

บีเคเค แอร์ทิกเก็ต ขอแนะนำร้านของหวานชื่อดัง ของฮ่องกงหาก
ท่านไปฮ่องกง สามารถแวะไปชิมได้เลยนะคะ

1.YUEN KEE DESSERT



ที่อยู่ G/F, 32 Centre Street, Sai Ying Pun

โทร. 852-2548-8687

เปิดบริการ 12.00-23.00 น.

การเดินทาง MTR สถานี Sheung Wan ทางออก B

ร้านของหวานอายุกว่า 100 ปี ที่ปัจจุบันยังคงใช้เครื่องมือแบบดั้งเดิมในการเตรียมทำขนม รายการขนมที่ขายดีที่สุดในเมนู ได้แก่ ซุปงาดำ ที่รสชาติไม่หวานมากเกินไปอลันทลูกบัว ที่ทำจากวอลนัทคั่วและเม็ดบัวคุณภาพสูงนักชิมอาหารชื่อดัง ฉั่ว ลัม แนะนำชาสมุนไพรโบราณเสิร์ฟพร้อมไข่ ที่ขึ้นชื่อว่าช่วยเพิ่มพลัง *หยิน* ของร่างกายและช่วยลดความดันโลหิต

2.LAN FONG YUEN



จากซ้าย เนื้อหมูในขนมปังโฮลสาลีคอกเทล (13 HK\$) ที่รับประทานถึง 12 ชั่วโมง ซานมกุงป่องโตม (12 HK\$) ที่ได้ชื่อจากรสชาติที่เนียนนุ่มเหมือนกุงป่องโตม ขนมปังปังเนยแก้วและนมข้นหวาน (7 HK\$)

ที่อยู่ 2 & 4-6 Gage Street, Central

โทร. 852-2544-3895

เปิดบริการ 7.00-18.00 น. (ปิดวันอาทิตย์และสามวัน แรกของเทศกาลตรุษจีน) ส่วนร้านเลขที่ 4-6 เปิดบริการ 8.00-20.00 น.

การเดินทาง MTR สถานี Central ทางออก D1หรือ D2

โด่งดังจากซานมกุงป่องโตมที่รสชาตินุ่มและเข้มข้น ซึ่งทำจากโบชาศรีลังกาหลายชนิดเจ้าของร้านบอกว่า ชาแต่ละถ้วยต้องถูกชงอย่างน้อยแปดครั้ง เพื่อดึงเอารสชาติที่ดีที่สุดของโบชาออกมา จะอร่อยมากยิ่งขึ้นเมื่อทานกับขนมปังปัง

3.HONOLULU COFFEE SHOP



ที่อยู่ G/F, 33 Stanley Street, Central

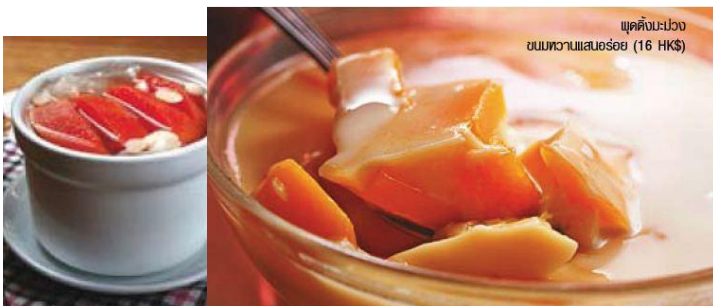
โทร. 852-2526-8063

เปิดบริการ 7.00-21.00 น.(เปิดสามวันแรกของเทศกาลตรุษจีน)

การเดินทาง MTR สถานีSheung Wan ทางออก D1หรือ D2

เปิดขายทาร์ตไข่มาถึง 50 ปี ร้านนี้มีสาขาถึง 5 แห่งและขายทาร์ตไข่เป็นหมื่นชิ้นต่อวัน จนได้รับฉายาว่า“ราชาแห่งทาร์ตไข่” สูตรพิเศษของร้านนี้ประกอบด้วยแป้งร่วนกรอบที่โอบหุ้มไส้คัสตาร์ดที่เนียนนุ่ม และเพราะว่าทาร์ตไข่ของร้านนี้อบใหม่ทุกวันและทำเพิ่มเมื่อขายใกล้หมด จึงมั่นใจได้ในความสดใหม่

4.HANG FA LAU DESSERT



ที่อยู่ G/F, 4 Pak Sha Road, Causeway Bay

โทร. 852-2891-9477

เปิดบริการ 7.30-11.00 น.(อาหารเช้า); 11.00-14.30 น.(อาหารกลางวัน); 11.00 น.ถึงเที่ยงคืน (ของหวาน)

การเดินทาง MTR สถานีCauseway Bay ทางออก F

ร้านขนมหวานฮางฟา โหลว มีหลายสาขาทั่วฮ่องกง นมข้นรสขิงของที่นี่ทำสดๆ เมื่อสั่งเท่านั้น ต่างจากร้านอื่นๆ ที่จะทำล่วงหน้าและแช่เย็นไว้เพื่อประหยัดเวลาน้ำขิงร้อนจะถูกเทลงบนนมสดอุ่นๆ และส่วนผสมนี้จะถูกทิ้งไว้ประมาณสองนาทีก่อนให้แข็งตัว ความท้าทายอยู่ที่การตม้น้ำขิงให้ได้อุณหภูมิ 80 ถึง 90 องศาเซลเซียส รายการอื่นๆ อาทิซูปถั่วลิสงบด และเห็ดหูหนูขาวรสชาติหวานกรอบและมะละกอ

5.YAN WO SOY BEAN SHOP



ที่อยู่ 38 Jardine's Bazaar, Causeway Bay

โทร. 852-2808-4738

เปิดบริการ 11.00-23.00 น.

