星島日報 │ 2017-08-29 報章 │ E04 │ 專欄 │ 阿碌開咪 │ By 曾智華

彈牙牛丸極精采

愈來愈多老友<mark>移民台灣</mark>,咁近,自不然去「探監」的香港老友川流不息。Raymond和Sandy一對退休夫婦,極有人緣,今年二月移民台中,短短半年,已有幾十人親身去「慰問」。佢兩夫婦咁好客,有朋自遠(?)方來,當然做其東道,帶來客四圍食。

食,不能隨隨便便,故此,有空時,R和S就橫掃台中,好又食,唔好又食,總之要搵出四處的美味奉客。當中,佢哋認爲香港訪客,必定喜歡一家食溫體牛的名店——「尚牛二館」。小弟上月去「探監」,當然又被帶去。

呢家牛館,真真巴鬼閉,不接受訂位,話之你乜乜猛人,唔該排隊,所以,平日六點鐘已有條小龍,周五、六、日更誇張,閒閒哋排一小時過外。我最怕排隊,寧願唔食。不過,R氏夫婦爲顯好客,自己先湧去排,差不多到,才請朋友由酒店搭「小黃」而至。呢種熱情今時今日香港,已甚少見,的確抵專程由香港飛來探監。

台南乃溫體牛屠宰集中地,所以有不少溫體牛專門店。台中呢?似乎只此一家。「尙牛二館」大廚每日凌晨出發,到雲林斗南的芸彰牧場取貨,直送回鋪。牛內聲明絕不灌水,所以塊塊黐碟。每日六位刀手切呀切,直至賣光爲止。店主忠告,牛內落滾湯,拖三秒就要食,此時仍粉紅帶血水,但勝在鮮嫩味美,入口時閉目享受適中的新鮮內味,唔……此時,你就知點解晚晚咁多人排長龍,市場決定永有錯!牛內靚,小弟認爲,論武功,「尙牛」的人手鮮打牛內丸,更應是獨步江湖,相信只有潮汕最勁揪師傅,才可手製出同一水平的鮮牛丸。粒粒彈力十足,Q彈至極,內藏內汁,一咬唧出,滲滿味蕾,真真Wonderful,天下無敵呀老友!

瞓身介紹,各位到台中,此店列為必試!

地址:台中市北區民權路470號

電話:04-2208-0822