

麥文記



鮮蝦雲吞麵 \$21
以全鮮蝦做餡的足料雲吞，細粒得來尤其香口，是廣東麵的最佳拍檔。



蝦子撈麵 \$32
像是簡單的配料，老闆都非常講究，特別以專用乾鑊把蝦子炒香，過程中還需不停地炒以免燻掉，入口香濃，與爽脆麵條配合得天衣無縫。

在經濟效益的大前提下，對於用心製作的小店，即使多費功夫，亦絕對值得。這間剛好五十大壽的店子地方很小，一不小心便會碰跌鄰旁碗筷，由排檔走進店舖，經歷之多卻無變老關對人手打麵的誠意，麥老闆說：「要生麵做得好，時間與鹼水的控制必須拿捏得準，用人手製作固然辛苦，單是人力壓麵已經花上兩個小時，但亦只有人手功夫才做到天氣與分量的配合。」

麥老闆認為製作當中，每一工序都是重點，所以一直秉承老父起家傳統，以手製麵，並加入含膠質較高的鴨蛋，令麵底味道更香更滑，經人手壓製的麵條更是爽口柔軟，沒有半點鹼水味。一碗湯面約售二十元，撈麵三十二元，說真的，分量不多，飲品另計，想叫蠔油菜都要加多一蚊，有點不化算，但只要看見頻頻爆滿的座位，再親嘗箇中美味，便知道甚麼叫做值回票價。

一個好食的廣東麵，除了不含鹼水味，麵質亦要夠香、滑、爽、彈甚至乎脆，用回最原始的製作，以人力「un」麵，似乎一切都來得比機器打出的好。

至正麵底

