲。來自新加坡的老闆，帶來3代祖傳的配方，由只做東南亞華僑生意，到後來做批發、到會，現在更增設堂食，生意愈做愈大。

在香港吃到的沙嗲，多是以未經醃製的肉類串起來燒，食前以沙嗲醬調味。但原來新加坡式沙嗲，肉類是新鮮醃製至入味的，燒完就算不加任何醬汁，也可吃到香味。這

兒的沙嗲，以香茅、南薑等13種香料先醃肉，味道帶甜，有雞、豬肉、豬頸肉、牛、羊5款選擇。我最怕串燒吃起來一口油，這裏的肉類已去除了多餘的脂肪。用料全是外國貨，雞肉是巴西雞腓肉、牛肉是西冷、羊肉大部分來自紐西蘭，吃起來嫩滑，不似坊間的毫無肉味，只靠香料醬汁作掩飾。

店子座位不多，而且不太就腳，每次我吃過後，都會買十包八包急凍串燒在家「看門口」。沙嗲串是冰鮮肉，從冰格拿出來，放雪櫃下層或室溫解凍後，放入平底鑊、焗爐、電烤爐烤幾分鐘便烤熟。在家搞燒烤派對，一早預備了這些新加坡沙嗲串燒，配上馬來沙嗲花生醬，風味十足！



Where

【一口沙嗲 Baby Satay】

地址：堅尼地城厚和街28號順昌大廈地下F舖

電話：2818 6369

營業時間：請先致電查詢。

收費：只收現金，不設加一。

交通：上環乘58巴士前往

泊車：美暉大廈\$10/hr

信用卡優惠：nil

備註：訂購5-9包可獲9折優惠，10包或以上可獲8折優惠。購買10包或以上港島區免費送貨，其他地區則視乎地點收費。

