畅游行
TRAVELLUTION

2018 SINGAPORE Bak Kut Teh

新加坡肉骨茶

深度挖掘这享誉海内外的国民佳肴
推荐全岛最具特色的肉骨茶美食店

目录 CONTENTS

01 新加坡肉骨茶传奇
02 松發肉骨茶
06 發起人肉骨茶
08 成记肉骨茶
09 華兴肉骨茶
10 发传人肉骨茶
12 老亚弟肉骨茶
13 Deja Brew Cafe 似曾相识
14 奇香巴生肉骨茶
15 榕城（新民路）肉骨茶
16 老字号中峇鲁肉骨茶
18 白新春茶庄
22 自制肉骨茶
24 新加坡肉骨茶全岛分布指南

新加坡肉骨茶传奇

《畅游行》在调查了新加坡人对本土肉骨茶文化知识后，这回决定与大家分享酌品茶韵，吃肉骨香的乐趣。我们认为在任何时候，能与朋友相聚，品茶饮汤是生活中一大乐事。在肉骨茶文化里，沏茶必等水沸，谈论要沟通得宜；吃肉骨要先尝肉骨汤，食龙排前则要先沾浓郁的黑酱油，顺序不能搞乱。

本地多家历史悠久的肉骨茶，大多数是早期从小档口做起的，其中有好几家已发展成颇具规模的餐馆，并开设了不少分店。如坚持传统煮法的“松發肉骨茶”与大集团合作，开拓了国际市场，去年还引用云端科技收集食客的评语，深获好评。“發起人肉骨茶”的蔡水发老先生一向坚持以龙骨“号令天下”，也在这两年内捷足国际门槛，除了印尼雅加达，亦在越南胡志明市开设分店。

“老阿弟肉骨茶”老板比很多同行更早出道，但其白汤头，数十年来却从未改变过。“成记肉骨茶”独特的卤猪脚，多年来广受同行的青睐与认同；老板不为外撼，不以物移，志在求精，回头客有增无减。

在本地吃肉骨茶，八成以上的摊档、餐馆都会供应一种称为“不知香”的乌龙茶，此茶面世已超过50年，是本地老字号——白新春茶庄的独家茶品。多年来，食客多以“不知香”配搭肉骨茶，逐渐成了肉骨茶的标准茶品。白新春茶庄为配合2018年的“新加坡文物遗产节”，推出经典收藏品的“传统南洋茶泡茶盒套装”，同时也为日后百年周庆祝活动造势。吃上好肉骨，再配上一杯好茶，有所谓“细品怡情茶浓郁，绝配纯厚肉骨香”。

重点推介

松發肉骨茶
肉骨茶汤香浓清甜，十分爽口，松發再度成为新加坡米其林指南推荐料理。

松發肉骨茶 | 家喻户晓 游客首选

皇之园是由松發与白新春联合开发，混合了乌龙茶、绿茶及菊花，热茶口感顺滑并带点甘香甘甜的滋味，冷饮则口感清爽，有解热消暑的功效。

连续2016和2017年被米其林新加坡指南推荐的松發肉骨茶，是新加坡人从小吃到大，有着许多回忆的传统味肉骨茶。

拥有49年历史的松發，是创始人杨应松当年在柔佛路一带推着手推车，沿街贩卖肉骨茶开始的。当儿子杨学鹏在2007年接手店铺之后，便保留了父亲最初开档经营的模样，因此每间松發店内都摆放着一辆60年代的仿制手推车。踏入店内，仿佛令人回到过去的旧岁月里，充满化不开的怀旧情怀。

松發肉骨茶带有胡椒味，香浓却不辣的潮州式风味，提供的肉骨茶有排骨、龙骨和限量的特级龙骨，也有猪肝腰肚和鱼片等；卤料方面有卤猪脚、粉肠、扣肉、焖风爪格腐竹；小菜有潮州式的五香卷、咸菜、芥蓝、花生、油条等。

