

阿Man親手製甜品 盡顯心思



1 先弄窩夫，將蛋漿倒入機內，約需時5至6分鐘。



2 將所需生果逐一好準備。

楊澄樺

即席甜品獻技 分享揀果秘訣

最近，天朗氣清，藍天白雲再次在香港上空出現，固然令人心身舒暢，不過亦帶來超過30度的高溫。說到消暑良方，莫過於大人小朋友都喜歡的甜品。一道美味的甜品，能為饗宴畫上完美句號。父親節將至，大家不妨學做份甜品慰勞爸爸。

今次，筆者特別找來楊澄樺（阿Man）即席獻技，炮製招牌甜品，令大家可一看他的身手。同時，他亦為大家介紹多款新鮮的生果甜品，更透露不少揀選新鮮生果的秘訣，令大家可以吃到既新鮮又美味的甜品之餘，又學到揀選鮮果的知識，過着一個涼透心的夏日。

文：吳綺雯 攝：陳衡坤

剛於去年尾才在尖沙咀山道開幕的「金玉滿糖」，至今只是半年，當筆者走過，都看到不少客人在品嚐各式各樣的甜品，店內除了設有一般中式糖水、豆腐花、雪糕等甜品款式外，就連奶凍、沙冰、雪花冰、窩夫等新派甜品亦有提供，款式多樣化，而且其生果甜品系列，更是值得推介。相信不少客人都如筆者一樣，除了喜歡這兒的新鮮生果甜品外，也是冒名來一睹藝人阿Man的風采，希望能看到他炮製甜品的一面，今次筆者就有幸看到了，還感受到他炮製時的心思，筆者還未品嚐這甜品，看到時已感到非常滿足。

新鮮生果是甜品良伴

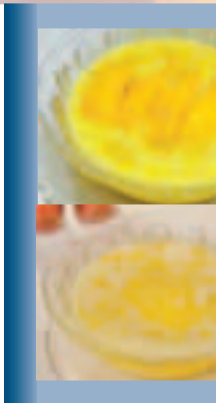
怎樣的甜品最好味？阿Man說：「當然是食材要新鮮，這樣才能製出美味的生果甜品。」原來阿Man跟油麻地果欄有淵源，自幼對生果的品種特點非常熟悉，以及對進口批發運作有相當的了解。而且，他還得好友相傳製作甜品的秘技，自己再加以改良，創製了多款特色的甜品，於是因利乘便地開設了自己的甜品店，希望能把自己喜愛的甜



楊澄樺「左芒果、右榴槤」，視生果如湊仔一樣，悉心體貼。



金玉滿糖的甜品新鮮，款式創新。



滿糖楊枝甘露 (HK\$30)，芒果夠甜而楊枝甘露選用苦味較少、不會太酸的金柚，再配以蒟蒻同吃，更有口感。

果皇榴槤金露 (HK\$38) 用上金枕頭檔次的上等榴槤，滋味無窮！

即撞滑唧唧豆腐花 (HK\$32) 以木筒送上，讓大家可以自行把熱辣辣豆腐混和食用石膏粉，等候約兩分半鐘時間即可食用，有得玩、有得食之餘，最緊要是即製豆腐花的口感一定比預先製好的來得軟滑。

視生果如湊仔顯真心

其實，阿Man常說：「左芒果、右榴槤」，原來就是談及如何對待芒果及榴槤，視它們如同湊仔一樣，非常體貼。要掌握芒果和榴槤的甜度是非常複雜的一件事情，因為每個生果都有生命，所以我們不能輕視每一個生果的用處。例如，要控制芒果的天然甜度很講究經驗，如芒果太生、未熟透的話，就會帶酸或苦澀味；但如芒果過熟的話，果肉就會出現「生根」情況而影響口感。所以，一個適合做甜品材料的芒果，其合用時間僅得兩天左右，而當中要適時選用合用的芒果，實是說易行難。

除了芒果需要揀選外，還有令人又愛又恨的榴槤。這兒的榴槤選用佳的金枕頭品種，榴槤亦非一年四季都屬當造時期，所以很多甜品店舖所提供的榴槤甜品，通常都會

有停貨的時候。正如前所說，阿Man希望大家能一年365天都吃到各種甜品，就算很多時候別的甜品店已停售榴槤甜品時，阿Man還會以高價入貨，以確保大家可吃到喜歡的榴槤甜品。據知，早前他就曾以兩千多元選購一箱只有約四、五個的金枕頭榴槤，可能未能說是為保品質而不惜工本，但其對甜品的熱誠卻由此可見。

總括而言，能有好的材料，就等同成功了一半，阿Man有能力以確保生果的來貨保持高質素的情況下，其店內出品的甜品亦變得有所保證。而且，阿Man極喜歡入廚烹調，所以他不時也會親自「落場」炮製甜品，並研習新的甜品款式，或把舊有的甜品加以改良，讓大家可以一嚐與別不同的新口味甜品。所以，如果大家到店內光顧時，如發現其開放式廚房內有一個貌似阿Man的人在炮製甜品時，大家可別意外。



