大排檔，最初指香港一些小街小巷的**露天熟食檔**，但現在大部份已**遷往**市政街市內。大排檔供應不同種類的食物，中式有：小菜、炒粉麵、魚蛋粉麵、**白粥油條**等；西式有：三明治、奶茶、咖啡等，為市民提供方便和**價廉物美**的選擇。

酒樓又稱酒家或茶樓，是一種**粵式**餐館，起源於廣州。早市主要供應**點心**；午市加上炒飯、麺、飯、小菜及**燒味**等中式食物；晚市通常只會供應晚飯小菜和讓客人舉行各種**宴會**。

雖然大排檔的環境比較擁擠、吵鬧，服務態度一般，但不用付**小費**，收費較便宜。大排檔供應的食物大都是「即叫即做」，味道新鮮可口。酒樓地方較大，會接受顧客**預先**訂位，會提供毛巾及按顧客的喜好泡茶，服務周到。大部份酒樓都有多名**廚師**，提供不同**風味**的小菜，讓市民有更多選擇，但酒樓有**加一服務費**，收費較昂貴。

1. 小明想到大排檔吃中式食物，有\_\_\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_\_\_等選擇。
2. 力奇在大排檔吃三明治和飲咖啡，可以嗎？\_\_\_\_\_\_。
3. 如果到酒樓的早市吃東西，一般吃\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_。
4. 酒樓晚市一般只供應：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_。

|  |  |
| --- | --- |
|  | 大排檔VS大酒樓 |
| Image result for 大排檔 | Image result for 海港就加 |
| 環境 |  |  |
| 食物種類（舉出兩個例子） |  |  |
| 服務 |  |  |
| 價錢 |  |  |