品尝肉骨茶，当然少不了一壶好茶搭配。想体验道地肉骨茶文化的顾客，可以沏一壶“皇之园”，混合了乌龙茶、绿茶及菊花，清香解腻，不仅可以消脂减肥，降血压也解暑气。

目前松發肉骨茶由第二代杨学鹏先生经营、采用现代化管理，确保最好的服务质量，丝毫细节也绝不松懈，从不打破顾客的期望。

今天的松發肉骨茶，除了在新加坡本岛拥有8家连锁店之外，也仰名海外扩充业务，在印尼雅加达开设4家特许经营店之外，刚在2018年1月也在中国上海开设分店。

克拉码头11号分店

新加坡

乌节路
The Centrepoint, #02-29/30, 176 Orchard Road
Singapore 238843
+65 6734 8498
10:30am-9:30pm（无休）

牛车水
Chinatown Point, #01-04, 133 New Bridge Road
Singapore 059413
+65 6443 1033

克拉码头
11 New Bridge Road
11 New Bridge Road #01-01, Singapore 059383
+65 6533 6128
9am-9:15pm（星期一休息）
17 New Bridge Road
17 New Bridge Road #01-01, Singapore 059386
+65 6438 2858
11am-10pm（无休）

樟宜
UE BizHub East, 6 Changi Business Park Avenue 1, #01-38, Singapore 486017
+65 6694 8098
10:30am-9:15pm（无休）

盛港
The Seletar Mall, #01-39/40/41, 33 Sengkang West Avenue Singapore 797653
+65 6702 7688
10:30am-9:30pm（无休）

裕廊东
JEM，#B1-09, 50 Jurong Gateway Road, Singapore 608549
+65 6262 4818
10:30am-9:30pm（无休）

义顺
Northpoint City 930 Yishun Avenue 2 #B1-48 Singapore 769098
+65 6257 8616
10:30am-9:30pm（无休）

印尼

Ozone Mall
L01 - 05 & 05A Jl. Pantai Indah Kapuk Utara 3 Pantai Indah Kapuk Jakarta Utara 14660, Indonesia

Jayakarta Food Place
Ground Floor Jl. Labu No 1 - Mangga Besar Jakarta Barat, Indonesia

Central Park Mall
3rd Floor Unit No. 123 Jl. Letjen S. Parman Kav. 28 Grogol Petamburan Jakarta Barat 11470, Indonesia

Maxx Box Lippo Village Karawaci
Ground Floor #GF08 - GF08T Jl. Boulevard Jend. Sudirman 1110 Lippo Village Tangerang 15811, Indonesia

中国

Jing'an Kerry Centre
上海市静安区南京西路1515号
静安嘉里中心，南区商场地下层 SB1-12

Iapm mall
淮海中路999号上海环贸广场 LG2-228

为主打分店

發起人肉骨茶 | 清香味浓 名人最爱

蔡正坤
发起人肉骨茶老板

"只要选择了新鲜的猪肉，汤头自然鲜甜。"

重点推介

升级版肉骨茶

香气十足的肉骨茶还能怎么吃？发起人肉骨茶建议你可加入鲍鱼，让大海的味道与肉香结合。

發起人肉骨茶的头家是42岁的蔡正坤，但是店铺的历史却已超过40年。發起人的创始人蔡水发今年已72岁，在著名的美食街马里士他路开设第一家分店，而后儿子蔡正坤在Hotel Boss开设了一家新店，吸引更多年轻一代来光顾。

绝对不用冷冻猪肉是發起人的原则，也绝不偷工减料，否则影响汤的口感，煮不出古早的味道。现在店里每天消耗超过200公斤的猪骨，数目十分庞大。入汤之前的蒜头和胡椒经过翻炒20至30分钟，去掉杂味，令汤头更香。

至于如何调味，老板表示没有秘诀，因为只要选择了新鲜的猪肉，汤头自然鲜甜，也就不用调味了。老板还遗憾地表示，在早期，活着的猪只从马来西亚运进新加坡才被屠宰，保证了肉质的新鲜，现在都是处理好再运进来，失去了新鲜的口感，有些可惜。

