策劃:韓小玲 責任編輯:吳綺雯 版面設計:謝錦輝 傳真:2873 2453 電郵:feature@wenweipo.com 本版逢周日刊出

/意濃情情滿月圓

■奇華餅家推出熊貓特別版月餅。

■大師姐特製古法月餅。



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,各品牌 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」。憑餅 寄意,為大家送上健康的祝福。

■文、攝(部分):吳綺雯

怒 「鳥」。

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。

奶皇月餅 傳統矜貴

口味配搭 清新驚

兼油膩感較重,但冰皮月餅

運送時又需保持冷藏,相信

Delifrance今年全新登場的特

級月餅就不可錯過。月餅擁

有清新軟滑口感,加上心思

創意,配搭出四款口味:紅

早前,相信大家都聽過嘉麟樓奶皇月餅熱搶,不期然令今年的奶皇月餅成 為大熱,不少餅家都推出各式各樣的奶皇月餅,就如大師姐便首度推出兩款 古法月餅——原味奶黃月餅。其不論在餅皮及餡料製作皆極講究,採用各種 天然優質食材,造就出的餡料,顏色天然。大師姐明白古法製作難免過程繁 複,成本大增,但能夠在人月兩團圓佳節,大家吃得健康一點,巧手一點

而奇華奶皇月系列一向深受大眾愛戴,今年奇華餅家將製作奶皇月的造詣 推向巔峰,以雙倍蛋黃分量拌入優質牛乳,製成色澤金黃的奶皇餡料,陣陣 奶香與蛋黃濃香有致,兩者互相襯托,絕不喧賓奪主。每一口滋味儼如享用帝 皇式美饌,一試難忘。餅皮外層更灑上片片金箔作為點綴,盡顯矜貴形象

香港榮華擁有62年製作月餅的經驗,今年為大家製作出一個個金黃矜貴的 「榮華金莎奶皇月餅」,選用優質鹹蛋黃及香滑奶皇,用心烘焙後,蛋黃融入 奶皇中,啖啖蛋黄的甘香,再襯上金黄色的酥香外皮,製成矜貴的金莎奶皇 ■榮華金莎奶皇月餅 (HK\$298) 月餅。

■Delifrance特級月餅

蓮蓉月,並有多款參照源

自蘇州的蘇式月餅,選用

原輔材料講究,餡料肥而

不膩,將原有的酥皮換成

港人鍾愛的廣式餅皮,成

為嶄新的月餅配搭,別有

一番滋味。

(HK\$238)

豆牛奶、芝麻芋薯、抹茶黄莓及特濃咖啡栗子。餅

皮煙韌兼有彈性,每款味道層次獨特,入口即溶,

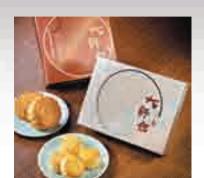
可讓你一次過享受多重味覺刺激。筆者尤其喜歡其

外觀瑰麗,粉紅令人陶醉於節日歡欣、雪白帶來和

諧平靜、綠色予人清新悠閒、咖啡色令精神振奮。

適逢今年煤氣公司踏入150周年,特別推出限量版

懷舊月餅禮盒,內有六款口味,除了傳統的蛋黃白



■(下)大師姐奶黃月餅 (HK\$238/6個)



■奇華餅家「御金奶皇」 (HK\$238/8個)



趣铅可愛

如你喜歡卡通人物,相信一些卡通造型月餅你一定不會錯過,

為了滿足卡通迷,美心月餅今年推出了Angry Birds月餅,造型可

愛,以全球為它而瘋狂的作為造型,月餅盒以「憤怒鳥」遊戲節

日版設計成手提箱,富有濃厚中秋色彩,月餅和月餅盒的造型都 非常創新,一盒有8個不同口味冰皮配上4款造型,品嚐後不再憤

年特別夥拍海洋公園推出「熊貓迷你蛋黃奶皇月」, 禮盒上大熊貓

創新特色 冰凍樂趣

冰皮月餅近年大受歡 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 的大班今年再創新猷, 推出10款新口味,如法 式焦糖布甸、榛子爆脆

