

主題四：茶餐廳

茶餐廳融合大牌檔和冰室的格調，供應全球美食，烹調時傾向迎合港人口味。客人坐下後先免費奉上一杯茶。除提供多款早午晚和下午茶餐，茶餐廳更設常餐、特餐，簡單的搭配，固定的款式，天天供應，即叫即做。食品多樣化，連飲品也大混雜，如研創出鴛鴦（咖啡加奶茶）、檸樂（檸檬可樂）、忌廉混鮮奶等特色飲料。

茶餐廳的最大特點是「快」。香港人的都市生活節奏急速，凡事講求速度，午飯時間短促，從點菜至結賬，茶餐廳的食客總是來去匆匆，伙計更是缺乏耐性，於是簡化出一套相對應的文字符號以方便下單，別具港式風味。

茶餐廳文化深植於勞動階層和上班族身上，繁忙時段食客須與陌生人「搭枱」，要麼獨自看電視，要麼互相搭訕，要麼一起高談闊論，氛圍嘈雜但輕鬆，充滿了人情味。