發起人肉骨茶的龙骨，肉质鲜嫩，一层瘦肉一层肥肉，吃起来很有口感，长排骨也是店里的招牌。他们的汤头口味偏重，胡椒味更加香浓，而且摈弃了福建式肉骨茶中的药材味。

發起人肉骨茶如今也在印尼与越南开设分店，让新加坡特色美食扬名海外，在海外的朋友也能品尝到美味的肉骨茶。

發起人肉骨茶出售的肉骨茶香料包，是不少海外粉丝们享用肉骨茶后带回去的伴手礼之一。

新加坡

Founder Pasir Ris
- Market Square @ Downtown East E!Avenue, #01-310, 1 Pasir Ris Close Singapore 519599
- 10am-10pm

Jurong Founder Pte Ltd
- Jurong Point Shopping Center Jurong Point 2 (Mongkok Street) 63 Jurong West Central 3, #03-105 Singapore 648331
- +65 6258 3865
- 10.30am-9.30pm（星期一至四）
  10.30am-10pm（星期五至日）

Founder Rou Gu Cha Cafeteria
- 347 Balestier Road, New Orchid Hotel, Singapore 329777
- +65 6352 6192
- 12pm-2:30pm, 6pm-2am（星期二休息）

Founder Hotel Boss
- 500 Jalan Sultan, Hotel Boss #01-09 Singapore 199020
- +65 6816 2582
- 9am-5am

Founder Bugis
- 530 North Bridge Road, #01-01, Singapore 188747
- +65 6255 3889
- 11am-11pm
- www.legendarybkt.com

印尼

Founder Jakarta
- Living World Lt Dasar, Jalan Alam Sutera Boulevard No 21 Pakulonan, Banten 15325 Indonesia
- +62 21 29239455

越南

Founder Vietnam
- 117 Nguyen Dinh Chieu, District 3Or Leman Apartment Vietnam

成记肉骨茶 | 清澈见底 独特味道

陈景成
成记肉骨茶创办人

“我也说不上来，就是喜欢品尝自己慢慢调研出来的肉骨茶。”

【白灼白肚鱼】

【潮式蒸乌鱼】

重点推介

【猪脚&猪皮】

坐落在宏茂桥邻里小贩中心的成记肉骨茶，是一家深受街坊邻居喜爱的肉骨茶摊，以提供清透见底的肉骨汤汁而著名。这道独特色泽的肉骨汤汁，是摊主陈景成在经过多年研究和不断改进配方而调成的，采用猪骨、大蒜、胡椒等药材熬煮。平日里店内的肉骨茶均以瓷碗盛上，若是客人有要求，可采用砂锅盛放。

重点推介这里的卤猪脚与猪皮，熬煮得入味，也富含胶原蛋白。不可错过的还有店内人气极高的潮式蒸乌鱼、白灼白肚鱼，不仅肉质细嫩，而且吃得出海鲜的鲜甜。再配一口肉骨茶汤汁，立即胃口大开，食欲大增。

Blk 453A, #01-31, Ang Mo Kio Avenue 10, Singapore 561453
（从Ang Mo Kio地铁站步行约13分钟）
+65 9336 1192
7:30am-8:30pm

華兴肉骨茶 | 新鲜猪肉 海陆合一

潘宣耀
华兴肉骨茶老板

“猪什、猪尾汤及猪脚是我们店里供不应求的小菜。”

【清蒸白肚鱼】

【卤猪脚】

重点推介

【清蒸深海鱼】

華兴肉骨茶是一家在裕廊东邻里巴刹、经营34年的资深老摊。目前由第二代摊主潘宣耀接手、沿袭其父前代研发的肉骨茶秘方和精神、对新鲜食材的执着、坚持只用新鲜猪肉保证汤底的鲜美。

