



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，配搭意大利空運到港的巴馬腿，巴馬腿肥瘦均勻，質感實淨，金華火腿立體肉香，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，再配以頂級蛋黃秘製而成。



創新特色 冰凍樂趣



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，杏仁糊溝芝麻糊，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，款式充滿心思，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「美心冰皮趣脆clip」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「美心冰皮趣脆clip」，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！一般人對劍蘭有著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，盡顯青葱氣息。

Henry Leung
自由花藝工作者，Whim首席花藝師，曾遊歷歐、亞洲多國，考察與花藝相關的物事，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。

■ 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。

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。劍蘭的品味是高是低，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。



奇華餅家

奇華餅家更匠心打造一系列以「玉兔迎月」為題的「奶皇月」禮盒，更突破傳統概念，以清新奶黃搭傳統白蓮蓉口味，嚴選特級蛋黃及優質牛乳，以黃金比例巧製香濃奶黃餡料，色澤金黃的鬆化餅皮將鮮甜奶香層層鎖住，細膩發揮奶皇月的獨特甘香，甜而不膩，啖啖奶黃的香滑滋味令人回味無窮。



送低糖月餅 具雙重意義

新生精神康復會與奇華餅家合作推出用麥芽糖醇低糖迷你蛋黃製造的蓮蓉月餅，糖分只有白砂糖的十分之一，卡路里亦較低一半，適合關注健康的人士，而且包裝設計很漂亮，例如「月滿思君」系列更以天后鄧麗君的肖像作為設計，禮盒套裝還包括鄧麗君肖像瓷杯1隻、玫瑰花茶1包(30g)，為一群精神病康復者帶來莫大鼓勵，因為他們可以藉此得到更多工作機會，具雙重意義。



Pappagallo

繼冰皮月餅後，出名有生意頭腦的香港人，又推出冰凍的雪糕月餅。Pappagallo金莎雪月選用朱古力脆皮包裹四款精緻可口的雪糕內餡，包括意大利開心果、意大利朱古力、粉紅佳人乳酪及奇奇乳酪，醇厚滑溜的低脂雪糕觸動味蕾，輕盈酸甜的乳酪讓人一試難忘。

Haagen-Dazs

適逢兔年，Haagen-Dazs特別以動兔為題，設計了一盒6件「月滿心意」玉兔脆皮雪糕月餅，取其兔年和中秋節玉兔雙重意思。玉兔分別以3款不同形態以立體設計圖刻，躍動於士多啤梨、朱古力及啖啖口味的雪糕月餅上，盡顯巧思祝福心意，「月滿心意」精美禮盒更只限於香港發售。



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克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。



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烏結糖的迷人甜香，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

除了擁有一盒月漾朱古力月餅禮盒，還有一隻首次以實木刻製的灰色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。



同樣以朱古力為號召的月餅，今年曼聯餐廳首次推出曼聯朱古力月餅禮盒，禮盒以曼聯的招牌紅黑色為主色調，設計時尚高雅。禮盒內盛着之四個朱古力月餅，均嚴選70%比利時黑朱古力製作而成，內裡包裹着兩層不同口味的餡料：Oreo曲奇脆加上朱古力海綿蛋糕脆脆，帶來既濃郁香醇又鬆脆的雙重口感。

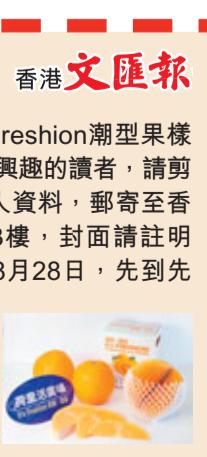
着數Guide

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。



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

香港文匯報