

秋意濃情 情滿月圓 月餅換新裝 健康多口味



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

隨著香港天氣愈來愈熱，中秋節的氣溫仍然高企。「大熱天時」固然食慾不佳，更要吃一個分量十足的月餅，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。

奶皇大熱 口味更多

近年，相信大家聽過嘉麟樓奶皇月餅熱搶，不期然今今年的奶皇月餅繼續成為大熱，不少餅家都推出各式各樣的奶皇月餅，在奶皇月餅上增添新口味，就如大師姐去年首度推出原味奶皇月餅，在餅皮及餡料製作極講究，採用各種天然優質食材，造就出的餡料，顏色天然。

除了原味奶皇月餅外，今年多個品牌都在原味奶皇上加添了新口味，奇華便創新推出「朱古力奶皇月餅」，由粒粒磨細的可可原豆，在準確的溫度烘培下巧製成香濃的朱古力奶皇餡料，再以色澤金黃的鬆化餅皮將朱古力及奶皇香味層層鎖住。

而一向以冰皮馳名的大班，亦推出了「冰皮奶皇黃金莎月餅」禮盒，內含一個精裝冰皮金莎月餅。



■ 大師姐原味奶皇月餅

奶皇荳蓉月餅，配以五個迷你冰皮奶皇荳蓉月餅，濃濃的奶香加上蛋黃的點點鹹鮮。榮華「金莎奶皇月餅」鬆香外皮包裹着的蛋黃與奶皇，經高溫烘培後融為一體，入口滿載奶酥與蛋黃的甘香。

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珍貴的「榮華金莎奶皇月餅」(下圖)，選用優質鹹蛋黃及香滑奶皇，用心烘培後，蛋黃融入奶皇中，啖啖蛋黃的甘香，再襯上金黃色的酥香外皮，製成珍貴的金莎奶皇月餅。

創新特色 冰凍樂趣

冰皮月餅近年大受歡迎，除因餅皮軟滑，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。不過，今年在冰皮月餅上，除了有新口味外，多個品牌推出更創新、更冰凍的月餅，就如美心月餅全新的「幻彩粒粒冰」，粒粒mini冰皮月餅，啖啖冰感清新，一盒有16款人氣口味，如芒果、芒果脆脆、楊枝甘露、藍莓二重奏、栗子、魔鬼脆脆、奶黃、天使脆脆、藍莓芝士、粉紅番石榴香脯、綠豆蛋黃粒粒、黑森林、芒果栗子、士多啤梨、熱情果柚子、宇治金時。

除了冰皮月餅外，和記更創新推出了「冰冰糕月餅」，形狀四四方方，筆者品嚐過，感覺如品嚐雪糕一般，有榴槤味及多種口味。



■ GODIVA中秋節巧克力珠寶禮盒22顆裝

近年，除了傳統月餅外，冰皮、雪糕月餅亦非常流行，原來朱古力也可以做成月餅，就如比利時巧克力品牌GODIVA便精心研製限量版巧克力月餅禮盒，今年更特選多款果香清幽的水果，配搭多款口感豐盈的果仁，創造出五款全新的中秋巧克力月餅，如紅櫻柑橘香脆牛奶巧克力月餅、紅加倫香橙香脆黑巧克力月餅等，顆顆芬芳濃郁、香甜沁心，如大大小小的寶石。

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 DELICES，今年推出法式月夜時刻中秋系列，融合傳統月餅的外表，配以全新的曲奇月餅，而且系列加入了新元素，用上香濃牛油製作香脆可口的月餅表層，再加上優質可可製成濃郁朱古力流心，口感不但豐富而極富新鮮感。月餅在餡料上亦花盡心思，特別製作的海鹽焦糖流心餡料，配上香濃的朱古力月餅表層，讓月餅的口感增添不少層次。

雪糕月餅 清涼消暑

在月餅上，談得上有冰凍的口感，相信雪糕月餅是大家首選，多個著名雪糕品牌都推出了雪糕月餅，就如HeyYo!雪糕月餅(右圖)除包括意大利朱古力、焦糖咖啡及森林草莓乳酪這三款經典雪糕口味外，更有全新推出、被譽為「印度芒果皇」的阿芳索芒果雪糕月餅，讓一眾芒果迷大快朵頤。當筆者打開其金黃色的禮盒，四個造型時尚吸引的雪糕月餅就呈現在眼前，月餅表面為朱古力脆皮，脆皮包裹着雪糕和作為蛋黃的原粒金莎朱古力，而四款口味包括意大利朱古力、焦糖咖啡、森林草莓乳酪及今年新登場的阿芳索芒果，品嚐後，冰凍感即時於全身運行，清涼消暑。

