

# 法拉盛韓國正統燒烤店南午亭

韓國燒烤的美味，其中尤以烤牛裡脊和烤牛排最有名，其肉質鮮美爽嫩。法拉盛北方大道上24小時全年無休的韓國燒烤餐館「南午亭」已有十多年的歷史，採用傳統碳火燒烤，選用特別焗過的肉品，即淋瀝盡致地呈現了韓式經典的烤牛排肉(帶骨)、烤牛肉片。此外，還有烤豬五花肉、干燒鱈魚、辣味海鮮鍋、人參雞、冷面等，都是「南午亭」的招牌料理，也備有特製經濟午餐。

在「南午亭」享用韓國燒烤，可說是豪華特餐級。服務生先端上5-6碟精製可口的傳統小菜，再來一大籃稱作「大豐收」的新鮮生菜，有高白菜、紫蘇葉、紅蘿卜、小黃瓜、白菜、大辣椒等多種蔬菜，然後是主角——大銅盤裡乘滿了獨家醬料稍為醃過的精選烤肉，滿滿的一桌極為豐盛，定價僅\$26。

服務生協助客人將烤肉放置在特製的雙層烤架網上，大火快速燒烤，服務生一邊用剪刀將大片肉片剪成肉塊後，沾上豆鼓醬、加點洋蔥絲、青椒或大蒜，用生菜或紫蘇葉包裹一起送入口中食用。鮮美滑嫩的肉質透著碳烤特有的香氣，配上青脆多汁的生鮮蔬菜、香醇的豆醬沾醬，青椒、蒜瓣的嚼勁，在口中咀嚼攪拌，層次分明的各食材滋味逐漸融合成濃郁飽和的美，真是讓每位就餐者

的味蕾到每個神經細胞都陶陶然，體驗到真正韓國燒烤的豐富精采。

「南午亭」韓國燒烤除了牛裡脊、帶骨牛排外，還有牛舌、牛腰、海鮮、梅花豬肉等。烤梅花豬肉也是一絕，有點類似鐵板燒，但他們用的是特製石板，梅花豬肉鋪排在面上，再鋪上整顆泡菜，還有醃製的小章魚等風味海鮮，在高溫的烤盤上發出滋滋響聲，滾滾白煙迅速向上冒，散發出的香味馬上讓人齒頰間分泌出口水來。接著服務生用剪刀將肉片和菜剪成塊狀，然後快速拌炒後即可享用。這道聽覺、視覺、味覺都享受到的美食直可形容為「香辣野艷」。

享用濃重香郁的燒烤同時點上一份真正冰涼爽口的冷面更是一絕。記者吃到的冷面，是將梨、蘋果、蔥、大蒜等用薄鹽醃了24小時，發酵後味道微酸，用醃泡的汁加上冰水，放上面條，再鋪上一層薄冰，裡面還有吃起來還蠻新鮮的梨片蘋果片等。面條則細如面線，但很有勁道，是來自韓國。「南午亭」供有多種冷面，價位\$8-\$15。

還有一道不能不提的招牌菜「干燒鱈魚(Black Cod)」，一份\$40。來自阿拉斯加的銀鱈魚，有如絲質般的纖維口感，是高級西餐廳極受歡迎的食材。富有Omega-3優質油脂，有心血管方面顧慮的人也很適合食用。

廚師介紹，作這道菜很費工，長時間的微火烹煮需要不斷的翻動，使醬汁均勻滲於魚肉中，但又必需保持魚塊完整。

「南午亭」在紐約地區的韓國燒烤餐館中，算是少數幾家正規大器的烤肉餐館。桌座位上方都有自天花板垂下的抽風設備。共可容納120席位的寬敞空間，設有獨立的小型宴會廳。這裡的服務生多位已是媽媽級的，給人感覺特別親切體貼，還有服務生會華文。

餐廳負責人韓老板對自家的烤肉相當自豪，他提到連別家烤肉店的店員都來他的店吃烤肉。而大多數客人用完餐後也都很滿意，離開時總會到櫃台前取張店家名片。

韓老板在紐約發展有20年，因熱愛燒烤美食，兩年多前接手這家餐廳，自己負責把關精選主要肉品食材，除了將原有的料理研發改良，加上老板娘親手做的韓國傳統小菜成為該店的招牌，餐廳業務已有相當的基礎。有不少華裔客人來這裡消費，多是靠口碑聽朋友介紹來嘗鮮的，有三五好友餐敘，也有攜家帶眷一起用餐的。

