

香港

祥興記

上海生煎包

香港祥興記上海生煎包於2013年荃灣川龍街開設首間店舖，因味道上乘而大受歡迎，慕名而來的客人不絕，更多次接受傳媒採訪，令各界人士更對我們產品加深認識。在2016年、2024年、2025年、及2026年獲選為「米芝蓮推介」，成就斐然。除了原來招牌口味之外，更推出「蟹粉生煎包」及「黑松露生煎包」，同樣大獲好評。



MICHELIN

2026



MICHELIN

2025



MICHELIN

2024



MICHELIN

2016
TSUEN WAN

香港祥興記生煎包「底脆、皮薄、多汁」。
生煎包是平凡不過的小食，但要做得好，難度在於細節。餡料是新鮮豬肉加上近百年傳承下來的秘製配方，嚴選食材配料份量及一絲不苟的製作過程。剛煎好的生煎包是熱氣騰騰、香味四溢。包身皮薄，包底香脆，輕輕咬開包頂，內裡充滿接近滿溢的肉汁，肉汁鮮甜，吃完不覺得膩，令客人一吃難忘。



皮薄 多汁
餡鮮 底脆



香港 祥興記 上海生煎包

香港祥興記生煎包的由來
創辦人熱愛美食，尤其生煎包，吃遍了上海大街小巷，終對某店的老師傅所出品的生煎包最為讚嘆。後來雖移鄉別井打拚，但仍對老師傅所製的生煎包念念不忘，思「包」之情日濃，機緣巧合下認識了老師傅，遂後來重金購買其秘方，希望把最好的生煎包宣揚開外。

香港祥興記生煎包特色

生煎包製作嚴謹，肉餡選用新鮮豬肉，配以接近百年歷史的配方。每一只生煎包均有嚴格規定，外皮重18克，肉餡重35克，包底需有18摺，現場即製即煎，火候亦需嚴格處理，使得每一個香港祥興記生煎包保持「底脆、皮薄、多汁」。



生煎包是流行於上海、蘇州及其他江南地區的一種傳統小吃，簡稱為生煎饅頭，類似於鍋貼和水煎包，為煎熟了的有餡包子。生煎包的餡料通常使用豬肉，一些考究的店家更會研發蝦肉、蟹肉等餡料。生煎包早期是上海茶館中的佐茶小吃，後來逐漸走出茶館，成了街頭小吃。



香港首家正宗上海生煎包專賣店

祥興記獲獎名單

2013-2014	GROUP BUYER	香港百度經典美食
2014	OPENRICE	台灣網民投票 最優秀香港開飯熱店
2014	OPENRICE	最優秀荃灣開飯熱店
2016	米芝蓮	米芝蓮指南必比登推介餐廳
2017	美團及大眾點評	人氣商戶
2019	U周刊	我最喜愛外賣輕食
2019	Deliveroo	外賣員之選港島西區
2020	U周刊	我最喜愛外賣輕食
2024	米芝蓮	米芝蓮指南必比登推介餐廳
2025	米芝蓮	米芝蓮指南必比登推介餐廳
2026	米芝蓮	米芝蓮指南必比登推介餐廳

生

煎包是平凡不過的街頭小吃，在上海隨處可見。但要做得好，難度在於細節，小小一顆豬肉包，煎得香酥甘脆，肉汁澎湃，殊不容易。香港必比登推介店家祥興記（尖沙咀），就花上當年時間鑽研，為香港帶來這道不可多得的小吃。

《香港澳門米芝蓮指南 2024》新入選必比登推介中 10 道米芝蓮評審員最愛的菜色

香港 祥興記 上海生煎包



祥興記（尖沙咀）©祥興記

祥興記的始創店位處荃灣川龍街，於 2012 年創立，2016 年首度榮獲米芝蓮香港澳門指南的必比登推介。後來因業主加租搬遷到尖沙咀樂道，成為品牌的旗艦店。

老闆趙先生（David）是上海人，一直中港兩邊走，雖然自己從事地產，但是熱愛美食，常常在想，為什麼香港沒有好吃的生煎包呢？於是索性自己開店，請來上海的同鄉老師傅，傳授生煎包技巧。

「在香港吃上海菜餐廳，不能只點生煎包，但是在上海，生煎包是街頭平民小食，我饞嘴愛吃，希望香港人可以吃到正宗的上海生煎包，所以開店。」生煎包流行於上海、江南地區，為煎熟了的有餡包子，皮薄軟韌，焦底酥脆，有芝麻及蔥香，配以油豆腐粉絲湯，是上海人的傳統早餐之一。

祥興記（尖沙咀）的生煎包，做法一絲不苟，每個包都有質量的嚴格限制：外皮 18 克，內餡重 35 克，包底需要 18 摺，務求做到「底脆、皮薄、多汁」。



2024年米芝蓮介紹：

https://guide.michelin.com/hk/zh_HK/article/dining-out/behind-the-bib-cheung-hing-kee