การเดินทาง จาก MTR สถานี Causeway Bay ทางออก F เดินไปทางJardine's Bazaar

ร้านนี้ขายเฉพาะเต้าหู้ทอดและเต้าหู้ยร้อนหรือเย็น คนขายจะโรยน้ำตาลทรายแดงบนหน้าเต้าหู้รสหวานก่อนเสิร์ฟ อาหารจานเดียวของที่นี่คือเต้าหู้ปลาทอด ซอสถั่วเหลืองแบบทำเองทำให้อาหารจานนี้รสชาติพิเศษยิ่งขึ้น

6.MOON HOUSE DESSERT



จากซ้ายวนตามเข็มนาฬิกา
 สาขุมะม่วงใส่ส้มโอ (25 HK\$)
 ไตรรสชาติสดชื่น มะม่วงและ
 เฉาก๊วย (26 HK\$) และเจลลี่
 ทุเรียน (32 HK\$) ที่ต้องลอง



ที่อยู่ G/F, 35 Wong Nai Chung Road, Happy Valley

โทร. 852-2891-2591

เปิดบริการ 12.00 น. ถึง เทียงคิน (ปิดสามวันแรกของเทศกาลตรุษจีน)

การเดินทาง นั่งรถรางไปลงสถานีปลายทางที่ Happy Valley

บรรยากาศกลางแจ้งกับเก้าอี้ผ้าใบ ต้นไม้ที่ให้เงาร่มรื่น ท่ามกลางเสียงนกร้อง ทำให้ร้านนี้เหมาะกับการมานั่งแบบชิล..ชิล มากๆ เพียงแค่ได้ชิมเจลลี่ทุเรียนรสชาติสดชื่นคุณก็จะตกหลุมรักร้านของหวานนี้ทันที เมนูของหวานที่เข้มข้นด้วยเนื้อครีมนี้เสิร์ฟพร้อมกับเนื้อผลไม้เพิ่มความกรอบกรอบให้มากขึ้นถึงแม้ร้านจะเล็ก แต่ที่นี่มีขนมและซุปรหวานกว่า 100 รายการ การบริการที่คล่องแคล่วและเป็นระบบทำให้ได้ขนมที่สั่งภายใน 3 นาที สาขุมะม่วงใส่ส้มโอรสชาติกำลังดีไม่หวานจนเกินไปเป็นของหวานยอดนิยมของคนฮ่องกง ถ้าคุณชอบของหวานแบบร้อน ลองพุดดิงสาคุและเผือกอบดูร้านมุมเข้าสี่ยังมีสาขาที่คอสเวย์ เบย์และเกาลุนด้วย

7.YEE SHUN DAIRY COMPANY



ที่อยู่ G/F, 85 Percival Street, Causeway Bay

โทร. 852-2576-1828

เปิดบริการ 12.30 น. ถึง เทียงคิน

10.YOUR RESTAURANT



ที่อยู่ G/F, 3 Tai Wong Street East, Wan Chai

โทร. 852-2529-3806

เปิดบริการ 6.30-23.00 น.

การเดินทาง จาก MTR สถานี Wan Chai ทางออกA3 เดินตรงขึ้นไปทางJohnston Road จนถึงTai Wong Street Eastจากนั้นเลี้ยวซ้าย
ภัตตาคารนี้ขายเกือบจะทุกอย่าง แต่ดังในเรื่องขนมหวาน “เปลือกไม้” ในพุดดิงเปลือกไม้ที่ขึ้นชื่อของร้านนี้ หมายถึงแป้งขนมปังกรอบที่เป็น
ส่วนประกอบหลักของพุดดิงที่รสชาติเข้มข้นและนุ่มฟู หอมกลิ่นวานิลลา ส่วนพุดดิงทุเรียนใช้ทุเรียนสด 20 เปอร์เซ็นต์ ครีมสดและนมเป็นส่วนประกอบช่วยเพิ่มรสชาติให้ล้ำลึกยิ่งขึ้น

11.CHAN YEE JAI



จากซ้าย บิสกิตอัลมอนด์
(12 HK\$) ที่ร่วนและมี
กลิ่นหอม เคี้ยวกรุบ
(ต่อล: 6 ชิ้น 42 HK\$)
ทำจากรังนกและ
ข้าวมอลต์



ขนมที่ชาวฮ่องกงชื่นชอบ
คือ กุ้งม้วน (12 HK\$)
ที่ใช้ฟองเต้าหู้ห่อกุ้ง

ที่อยู่ 194 Queen's Road Central, Sheung Wan

โทร. 852-2543-8414

เปิดบริการ 9.00-19.00 น. และ 9.00-18.30 น. (วันอาทิตย์)