預約電話：718-539-5674  
地址：160-13 Northern Blvd, Flushing, New York 11358.  
24小時營業，全年無休。◇



「南午亭」的韓國烤肉可謂是豪華特餐等級



精選肉質的帶骨牛排，鮮甜爽嫩



「香辣野艷」的石板烤梅花豬肉

## 達拉斯燒烤 DALLAS BBQ



【新唐人記者林慧嫻報導】如果您到過紐約市的時代廣場(Times Square)，您一定會看到特大的Dallas BBQ Restaurant的招牌，其中BBQ這3個字母是直排著的，分別在燃燒著。

這就是位於時代廣場(Times Square)的連鎖餐廳「達拉斯燒烤」(Dallas BBQ)的其中一間餐廳。

「達拉斯燒烤」(Dallas BBQ)提供的食物，有燒烤的白雞肉、火雞肉、牛肉、蝦肉、魚肉和牛排等等，也有小朋友喜歡吃的漢堡、熱狗和薯條。當然還有幫助消化的薩拉和熱湯。冷飲料方面有含酒精的，也有不含酒精的，熱飲料有茶和咖啡。

「達拉斯燒烤」(Dallas BBQ)在紐約市成立有25年之久，目前已有7間餐廳，餐廳主任艾爾利透露，短期內，將會開多3間。

「達拉斯燒烤」(Dallas BBQ)有幾個特點，那就是，價格適度，食物分量特多，飲料也是特大號！

在「達拉斯燒烤」(Dallas BBQ)用餐，您不必花費很多，就能吃得很飽，而且由於顧客很多，這裡的食物流動量很大，原料儲存的時間很短，再加上系統化的管理，因此食物都很新鮮。

艾爾利自豪的說：「位於時代廣場(Times Square)的餐廳，每個星期平均有25,000位用餐者，用餐者來自於各界領域的人士；有上班族，全家大小，學生群，遊客團，等等。這間餐廳能為客戶提供的餐量，在紐約市目前是最多的一間。」

在經濟不景氣的現在，「達拉斯燒烤」(Dallas BBQ)特別推出「二人套餐」(Early Bird

Special)，您只需付\$9.99(外加稅 plus tax)，每人就能享用半只雞，湯，馬鈴薯或飯，玉米面包。不過您得在指定的時間內到達餐廳，才有優待。

能夠做到為客戶著想，難怪不管經濟景氣不景氣，「達拉斯燒烤」(Dallas BBQ)的生意不受影響，用餐者有增無減。

艾爾利歡迎您到「達拉斯燒烤」(Dallas BBQ)來用餐！

「二人套餐」(Early Bird Special)指定的時間：

星期一至四(11am-12pm和2pm-5pm)  
星期五至日(11am-5pm)

Dallas BBQ的網址：dallasbbq.com

地址：241 W. 42 St. btw 7th & 8th Ave. 212-221-9000



27 W. 72nd St. 212-873-2004  
St. Marks Place & 2nd Ave 212-777-5574  
3956 Broadway at 166th St. 212-568-3700  
1265 3rd Ave. 212-772-9393  
180 Livingston St., Brooklyn 718-643-5700  
261 8th Ave at 23rd 212-462-0001  
281 W. Fordham Rd., Bronx 718-220-2822  
(coming soon)  
外送：212-221-9000 ◇

# LM Foods

最好吃的仿真蟹肉棒  
最高品質的魚糜海鮮產品

吃得地道，  
吃得安心。



購買通路：  
SHOP RITE. PATH MARK.  
PRICE RITE. SHOPPERS.  
金門超市. 香港超市. 美東超市  
MARS. MACGRUDERS.

美東地區唯一生產蟹肉棒的知名美國食品公司LM Foods 不僅為世界各地的sushi連鎖店供應最新鮮的蟹肉棒。而且還為美國各大超市運送款式多樣的即食海鮮產品，並按照市場的需求做出塊狀，條狀等。最適合用來做美味Salad，壽司及火鍋的最佳伴侶，LM Foods最重要的生產環節莫過於質量監控了，原材料來自於美國野生的明太魚及白魚等，制作工藝考究。最後成包裝的產品在高溫消毒之後進入冷卻環節再裝箱運走。每個生產環節均以最嚴格的標準來檢驗。所以LM Foods是最有口碑

歡迎各大華人超市及批發商前來預定

厂址: Carteret, NJ, U.S.A 联系电话: 732 855 9500