先講餡料，趙先生留意到當時的生煎包，冷卻後，湯會變成塊狀，而不是液態，滋味減半，而且豬肉餡料油膩有臊味。為了改善這個問題，他先於豬肉着手，不用淋巴部位，亦不用公豬的豬肉，減少臊味形成；餡料內的湯，以豬肉、豬皮熬煮而成，但是必須要把豬油隔濾，去卻油膩，只取骨膠原，啫喱狀的凍湯，加入豬肉餡，蒸熟後，湯頭清澈，冷卻後仍然是湯。



祥興記（尖沙咀）每年秋天的蟹粉生煎包，皆用上上海直送的蟹粉製作。©祥興記（尖沙咀）

祥興記現共有7間分店

香港區

中環擺花街48號地舖
西環堅尼地城卑路乍街135號地舖
灣仔譚臣道76號地舖

九龍區

尖沙咀樂道48號地下6A號舖
旺角豉油街33號地下B舖

海外

菲律賓 – New Filinvest Bldg.,(in front of Yogurthouse), Cebu IT Park
泰國 - Central Chidlom, 1st Floor (Public Market)1027 Phloen Chit
Road, Lumpini Subdistrict, Pathum Wan District,
Bangkok 10330, Thailand



招牌生煎包



鮮蝦生煎包



黃金蟹粉生煎包



麻辣生煎包



黑松露生煎包



上海菜肉餛飩



麻醬菜肉餛飩



鮮雞湯小雲吞



酸辣湯



蘿蔔粉絲湯



咖哩牛腩粉絲湯



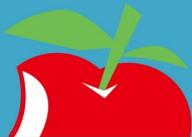
排骨湯麵



上海雙檔粉絲湯



秘製蔥油拌麵



祥興記生煎包



李純恩作品



處境

朋友告知，我喜歡的「祥興記」生煎包在我家附近開了分店，真是好消息。當天就去買了三客回家——這家店沒有堂吃，只賣外賣——連吃八個生煎包，連晚飯都解決了。

這可能是香港最好吃的生煎包，皮薄底脆汁豐肉鮮，味道不輸於上海「小楊生煎」。我知道這家店的時候是他們在尖沙嘴開了分店，一日經過，以我的「生煎包經驗」，一看鍋裡包子的真相已知不俗，買了一試，喜出望外。可惜沒有堂吃，只供外賣，這就有點麻煩，因為生煎包要趁熱吃，好的生煎包汁液充沛，一不小心便會肉汁飛濺，沒個地方好好坐著吃，實在美中不足。如今分店開到家附近就好了，出鍋買好，五分鐘車程到家，非常完美。

生煎包是上海平民食品，可做點心，也可當飯吃。每個上海人心中，都有一家心頭好的生煎包，你說這家好吃，他說那家正宗，幾乎成了一個情意結。一隻好的生煎包，講究的就是皮薄底脆汁豐肉鮮，外表其實不講究，或者說外表越是光鮮的越不好吃。這也是兒時常常思念的美食，那時一客四隻生煎包賣一毛錢，我身邊通常只有五分錢，只可買半客，那兩隻生煎包便顯得特別滋味了。小時候看過一本如今連書名都忘掉的小說，只記得一段情節，當碼頭工人的男主角早上起床，他老婆買了二十個生煎包給他做早飯，他一口氣吃光。看到這樣的情節，簡直魂都沒了。那時候老說舊社會怎麼差，但那個碼頭工人就是生活在舊社會，相比之下，新社會差遠了。

專欄

好好過日子—

祥興記生煎包

李純恩 博客



晚上七點半約了朋友在尖沙咀吃飯，早到了半小時，順便在附近轉轉，走到樂道，看見有一家生煎包專門店叫「祥興記上海生煎包」，沿街小店，不設座位，隔著玻璃看見一個年輕師傅在裏面煎包，以我吃生煎包的經驗，一看賣相已知道不錯。於是買了一客，站在店外窄窄的小桌旁，倒了醋，一口咬下，湯汁滿溢，鮮美無比，竟有上海「小楊生煎包」的水準，真是喜出望外。

這家生煎包店的形式，讓我想起在日本大阪心齋橋購物街上也有一間類似的，生煎包的水準也很好，店裏怕日本人不會吃滾燙多汁的生煎包，還特地貼出溫馨提示，叫客人小心燙傷，小心湯汁噴在身上。「祥興記」的生煎包湯汁十分充沛，其實也可如此提醒一下食客，畢竟香港有不少人沒有吃過這麼水準的生煎包，那天我身邊一個食客，一大口咬下，湯汁直標出去，噴了一牆。

一隻好吃的生煎包，皮要薄，底要脆，汁要足，肉要鮮，可能我有些後知後覺，但終於在香港找到，十分高興。

香港 祥興記 上海生煎包