การเดินทาง MTR สถานี Sheung Wan ทางออก A2

ชาวฮ่องกงเติบโตขึ้นมาพร้อมกับร้านชาน ยี่ โจ้ ซึ่งเป็นความทรงจำวัยเด็กที่อบอุ่นของหลายๆ คน รวมทั้งเบลลินดาหว่อง ร้านเก่าแก่อายุ 75 ปีแห่งนี้ขายขนมหวานของจีนแบบดั้งเดิม ในช่วงตรุษจีน คุณสามารถหาซื้อขนม อาทิ *ฮู ฮา* (เผือกและกุ้งทอด) และ *ซาโป* (มันต่อเผือกทอด) ขนมที่มีขายทุกวัน ได้แก่ บิสกิตอัลมอนด์ กุ้งม้วน (ฟองเต้าหู้ยัดไส้กุ้ง) บิสกิตหมากรุก (ขนมที่ทำจากมะพร้าวและถั่ว ตั้งชื่อตามรูปร่างที่เหมือนเบี้ยหมากรุกจีน) เค้กรังนกและบะหมี่ไขกุ้ง

12. ZOE



ที่อยู่ 7A-3 Shan Kwong Road, Happy Valley

โทร. 852-2892-1166

เปิดบริการ 13.00-22.00 น. (ปิดทุกวันจันทร์)

การเดินทาง นั่งรถรางไปลง สถานีสุดท้ายที่ Happy Valley จากนั้นเดินต่ออีก 5 นาที

ถึงแม้ว่าร้านขนมเล็กๆ แห่งนี้จะมีเค้กให้เลือกแค่ 7 ถึง 8 ชนิดในแต่ละวัน แต่ผมคิดว่าขายเค้กที่อร่อยที่สุดในฮ่องกง ชื่อของร้านตั้งตามชื่อเค้กที่ขายที่ร้านนี้

13. PUDDING CAKE / PUT CHAI KO



ห้วมม Wellington Street และ D'Aguilar Street (ใกล้ภัตตาคารยุกกี)

เปิดบริการ 13.00-15.00 น.

การเดินทาง MTR สถานี Central ทางออก D2

ขนมโบราณที่ชื่อว่า "put chai ko" ที่แปลว่า "เค้กพุดดิ้ง" หายากมากในเขตเมือง ร้านที่ขายขนมชนิดนี้เปิดเพียงแค่วันละ 2 ชั่วโมง และขายขนมมากถึง 300 ชิ้นในช่วงเวลานั้น พนักงานออฟฟิศนิยมแวะซื้อขนมชนิดนี้ ซึ่งมีให้เลือกหลายรส อาทิ น้ำตาลทราย น้ำตาลทรายแดง และถั่วแดง

14.LEE KEN



ที่อยู่ 78 Nathan Road, Jordan

เปิดบริการ 7.00-2.00 น.

การเดินทาง MTR สถานี Jordan

วอฟฟิบบอล ซึ่งเป็นขนมอีกอย่างที่คุ้มค่ากับการลิ้มลองในละแวกนี้ ด้านหนึ่งจะกรอบและอีกด้านนุ่ม ส่วนลูกชิ้นปลาเครื่องแกง จิ้มราดด้วยน้ำจิ้มกุ้งและขมิ้น เป็นของว่างที่รสชาตอร่อยเข้มข้น

15.TAI CHEONG BAKERY



ที่อยู่ G/F, 35 Lyndhurst Terrace, Central

โทร. 852-2544-3475

เปิดบริการ 7.30-20.30 น.(เปิดสองวันแรกของเทศกาลตรุษจีน)

การเดินทาง MTR สถานีCentral ทางออก D1 และ D2

ทาร์ตไข่ของร้านนี้เป็นที่ชื่นชอบของคริส แพทเทิน อดีตผู้ว่าการคนสุดท้ายของฮ่องกง ไล้ค์สตาร์ตที่นุ่มลิ้นและแป้งที่ร่วนกรอบนั้นอบใหม่ทุกวัน และรับประกันว่าจะมีทาร์ตไข่ร้อนๆ ขายตลอดวัน ความแตกต่างของทาร์ตไข่ร้านไท ซอง เบเกอร์รี่และร้านอื่นอยู่ที่แป้ง เพราะร้านนี้จะใช้แป้งอัลมอนต์แทนแป้งธรรมดา

16.UNCLE CHESTNUT



ที่อยู่ ด้านหน้าอาคารเลขที่ 83 Percival Street, Causeway Bay

เปิดบริการ 12.00-19.00 น.(เปิดสามวันแรกของเทศกาลตรุษจีน)

การเดินทาง MTR สถานี Causeway Bay ทางออก A

ตั้งร้านอยู่ใกล้บริษัท ยี ซุน เดรี่เกาส์คุณลุงจะคั่วเกาส์ลูกโตกลิ้นหอมหวานที่นี่ทุกวัน เปิดมา 40 ปีแล้ว