焦糖布甸月餅



(HK\$222)

攝:莫雪芝

芝麻荳蓉、伯爵奶茶荳蓉、意大利咖啡芝士荳蓉 等。當中冰皮迷你法式焦糖布甸月餅最吸引筆者, 綠荳蓉包裹着焦糖布甸, 甜度適中,兩種不同的口 感,帶給筆者不一樣的滋味。

至於美心月餅中的冰皮系列,以全新冰皮配方, 冰皮鎖緊30%水份,首創採用法國及荷蘭之天然水 果蓉製成餅皮,不添加人造色素,帶天然水果香 味,如粉紅番石榴杏脯、藍莓二重奏、士多啤梨及 熱情果柚子等,兩重果味配搭,口感豐富。

東海堂亦在「日本之北海道冰皮月餅」上增添 「芝」味,將口感柔軟細緻幼滑的日本芝士作為主要 材料,創作出芝士芒果冰皮、日本芝士焦糖冰皮以 及日本抹茶芝士冰皮,甜而不腻。



■美心Angry Birds造型



■Haagen-Dazs流心月餅



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。HevYO!! 同 PPG以其熱賣首選的滋味雪 糕及輕盈乳酪炮製出兩款嶄 新系列的至YO!!月餅——「雪 糕月餅」及「Froyo月餅」。 香濃純正的雪糕月餅,一盒 四件,各有一塊刻劃出 HeyYO!!圖案的朱古力牌,選 用瑞士朱古力脆皮包裹四款 雪糕作內餡,包括香醇濃郁 的意大利朱古力、幼滑芳香 的意大利雲呢拿、酸甜健康

的森林草莓乳酪及充滿果肉





(HK\$600)

的士多啤梨雪糕。而全港首創獨一無二的「Froyo月餅」更 以味濃醇香的瑞士朱古力脆皮作外層,包着香軟幼滑的輕 盈乳酪及足料有嚼勁的果肉,如紐約芝士蛋糕Frovo配以軟 心朱古力脆波,口感滿Fun。當然,如將Froyo月餅放於雪 櫃-18℃或以下內儲存,Froyo的口感將變得有如雪糕般紮 實;如儲存於0-4℃的雪櫃內,即可品嚐到Frovo本身綿密 幼滑的口感。「一餅兩食」各有特色,使人一試難忘。



而國際雪糕品牌Haagen-Dazs今年呈獻多款全新雪糕月 餅系列,當中筆者尤對流心月 餅感興趣,其中4款加入全新 「流心」口味,包括士多啤梨 (內藏桑莓流心醬)、曲奇呍呢 拿(內藏朱古力流心醬)、芒 果(內藏芒果流心醬)及咖啡 (內藏焦糖流心醬)。

濃朱古力 異國風情

牌GODIVA精心研製限量版巧克力月餅禮盒。 其中秋巧克力顆顆芬芳馥郁、香甜沁心,如大 大小小的寶石。傳統的中國紅搭配金絲勾勒圖 案,典雅的中國風彰顯內斂含蓄的貴族氣息。

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agnes b月餅,外表比一般月 餅黝黑,依然是月餅的老樣子。月餅外層是黑朱古力薄片,細味黑朱古力



克力月餅禮盒22顆裝

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



■agnes b愉悦禮盒 (HK\$385)



的b. Lapin



■煤氣公司「懷舊月餅 禮盒」(HK\$218)



■ Whim 之新作 「Forever Heart」,與的 士司機傾談後的有感之



■Whim之新作「香奈 兒」式的婚禮玫瑰蠟燭 簡約而高貴。



■與花兒同樣繽紛美麗 的法式甜點 Macaroon

認識我的朋友都知,到法國巴黎學藝是 我的花藝修為一個重要的里程碑,今期跟 大家分享一下當中的趣事。

有一天,跟花藝學校的同學約定到巴黎 最大的鮮花市場來個實地考察,當中有來 自日本、韓國及當地的同學、熱鬧非常。 由於清晨六時出發,我便預約了一位朋友 介紹的法籍華裔的士司機接送。他會説粵 語,所以聊起來倍感親切,他的故事也很 引人入勝。他原是越南華僑,在法國撤出 殖民管治時獲得法籍。在巴黎居住了三十 多年,兒女已長大成家,自己則處於半退 休狀態了。他説:「法國政府對人民真的 很好,尤其是小孩及老人,可謂照顧-生。」他表示自己退休後,政府會每月給 他一筆足以適度享受的生活費,直到百年 歸老;對於年輕人,政府會免息貸款一半 樓價,按月彈性還款,使青年人早日安居 樂業……