除了肉骨茶、也提供猪什、猪肝腰子、猪尾汤等。香港已故文人黄霑有一句名言，“最好的肉骨汤是能够有应用到水陆交融的原理”，指的就是陆上的肉类搭配水里的鱼一起吃。華兴肉骨茶提供清蒸深海鱼如斗鲳、红斑等，都是摊主潘宣耀坚持每天到鱼市场亲自挑选的鱼获，好让来光顾的每位客人都能享用最新鲜又美味的海鲜。

Blk 347 Jurong East Ave 1, #01-171/172, Singapore 600347
8:30am-2pm（星期一休息）

发传人肉骨茶 | 潜心熬制 香醇汤头

王瑞瑜
发传人肉骨茶老板

“希望以传统手艺，搭配新潮管理法。”

发传人的茶叶融合普洱和玫瑰，是市面上少有的口味，带有茶香与花香，风味独特。

发传人肉骨茶目前由家族两代联手经营扩展生意，一同努力把肉骨茶的美味传下去。他们家的肉骨茶是新加坡人偏爱的白胡椒口味，汤汁微辣却有着猪骨的清甜鲜美。除了肉骨茶，也有卤猪脚、猪内脏、卤大肠、豆腐干、潮州清蒸鱼和各式小菜等。

拥有两家分店的发传人，坐落在仰光路有明星首选称号的总店，店内墙壁贴满了明星的照片，有吴君如、萧敬腾等众多明星过来光顾；另一家设在桥南路的新店面宽敞明亮，装潢现代化，并增添其他菜式，有五香、炸猪扒、鲍鱼鲍贝、炒豆苗等，让食客有多种选择。

发传人 LEGENDARY

42,46 South Bridge Road Singapore 058676
+65 6535 9969
11am-11pm

154 Rangoon Road Singapore 218431
+65 6292 0938
9am-11pm （星期三休息）
www.legendarybkt.com

老亚弟肉骨茶 | 老蒜熬汤 甘甜清香

沈舜亮
老亚弟肉骨茶老板

“要煮出一碗好喝的肉骨茶，一定得用老蒜。”

重点推介

【潮州肉骨茶】

来到老阿弟品尝肉骨茶，推荐搭配超级香极极。

【潮汕熟鱼饭厚弥】

【潮州蒸红斑】

不知何时起，新加坡肉骨茶如雨后春笋般遍布全城，而老亚弟是一家坚持半个世纪，以烹饪传统潮州肉骨茶的本地老字号。肉骨茶最重要的就是那一口汤，老蒜，是一碗好喝的肉骨茶的秘密武器。呈透明色的汤底，色泽明亮的肋骨在汤中，食欲慢慢地被勾了起来。

每一锅肉骨茶皆用了半公斤老蒜、两大茶匙的白胡椒、蒜头和药材，配上肋骨熬煮，肉质紧密，咬劲好。招牌小菜卤猪脚，咸淡适中，软烂也适中，嚼起来不会特别费劲。生猛的黑鱼、午鱼等品种，铺上生姜、番茄、辣椒和酸梅，鲜甜的口味让人不禁忍不住把整条鱼吃得干干净净。

34 Whampoa West #01-67 Singapore 330034
+65 9755 5250
7am-9pm / 7am-3pm（星期三）
LauAhTeeBakKutTeh

Deja Brew Cafe 似曾相识 | 新新时代 传统滋味

重点推介

【潮州肉骨茶】

若不是来到似曾相识，很难想象这样的环境也能吃到一锅热腾腾的潮州肉骨茶。

《似曾相识》是新加坡少有聚集各种传统美食于一处的咖啡馆，将传统与时尚完美结合的菜单，靓丽时尚的同时，不失传统风味。《似曾相识》的菜单多样化，福建面线、客家算盘子、广式猪扒包都在其中。一般以为只能在传统摊位品尝的肉骨茶是餐厅中的招牌美食，汤头清甜，肉骨熬得软烂可口，每一口皆是货真价实的猪肉香，让人对这家餐厅刮目相看。

