

月餅換新裝 健康多口味

情滿月圓

中秋將至，人月兩團圓，要慶祝一家團圓的難忘時刻，又怎能缺少應節的月餅呢？為了增添新意，名品牌每年都推陳出新，今年也不例外，在傳統的月餅皮下，盡是創新獨特的餡料口味，而且都以健康為大前提，摒棄一貫高脂高糖的「壞形象」。

隨着香港天氣愈來愈熱，中秋節的氣溫仍然高企。「大熱天時」固然食慾不佳，再要吃一個份量十足的月餅，實在頗為吃力，更容易吃滯，所以近年市面上的月餅走向輕型設計，希望大家可以少食多滋味。

文：吳綺雯 攝：Yesun

健康美味 傳統滋味



蛋撻王

健康月餅是大勢所趨，所以味道亦比以往少甜少油，蛋撻王首創的巴馬金腿鴛鴦月餅，匯聚中西特色食材於月餅中，創新獨到，當中包括金華火腿及高纖健心的亞麻籽，搭配意大利空運到港的巴馬腿，巴馬腿肥瘦均勻，質感實淨，金華火腿立體內香，層層相間下雙重口感令人非常滿足。



東海堂

東海堂今年呈獻一系列由嚴選日本食材製成的月餅，當中十勝紅豆雙黃月餅以北海道十勝紅豆為食材，比一般紅豆更圓潤飽滿，清香幼滑，再配以頂級鹹蛋黃秘製而成。

創新特色 冰凍樂趣

和記隆

一隻像蛋的東西，五顏六色，究竟是甚麼？吃得嗎？原來是和記隆今年新推出的「冰蛋月餅」，筆者曾試過其中一款口味，就是不是人人喜歡吃的榴槤味，冰蛋主要結合百分百榴槤果肉，無添加任何水果材料，內裡真的是榴槤肉，口感特別，充滿果肉香味。



大班

冰皮月餅近年大受歡迎，除因餅皮軟薄，冰凍的口感亦較傳統月餅輕盈清爽，加上層出不窮的餡料，總有一款合心水。所以，首推冰皮的大班今年再創製10款新口味，其中冰皮迷你杏仁芝麻糊荳蓉月餅，融入港式糖水「兩溝」文化，將其進化成冰皮月餅，杏仁糊滿芝麻糊，味道出奇的協調，甜而不膩。

榮華

榮華今年亦推出特色冰皮口味，款款充滿心思，包括紫米紅酒櫻桃綠豆蓉、紫米紅豆粒粒抹茶白豆蓉、紫米龜苓膏白豆蓉、櫻桃栗子白豆蓉、紅豆粒粒抹茶白豆蓉、芒果粒粒綠豆蓉等。在炎炎夏日，咬一口冰涼的冰皮月餅，再配以清熱的龜苓膏，是不錯的組合。



美心

美心首創的「美心冰皮趣趣dip」很特別，只要將冰凍的迷你美心冰皮，點一點朱古力醬，再加上粒粒彩色朱古力脆糖，等一等即變身成脆皮冰皮，美味、趣味即時加倍。今個暑假，買一套「美心冰皮趣趣dip」，即有齊所需配件，與家人、朋友盡情享用DIY消暑甜品的樂趣。

花事了

為劍蘭平反

你留意過父母或祖父母陳年結婚照上的花球是否以一束劍蘭為主嗎？覺得「老土」、過時、奇怪、俗氣或以上皆是？若要你（或你未婚妻）手拿一束劍蘭步入教堂，恐怕婚也結不成了！一般人對劍蘭有着這樣一份較負面而植根的觀感，所以相信除了農曆新年外，較少人會把劍蘭放於家中；絕少人會認為擺放劍蘭會提升生活素質和品味。劍蘭真的是一種令品味絕望的花兒嗎？

以花論花，劍蘭（Gladiolus）的生產時節跟香港的亞熱帶氣候頗為配合，一年四季都可以買到劍蘭。在香港買到的劍蘭主要來自：一是內地和台灣，二是以荷蘭為主的歐洲國家，價格由\$30-\$120/10支（視乎產地而定）。不論來自內地或歐洲的劍蘭，花兒大都可開至莖尖，相當划算。其實劍蘭一點也不「老土」，外觀