從他的説話及神情,充分感受到這位法 國人對生活的態度、對國家的愛戴及對未 來的期盼。回到學校沉思後,便創作出充 滿對家國愛及法式情懷的花作。愛絕不是 建基於利益;亦非源於説話教誨,而是發 自內心的關懷和自豪。相信讀者們定必有 所共鳴

■文: Henry Leung 面書: Whim W-him 微博: Henry_Whim 電郵: whim@live.hk



■與好友珍妮 及花作攝於巴

可愛活潑的熊貓,無論大人、小朋友都同樣喜愛。奇華餅家今 冰皮月餅 (HK\$245)

在月光下愣頭愣腦地看着手中的玉兔花燈,盒內有四個熊貓模樣的奶皇月餅,造型趣致生

動。同時,亦推出「熊貓精選迷你禮盒」,禮盒仿照竹筒外形設計,將禮盒上兩隻天真活潑

的熊貓左右緩緩拉開,便可看見迷你蛋黃金黃蓮蓉月、迷你蛋黃純白蓮蓉月及迷你金華火腿

月以可愛熊貓造型亮相,竹葉上寫着中秋團團圓圓,謹「竹」大家佳節歡敘天倫。



鮮花批發市 場。Rungic Cedex(只限 業內人士)



■來自法國 的保鮮花:黑 玫瑰



■ W h i m 之 作 品 「Mon Jardinier」帶 有田園氣息、豪 邁、全能感的「園 藝家花束」,最適合 送給能幹、爽朗和 充滿冒險精神的他

消閒Guide

台灣咖啡葡萄節

另外,LittleBigPlanet的Studio亦特別為香

港中秋節設計了月餅禮盒,盒上

LittleBigPlanet主角Sackboy化身嫦娥,手抱兔

仔與大家賀中秋。迷你月餅印上Sackboy可

愛面貌,一盒兩件迷你裝,隨PS Vita

■奇華餅家「熊貓迷你蛋黃奶皇月」(HK\$108

/4個);「熊貓精選迷你禮盒」(HK\$158 /6個)

「LittleBIGPlanet」特別包免費獲贈。

■文:雨文

到了九月份,台灣秋色宜 人,又是休閒農場的咖啡及葡 萄收成的好時節,就蠢蠢欲動 想放下工作走走寶島。為滿足 大家對台灣美食、美景、新奇

玩意的朝思暮想,台灣觀光協會特別與鑽石山荷里活廣場合作攜手打造「2012台灣 咖啡葡萄節@荷里活廣場」,今天(9月16日),大家身在香港亦可品嚐十多款休閒 農莊獨家為港人炮製的咖啡及葡萄美食,又可玩轉農莊最新的小玩意。小朋友更可 參加台灣至人氣的職業體驗學堂,一家大細又可欣賞享譽全球的台灣綜藝表演,讓 你全方位感受台灣至潮的食、買、玩、睇新體驗

旨在推動香港和內地義工赴內地偏遠農村建橋的無止橋慈善基 金,最後今天假香港銅鑼灣時代廣場地面廣場舉行「橋·動我心」 展覽會,是次展覽會將通過相片展覽、模型和實物展示等,具體 呈現基金成立5年來的重要成果,藉此向公眾人士宣揚共建心橋 的理念。





為慶祝「梁志天設計師有限公司」今年步入15周年,梁志天特意配合香 港設計年2012盛事,並夥拍國際著名燈光設計師關永權及珠寶設計師陳瑞 麟舉辦「香港設計‧設計香港」展覽,透過展示室內設計、燈光設計及珠 寶設計的經典佳作,宣揚港人國際知名的創意成就,演繹時尚生活的藝