除了以餐宴客，《似曾相识》也特设系列活动，广邀大众前来分享自己的家传菜或传统手艺，携手让中华文化在小红点源远流长地迈向新的里程碑。

1 Straits Boulevard #01-02 Singapore Chinese Cultural Centre Singapore 018906
+65 6221 1016
9am-9pm（星期日与公共假期休息）
www.dejiabrew.com.sg

奇香巴生肉骨茶 | 干肉骨茶 香辣惹味

Johnny Lee 李峰贤
奇香肉骨茶老板

“现在新加坡人也能吃到我们家的正宗巴生肉骨茶了。”

肉骨茶搭配少见撒上炸蒜片的油饭，加分！

巴生肉骨茶闻名遐迩，奇香肉骨茶便是一间来自巴生的老招牌。上桌的肉骨茶汤汁呈黑褐色，腾起的热气夹着排骨与猪骨汤的香味窜进鼻子里，药材味浓郁，16种药材的精髓都在汤里。

肉骨茶吃得多，干式的肉骨茶却很少见。先尝一口干式肉骨茶，接着一口米饭，就此停不下来。这酱汁捞饭正好。吃着吃着，吃出了巴生肉骨茶的老味道。原来，这里的厨师是老板特地从大马安排过来，老板更是一两个星期便下来一趟，亲自调配秘方。他们坚持采用本地药材行供货，将肉骨茶汤、鱿鱼、干辣椒、羊角豆和火蒜一起翻滚热炒，一道干式肉骨茶香味扑鼻。

People's Park Centre #01-05L,
101 Upper Cross Street, Singapore 058357
+65 6532 0380
11am-8:30pm

Alexandra Hospital Garden Cafe,
Blk 29, 378 Alexandra Road, Singapore 159964
+65 9628 8719
10:30am-8:30pm

keehiongsg@gmail.com
KeeHiongBakKutTeh
keehiongsg

榕城（新民路）肉骨茶 | 勇于创新 品出新味

林海星
榕城（新民路）肉骨茶

“多年来，我们不停地寻求突破与创新。”

【排骨乌冬面】

【猪肝汤】

【卤猪脚】

自1976年以来，榕城肉骨茶40多年来不止保留了传统潮州肉骨茶的味道，也不断寻求突破和创新。榕城肉骨茶是本地最早炮制出色泽清甜的肉骨茶汤底，同时也首先选用昂贵的龙骨作为食材，让肉骨茶这道庶民美食，不断进化，吸引不同类型的食客们前来尝鲜。

近期榕城肉骨茶又首创了美味养身的海参肉骨茶，Q软的海参搭配煮得软烂的排骨，深得老饕们的喜爱。一般品尝肉骨茶都搭配白米饭，榕城肉骨茶独特的乌冬面龙骨汤以嫩滑的乌冬面搭配，每一口面条搭配香浓的汤头，让人忍不住惊叹，原来肉骨茶搭配乌冬面也能这么好吃！

26 Sin Ming Lane #01-114 Midview City Singapore 573971
+65 6684 1889
9am-9pm

老字号中峇鲁肉骨茶 | 特色配菜 夺目吸睛

Judy
老字号中峇鲁肉骨茶老板

“我们的排骨松软，多为瘦肉，怕肥的年轻人也爱吃。”

【咸菜尾】

重点推介

【卤猪尖】

【老字号肉骨茶】

【焖苦瓜】

老字号中峇鲁肉骨茶是中峇鲁居民和老饕爱戴多年的肉骨茶老店，带有鲜甜浓郁肉香和胡椒味的肉骨茶，是店家精选猪肉和潮州药膳熬煮六小时而制成。老板娘Judy表示：“我们这里配搭汤汁的猪肉有龙骨和排骨供客人选用。”龙骨的肉肥吃起来有嚼劲，排骨的肉瘦吃起来较松软。