3



4

4 拿出窩夫切粒。



5

5 用最快速度將窩夫放進碟上砌好。



6

6 所有程序要在7分鐘內完成，窩夫才能達至外脆內軟的口感。



7

7 阿Man親手製的「比利時朱古力窩夫」完成。

花事了

向秀英敬禮



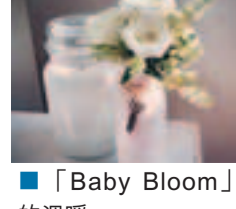
向胡秀英教授致敬，「May Garden」by Whim。



「Floral Jardiniere」充分表達我對胡教授的感覺。



送給喜歡植物的朋友，「Eau De Purity」。



「Baby Bloom」的溫暖。

有「冬青之母」、「會走路的植物學百科全書」尊稱的中大榮譽院士、植物學權威胡秀英教授於上週二十二日逝世，終年104歲。謹向這位熱愛植物、堅持知識探求的學者致敬。

相信大家對胡教授的個人生平與學養研究並不陌生，不作重複。我特別欣賞與尊敬她對植物（包括花卉）的細心關注的態度。在九十多歲仍然未有停止她的學術研究，她解釋說：「人家問你，你不知道便要去了解，找個明白。」以她名字命名的「秀英竹」便是這樣發現的，可見她為人的謙遜、坦率及認真的個性。總認為植物學家與花藝家都是心思細密、觸覺敏銳，並帶有一份清新優雅之感。因為這些是跟植物「打交道」時，必須具備的條件；兩者之間的分別在於花藝家聚焦於植物的觀賞價值和美學領域，而植物學家則更全面地關注植物的生態、醫藥等價值和科學研究領域。但兩者同時都對植物，以至大自然均懷抱着愛護與尊重。

胡秀英教授接受傳媒訪問時曾被問及其養生之道，她推介自己研製、每日一杯的「胡氏健康茶」。現與各位分享以懷念這位「冬青之母」。

「胡氏健康茶」（一杯份量）：靈芝5至6片、杭菊4至5朵、藏紅花1茶匙、西洋參7至8片、玫瑰花4朵、茶葉1茶匙、蜜糖1茶匙。

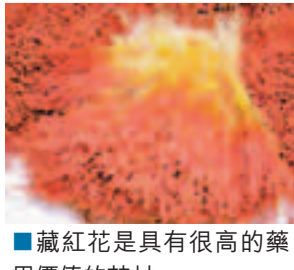
文：Henry Leung (whim@live.hk)



懷念「冬青之母」！



以胡教授名字命名的「秀英竹」。



藏紅花是具有很高的藥用價值的花材。



心思細密、觸覺敏銳、清新優雅是跟植物「打交道」必須具備的條件。

着數Guide

文：雨文

激買賞食@消費 換領Food Cash 隨時全單免費

MegaBox擁有近40間特色食府，盡攬環球美食，無論是家庭聚會，抑或是良朋歡聚，甚至二人世界也相對是最佳首選。MegaBox將於5月14日至6月15日推出「激買賞食@MegaBox」推廣活動，讓大家可以免費品嚐多間環球餐廳美食。

首先，於5月14日至6月15日，消費滿指定金額或以Mega Club指定積分，即可免費換領Food Cash，可於指定食肆品嚐佳餚美食，隨時全單免費。由明天起，將進入第二擊推廣階段，可於指定食肆享用，中式佳餚包括上海小南國、肇順名匯河鮮專門店、潮宮、喜百合、百樂門宴會廳，而亞洲風味包括韓食家、墾丁茶房、泰、蘭花等，Food Cash使用日期由5月14日至6月30日，享用時間為星期一至五晚上6時後，並只適用於堂食，每人每日最多可換領Food Cash 1次。

推廣期

28/5-15/6

消費金額

HK\$300

Mega Club積分

18分

換領Food Cash (每張面額HK\$10)

HK\$30



■ 香辣鮮蝦沙律 (HK\$88) @ 泰·蘭花



■ Studio City Bar & City 以傳統美式風格為格調，推介食品包括水牛城雞翼、意大利麵食等。



■ 紐約漢堡 (HK\$108) @ Studio City Bar & Cafe

MegaBox激賞送禮

香港文匯報 WEN WEI PO

MegaBox特別為本報讀者送出激賞禮品，禮品有Studio City Bar & Cafe現金券 (HK\$100)、泰·蘭花現金券 (HK\$100) 及御膳鮑魚麵一盒。如有興趣的讀者，請剪下此文匯報印花，選取欲索取的禮品，貼於信封背面，連同HK\$2.8回郵信封郵寄至香港仔田灣海旁道7號興偉中心3樓副刊時尚版收，封面請註明「MegaBox激賞送禮」，截止日期6月3日，所選禮品先到先得，換完即止。

□ Studio City Bar & Cafe現金券 (HK\$100) 一張 (名額50位)

□ 泰·蘭花現金券 (HK\$100) 一張 (名額50位)

□ 御膳鮑魚麵一盒 (名額30位)

