

老澳门味道
DONG DA - CAN SHI

品牌介绍

DONG DA-AO PU FENG

PU SHI ZHU PA BAO

PU SHI ZHU PA BAO

PU SHI ZHU PA BAO

动咁餐室

★★★ DONG DA CAN SHI ★★★

「动咁」是以传统葡式猪扒包、港式菠萝包、丹麦牛角包、时尚茶饮等一系列特色美食饮品为主，联合港澳料理师傅打造的地域性美食品牌。

在澳门，糅合了西式餐饮和部分中式食品的茶餐厅是澳门人民最草根、最本土化的饮食场所，无数内地人闻名前往打卡，「动咁」正是基于人们对澳门美食文化的狂热喜爱，将传统葡味、澳风带到了大陆市场，并致力于成为大陆市场的老字号茶餐厅。



老澳门味道
DONG DA - CAN SHI

品牌故事

DONG DA-AO PU FENG

PU SHI ZHU PA BAO

PU SHI ZHU PA BAO

PU SHI ZHU PA BAO

动咁餐室

★★★ DONG DA CAN SHI ★★★

「动咁」，出售老澳门味道
跨越半个世纪之久
尽管摩登覆盖，市井气息渐退
但食包饮茶、一盅两件
仍是街坊们融入骨子里的生活记忆
南屏雅叙中的黑白电视机、接地气的繁体语言、
各种福贴...
一代人追寻美味的心水宝地——老澳门映像茶餐厅
在「动咁」里被全面延续
地道葡式猪扒包、各类风味小吃、茶点
犹如一张张复古、传统的美食速写
成为新时代里的老澳门风味缩影





“亲眼所见，很黑，真的很黑！”

chapter one

動 嚟 DONGDA 餐 室
RESTAURANT

“黑” 豬扒包
就藏在這家茶餐廳裡



就是它！动叻餐室的「招牌猪扒包」，以一身黑乎乎的颜值火速出圈，不仅颜值很能打，“内涵”也是相当丰富，多达 5 层的馅料，满到已经溢出来了！

關於它 老闆有三點要講講：

够黑

“当时就觉得，个面包黑咪蒙甘几型啊！”
“就系要够叛逆，就系要同其他茶餐厅唔一样”



老板脑洞大开将天然竹炭粉揉进软乎乎的面包胚里，这个叛逆的黑色简直潮到“风湿”！面包胚坚持每日现揉现烤现做，这样才能保证面包胚松软可口。啊对了，因为老板太懒，每日限定 50 个，想吃它还得靠抢！！

够 **厚**

“我们的猪扒包，一个顶人家3个！”
“足足5层厚噶，全部都系我地自己研发的搭配”



先涂上一层秘制的酱汁，再铺上脸那么大的猪扒，想要体验香气 double 的快感，火枪炙烤是秘密武器，争分夺秒趁热吃，就是味蕾体验的至高章。

够 **正**

“我们自己尝试过很多配方，才敲定了这款！”
“好多人都是因为这款猪扒包变成我地回头客噶”



这横截面，谁看了不迷糊啊！老广们对地道港式猪扒包有一种迷之喜爱，一口包含了碳水与肉食的满足感，层次极其丰富。懂吃的客人坐下来都会先来一份招牌猪扒包！

chapter two

動 嚟 DONGDA 餐 室
RESTAURANT

地道港派美食
試過都會翻尋味

ONE

• 滑蛋三宝饭 •

DONGDA RESTAURANT



●●



所谓的“三宝”，就是虾仁、牛柳、秘制叉烧。做每一份滑蛋师傅都需要有足够地耐心，金黄的蛋液在反复地推、摇、翻中逐渐凝固，没有乱七八糟的调味，只有单纯的肉香与蛋香的结合，却足以牵动食欲。



其中牛柳柔软中带着些许韧劲，让整体口感变得丰富了起来，更值得一提的是秘制叉烧，甜与咸之间平衡得恰到好处，带着让老广们无法拒绝的“甘香”，每吃一口都想问老板一句：这叉烧可以单卖吗？

TWO

• 黑椒牛柳炒意粉 •

DONGDA RESTAURANT



意外地发现这款炒意粉，它居然很有“镬气”。高温翻炒使得饱满新鲜的牛柳中的汁水被紧紧锁住，蔬菜竟也是别出心裁的搭配，甜味与黑胡椒的微辣相得益彰，每一口都忍不住赞美。



意粉先用黑椒酱“兜炒”过，所以比一般直接用水焯煮的要更加入味。而且水分控制得非常优秀，在嘴里不会有让人不适的黏糊口感，微辣的黑椒与牛肉真的是港味的经典搭配，百吃不腻。

THREE

• 漏奶華 •

DONGDA RESTAURANT



来茶餐厅，哪有人不点漏奶华的呢！轻轻一划，阿华田带着奶油倾泻而出，真的爱惨了这种“仪式感”！这款漏奶华的甜度掌控要比个大拇指，奶味很香醇，融合了阿华田的麦香，一份真的不够吃！