除了肉骨茶，卤猪脚也极具人气，以小火焖煮二小时，煮至肉质软透的卤汁香甜，外表酷似鸭腿的“卤猪尖”口感奇佳，每天份量有限，卖完就没，就连Chef Justin Quek、名厨江振诚以及滨海湾金沙酒店米其林二星级餐厅Waku Ghin的明星厨师和久田哲也为之疯狂呢！

01-31, 58 Seng Poh Road Singapore 160058
+65 6223 3075
6:30am-9pm（星期一休息）

借问香茗何处好 牧童遥指

白新春

93年的漫漫时光，总能品出茶的真味道。
从担子到铺子，白新春茶庄与你品茗，谈今论古。
传统理念，现代经营，这就是白新春茶庄的坚持。

经 典 风 味 您 尝 了 吗 ？

新春茶莊 SINCE 1925

白新春茶庄 Pek Sin Choon Pte Ltd
36 Mosque Street Singapore 059514 ask@peksinchoon.com
www.PekSinChoon.com +65 6323 3238

扫描追踪

白新春茶庄 | 肉骨茶必备 解腻南洋茶

白进火
茶庄第四代掌门人

“吃好吃的肉骨茶，也该喝合适的好茶。”

肉骨茶是新马一带的独特饮食文化，白新春茶庄以其敏锐的触觉，调配出与肉骨汤相辅相成的茶，占据了九成以上的市场。茶庄第四代掌门人白进火谈到，最早期的肉骨茶店铺作为男人的社交场所，是工头苦力们交流信息与谈天说地的联络所，功能相当于现在的咖啡店。当年南洋的水质并不好，由中国南来的华人们便喜欢将家乡带来的茶叶投入壶中，煮出热腾腾的大壶茶，边谈天边喝茶。茶叶品质不佳，主要是为了去除自来水中异味，对于泡茶工序也并无讲究。

后来，有些肉骨茶店的东家会准备一套茶具泡茶给客人吃，有的东家生意较忙，便养成了顾客自己动手泡茶的习惯。最后慢慢演变成如今喝肉骨汤配茶的习惯。

为了推动饮茶文化，白新春茶庄推出了白新春精制便携式茶盒。这个多用途茶盒随时可泡茶，茶壶是特别烧制的童牛哥窑快客杯，造型复古得来也很逗趣。茶盒附赠5种白新春传统茶叶，其中也包括本地色彩的南洋风味茶，让大众在家也能轻松品茗，并亲自尝出每一种茶的不同风味。

36 Mosque Street Singapore 059514
+65 6323 3238
8:30am-6:30pm（星期日休息）
www.PekSinChoon.com
psc1925@gmail.com

认识5种白新春传统茶叶

1 不知香

本地拼配的传统好茶，由于口感独树一帜，搭配肉骨茶简直是无可匹敌的曼妙。深红色的茶汤一入口就甘甜无比，余香缭绕，令人意犹未尽。

2 乒乓铁冠音

乒乓球冠军铁观音茶的诞生是为了祝贺中国队在1959年首次成为乒乓球男子单打世界冠军，同时也表达创始人白金讴对中国队的美好祝愿。

3 新春水仙

水仙茶源于中国武夷山，经过拼配和烘焙，从而创制出一股浓馥而独特的烘烤风味。水仙茶色亮红，口感甘甜，令人回味无穷。

4 武夷铁罗汉

融入特选的武夷山岩茶叶，再进一步拼配和烘焙，精制出如此奔放又浓烈的风味。武夷山岩茶的矿物质含量丰富，对体力劳动者尤其大有助益。

5 一级铁观音

铁观音是源自安溪省的茶叶，因其形状及重量而得名。一级铁观音是经过精心足火的烘焙才造就这般深邃浓烈的风味，是其他茶叶没有的韵味。

鲍令天 鲍鱼

肉质弹滑顺口，是肉骨茶之绝配！

S.K.Y Birdnest Trading Pte Ltd
201 Sims Avenue Singapore 387504 | +65 6842 6855 | 9am-7pm (星期一至日, 包含公共假期)

