

## 01 中峇鲁鱼圆

- 地址: 30 Seng Poh Road, Tiong Bahru Market #02-20
- 时间: 7am-5pm
- 电话: 9636 2500 / 9823 1162

从1962年开始营业的中峇鲁鱼圆, 是远近闻名的摊位, 从本地人到慕名而来的旅客, 每天都有数百人光顾。

多年来, 摊主坚持使用纽西兰深海鱼制做鱼圆, 比其它鱼圆更爽口弹牙。鱼圆的销售量最大, 人气第二的则是乌打, 还有鱼饼、五香辣椒鱼圆和虾饼等, 琳琅满目的鱼肉美食陈列在展示柜中任君选择, 选好之后摊主会把它们油炸成外酥里嫩, 让口感更加分!



## 02 闽南排骨虾面

- 地址: 30 Seng Poh Road, Tiong Bahru Market #02-31
- 时间: 9.30am-3pm, 3.30pm-8.30pm
- 电话: 9767 2233

受到美食节目青睐的这摊排骨虾面, 自有其吸引人的魅力所在: 老板亲切友善、美食大碗又超值, 其中最吸引人的排骨, 煮得只要用筷子轻轻拨就能分离骨和肉, 软嫩鲜甜的猪肉入口即化。

大个头的虾子非常新鲜可口, 而把面条和特别炸好的猪肉碎搅拌均匀后吃, 猪油的香味从味蕾直达喉咙, 不知不觉这么一大碗就会被吃光。



小贩美食

@中峇鲁市场



## 03 辉记鱼圆面和酿豆腐

- 地址: 30 Seng Poh Road, Tiong Bahru Market #02-44
- 时间: 6am-2pm

这间经营了40多年的面摊, 卖的是简单的鱼圆面和

酿豆腐, 却是吸引了无数食客趋之若鹜的好滋味。

干面的面条裹着一层油光, 搭配少许辣椒酱, 吃起来又香又有嚼劲, 搭配的除了鱼圆和鱼饼, 还发现了手工制作的鱼肉酿豆腐, 或许就是这摊的独特之处。无论是酿豆腐还是精巧的鱼圆, 都流露着鲜美的手工味道, 纵使反复咀嚼和一再品尝, 仍然非常可口, 让人回味无穷。

## 04 卤面178

- 地址: 30 Seng Poh Road, Tiong Bahru Market #02-23
- 时间: (周一, 周三至周日) 7am-7pm, (周二) 2pm-7pm

喜欢这档卤面的人, 多数是因为喜欢那炸得香脆的鲨鱼肉, 这可是独一无二的特色, 因此尽管小贩中心有另外几档卤面, 这摊的生意还是最火红。

卤汁看似色泽深浓, 其实味道比想象的清爽, 既有肉汁的浓郁, 又不会让人觉得油腻, 才能更好地衬托出不同配料的特色。沾上卤汁享用炸鲨鱼肉、五香、鱼饼和猪肉片, 让人越吃越上瘾!