FOUR

• 鸡扒出前一丁 •

DONGDA RESTAURANT



煎得外酥里嫩的鸡扒上，浇上了一层厚厚的芝士，这份力量源泉，味蕾体验直接拉满。出前一丁建议上桌趁热吃，毕竟泡久了，面条爽弹的口感也会大打折扣。

FIVE

• 爽口鱼皮/一口西多士/港仔鱼蛋 •

“这些特色港式小吃，有点意思”





一餐完美的饭，小吃是少不了的。店里的特色港味小吃，都给大家搜刮出来了：鱼皮爽口弹牙，拿来开胃着实不错；一口西多士外脆里软，被层层炼奶包裹，香酥可口；港仔鱼蛋简直是小朋友们的至爱，一口一个，停不下来！

SIX

• 有老公港式奶茶 •

“唔来一杯港式饮品，餐饭无灵魂噶”

DONGDA

有老公港式奶茶

點解叫有老公
我幫你問下老闆

<<<



“现在选择自己拉茶的茶餐厅，真系越来越少了”
“港奶梗系要拉茶先有灵魂噶，滑好多，香好多”

店里的港式奶茶坚持现点先拉，口感确实比一般的奶茶店更细腻顺滑。而且老板和店员们很亲切地管这只自家的 ip 小猪叫“老公”，所以茶吧制作港式奶茶的时候，总会有师傅大喊“把老公拿来！”那场面真的太可爱了。

chapter two



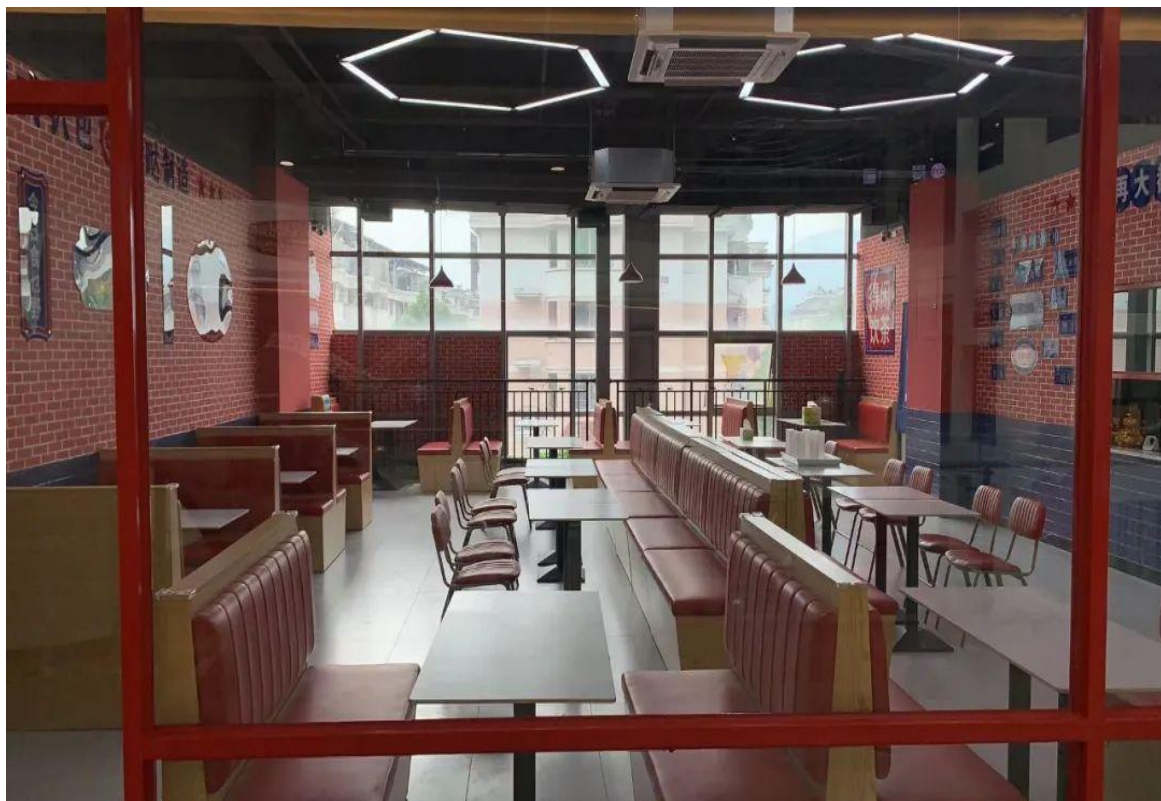
潮酷新式港派風格
門面醒目，就在馬路邊



店铺信息

*INFORMATION





店铺地址：福建省南平市浦城县永晖商业中心 3 楼 304 铺 动哒餐室

營業時間：

10:00A.M. ~ 22:00 P.M.

聯系電話：

15259897582