

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年及2025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
2025



MICHELIN
2024



2016年 米芝蓮推介

Michelin Guide 2016

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，逐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」為宗旨。



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 |



1. 文苑飯莊



2. 祥興記



3. An Choi



4. 兩姊妹涼皮
有限公司



5. Little
Napoli



6. 生記滷味



7. 生記



米芝蓮指南2024摘星名單出爐
香港7間餐廳新上榜

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》新人選必比登推介中 10 道米芝蓮評審員最愛的菜色



祥興記（尖沙咀）©祥興記

祥興記的始創店位處荳蔻川龍街，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，我隨時愛吃，希望香港人可以吃到正常的上海生煎包，所以開店。」生煎包流行於上海、江西地區，為煎熟了的有餡包子，皮薄軟韌，集皮酥脆、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，內餡量 35 克，包底需要 18 個，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4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



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



咖哩牛脷粉絲湯



排骨湯麵



秘製蔥油拌麵

上海雙檔粉絲湯



全家福麵





祥興記生煎包



李純恩作品

祥興記生煎包，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，幾乎成了一個情懷結。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費一毛錢，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餐，他一口氣吃光。看到這樣的情節，簡直魂都沒了。那時候老說黨社會怎麼差，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。



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，連碗飯都解決了。

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「小籠生煎」。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」，一看鍋裡包子的賣相已知不俗，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，幾乎成了一個情懷結。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費一毛錢，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餐，他一口氣吃光。看到這樣的情節，簡直魂都沒了。那時候老說黨社會怎麼差，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。



李純恩 博客

專欄

好好過日子—

祥興記生煎包



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「小籠生煎包」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浪漫多汁的生煎包，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