宇鄉燕
YU XIANG YAN

宇鄉燕即食燕窝

100%正品燕窝慢火炖制

- 口感细腻柔软
- 带有蛋白清香，回味无穷
- 方便您出门携带，随时随地享受燕窝的美味与营养

宇鄉燕是经营顶级燕窝的国际品牌。从原材料采购、生产、包装和销售，宇鄉燕全面掌握燕窝供应全过程，保证只将天然纯净的上等燕窝提供给消费者。于2007年成立以来，公司在新加坡、印度尼西亚、马来西亚和中国设有工厂。公司不断创新，研发了不同的燕窝产品，共有7种口味：冰糖、泡参、班兰、麦芦卡蜂蜜UMF 5+、奇亚子、枸杞桂花及芦荟。

S.K.Y Birdnest Trading Pte Ltd

新加坡总部
201 Sims Avenue Singapore 387504
+65 6842 6855
+65 6842 4828
9am-7pm (星期一至日, 包含公共假期)
enquiry@yuxiangyan.com

自制肉骨茶

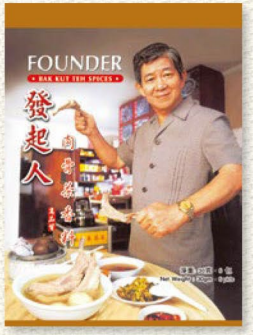
优质好食材
煮给自己吃

看过了那么多家的肉骨茶介绍，有没有也想为家人做一碗热腾腾的肉骨茶呢？动手做肉骨茶其实很简单，超市里可以买到许多方便的肉骨茶汤料，只要集齐猪排骨、大蒜和汤料，熬煮45-60分钟，一大锅热腾腾的肉骨茶便可以上桌开动了！

省时省力的 **肉骨茶汤料**

松發潮州肉骨茶香料

人月牌特级肉骨茶香料
（传统/药材）



發起人肉骨茶香料

榕城肉骨茶汤料

奇香肉骨茶香料

软糯香甜的 **白米饭**

人月牌泰国茉莉香米

皇族安培娜香米

使排骨更美味的秘诀 **酱油/酱清**

鼎源超级黑酱油

大华特制酱清

新加坡肉骨茶全岛分布指南

北部

- ❷ 松發肉骨茶
- ⓯ 成记肉骨茶
- ⓰ 宏记砂煲肉骨茶

西部

- ❷ 松發肉骨茶
- ⓬ 發起人肉骨茶
- ⓭ 華兴肉骨茶
- ⓮ 裕城肉骨茶

中、南部

- ❶ 发传人肉骨茶（2间）
- ❷ 松發肉骨茶（4间）
- ❸ 奇香巴生肉骨茶（2间）
- ❹ 老字号中峇鲁肉骨茶
- ❺ 团缘肉骨茶
- ❻ 兴兴砂锅肉骨茶
- ❼ 黄亚细肉骨茶（4间）
- ❽ 亚华（欧南园）肉骨茶
- ❾ Deja Brew Cafe 似曾相识
- ❿ 榕城（新民路）肉骨茶
- ⓫ 老亚弟肉骨茶
- ⓬ 發起人肉骨茶

东部

- ❷ 松發肉骨茶
- ⓬ 發起人肉骨茶
- ⓱ 顺发肉骨茶
- ⓲ 老福源记肉骨茶

版权所有，翻印必究。

随2018年6月号第64期畅游行月刊附送

畅游行传媒
私人有限公司

香港中国旅游
出版社

电子版本免费下载

2018 SINGAPORE Bak Kut Teh 新加坡肉骨茶

出版
Travellution Media Pte Ltd
畅游行传媒私人有限公司

编辑
吕美姿、黄净哲

设计
黄净哲、姚倩雯

摄影
Paul Chin、部分图片由相关单位提供

封面图
榕城肉骨茶

畅游行 TRAVELLUTION