▲Whim之新作「Green Power」，荷蘭青綠色劍蘭+薑花，盡顯青蔥氣息。

■荷蘭劍蘭這種活潑、高貴的青綠色，暫時沒有其他地區的花種可以媲美。



Henry Leung

自由花藝工作者，Whim首席花藝師，曾遊歷歐、亞洲多國，考察與花藝相關的事物，最終希望創作具本土風格的花藝。此外，亦參與飾物創作及寫作等藝術工作。

上是厚重的莖保護着柔弱的花朵，給人一種剛柔並濟、兩者融和之感。在歐洲，劍蘭隨處可見。除了在不同檔次的花店外，中上級商店、高級餐廳，甚至在電視節目的場景佈置，隨意擺放一束劍蘭於較高身的花瓶中，已經盡顯清麗脫俗、優雅剛健的氣質。劍蘭的品味是高低，顏色的選擇是關鍵，白色、青色為首選；淡黃、淡紫次之；餘下的則再次之。那種橙不橙、紅不紅的顏色，印象中，我從未使用過！文：Henry



■日本出產的「迷你劍蘭」高約20-30厘米，活潑可愛。

咖啡口味 香甜軟滑

星巴克

你吃過以咖啡為餡料的月餅嗎？Starbucks全新的岩鹽拖肥杏仁月餅，在岩鹽的鹹鮮味中和拖肥的甜膩感，幼滑餡料再加入烘得香脆的杏仁，整體味道與口感均衡，而特濃咖啡榛子月餅則採用星巴客精選咖啡粉製成特濃咖啡味，混入嚴選優質白豆及蓮蓉餡料，再加上香脆榛子碎，口感十足。濃郁咖啡味淡淡滲出陣陣榛子果仁香，味道幼細醇香，香甜軟滑。



同樂

來自新加坡製造的同樂酒心冰皮月餅，破格用上香檳、Bailey's製成酒心，帶來獨特口味，包括低蔗糖紅豆香檳月餅及摩卡咖啡Bailey's月餅，其中的摩卡咖啡Bailey's月餅，Mocha咖啡味道香濃，而Bailey's則令月餅質感幼滑。



濃朱古力 異國風情

愛賞月，也愛看月餅層出不窮的創意，這個原材料來自法國的月餅，外表比一般月餅黝黑，依然是月餅的老樣子。一口咬下去，不得了！月餅外層是黑朱古力薄片，細味黑朱古力時，濃香醇厚之中滿有花香，夾在裡面的內餡有清新香甜的荔枝、石榴果香，經完全烘烤的榛子香及脆鳥結糖的迷人甜香，還有零星的芒果香、姜都亞及焦糖滋味。想不到，小小的朱古力月餅，內容如此精彩可口。



明月夜禮盒

除了擁有一盒月滿朱古力月餅禮盒，還有一隻首次以實木刻造的灰色b. Lapin。中秋特別版b. Lapin高約6吋，手臂部分可活動，上身及右腳均有agnes b. DELICES的b.標誌。

中秋節巧克力禮盒

名牌朱古力GODIVA也湊熱鬧，品牌甄選來自秘魯、哥斯達黎加、烏干達的可可豆，為傳統的中秋量身打造了限量巧克力月餅禮盒，全新推出三款中秋限量巧克力口味月餅：濃郁特色的秘魯可可口味、芳香醇厚的烏干達純巧克力口味、加勒比海風情的哥斯達黎加可可口味，口味獨特。內含四顆限量可可與牛奶的巧克力月餅，以及兩顆精心打造的秘魯可可口味純巧克力月餅，還附上六片新款牛奶咖啡味巧克力和純巧克力。

在商場內消費滿HK\$800或以上，憑商戶即日機印發票即可換取至潮耳筒一部。



Party Girl 大變身有獎

荳灣城市中心打造最新潮人集中地。由即日起至8月28日，將以「Party Girl」為主題的自拍照，上載至商場的Facebook專頁（www.facebook.com/citylandmark）即可參加比賽，得到最多「Vote」的Party美妝達人，更有機會獲得的Sony手提電腦，而第二至五名也可獲得千色店500元現金券。同時，身為潮人又怎可以缺少今季最潮耳筒？趁着今天的最後機會，

着數Guide

送潮型果樣Memo Pad

荷里活廣場進行優化計劃，以「常新」為主題，將Fresh和Fashion二字結合，打造「Freshion」一字，以突顯「充滿新鮮感的時裝」為主調。在今個月逢星期六、日中午12時至下午3時於尖沙咀海防道（逢星期六）、旺角行人專用區（逢星期日）免費派發新鮮冰凍生果給途人，生果上更附有禮品換領卡，憑卡可前往商場免費換領經典果箱造型的「It's Freshion潮型果樣Memo Pad」一盒。

送禮

香港文匯報

荷里活廣場送出20個「It's Freshion潮型果樣Memo Pad」給本報讀者，如有興趣的讀者，請剪下左列文匯報印花，並填妥個人資料，郵寄至香港仔田灣海旁道7號興偉中心3樓，封面請註明「荷里活廣場送禮」，截止日期8月28日，先到先得，換完即止。

姓名：_____
身份證號碼：____XX(X)
電郵：_____
*得獎讀者將以電郵通知