濃朱古力 異國風情

近年，除了傳統月餅外，冰皮、雪糕月餅亦非常流行，原來朱古力也可以做成月餅，就如比利時巧克力品牌GODIVA便精心研製限量版巧克力月餅禮盒，今年更特選多款果香清幽的水果，配搭多款口感豐盈的果仁，創造出五款全新的中秋巧克力月餅，如紅櫻柑橘香脆牛奶巧克力月餅、紅加倫香橙香脆黑巧克力月餅等，顆顆芬芳濃郁、香甜沁心，如大大小小的寶石。

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 DELICES，今年推出法式月夜時刻中秋系列，融合傳統月餅的外表，配以全新的曲奇月餅，而且系列加入了新元素，用上香濃牛油製作香脆可口的月餅表層，再加上優質可可製成濃郁朱古力流心，口感不但豐富而極富新鮮感。月餅在餡料上亦花盡心思，特別製作的海鹽焦糖流心餡料，配上香濃的朱古力月餅表層，讓月餅的口感增添不少層次。

口味配搭 清新驚喜

如略嫌傳統月餅缺乏驚喜兼油膩感較重，但冰皮月餅運送時又需保持冷藏，相信香港星巴客兩款獨一無二的「星」級月餅口味——特濃咖啡榛子月餅及岩鹽焦糖杏仁月餅，將香濃的咖啡香味或配搭驚喜的優質餡料，加入傳統中式月餅之中，味道創新，均獲了傳統月餅的油膩感，創出中西交匯的難忘滋味。當中岩鹽焦糖杏仁月餅，其濃香的焦糖灑上岩鹽作調和，再加入烘得香脆可口的杏仁粒，整體味道均衡、口感豐富具層次，適合配襯任何咖啡，喜歡喝咖啡的筆者尤為喜歡。



■ 星巴客「星」級月餅

勞斯本本身是學油畫專業的，曾任職電視台美術部管理層，亦愛好鑽研玄學風水、形象包裝，由於經常幫助朋友化解疑難雜症，漸漸累積了一定的戰績，如今請他在這同大家分享，大家可透過真實事例，學到一些簡單風水常識。

yukkongsir@yahoo.com.hk

勞斯本本身是學油畫專業的，曾任職電視台美術部管理層，亦愛好鑽研玄學風水、形象包裝，由於經常幫助朋友化解疑難雜症，漸漸累積了一定的戰績，如今請他在這同大家分享，大家可透過真實事例，學到一些簡單風水常識。

文：勞斯

大運或流年與之發生沖合，此時便令驛馬星啟動。比如與年柱的驛馬星沖或合，多數是少年出國留學或求藝。如沖力令命局受傷，會因意外而不成行。而合旺，就會走得順暢和愜意。洩驛馬星成忌，會漂泊無依，走得很辛苦。

有升職加薪之象，不要忽視身邊不起眼的同事，極有可能是公司派來的重臣，特意來視察行情的。

財星入局之象，大大個財神爺在前方，日夜照耀着你，想赤窮也難吧，好好把握穩健之道！

生肖

鼠 心緒不靈之象，凡事皆頓停，勿亂作重要決定，三思而後行為是。

牛 留得青山在、哪怕無柴燒，沉着應對方為上策，只因多作事也徒然的！

虎 一分耕耘，一分收穫之象，若然真的想得到最大的效果成益，就得努力不懈地工作了，望天打卦不成。

兔 莘莘學子的卦象，如你是在求學時期，皆可是大吉之兆，讀書上心無往而不利。

龍 大利投資者及經商人士，上司下屬皆是你的貴人，能得此助力，必事成。

蛇 大利姻緣桃花運，像隻穿花大蝴蝶般，左撲右撲，快活非常，但真愛已遠在天邊近在眼前。

馬 成事在人謀事在天，當你已經對事件盡了全力，就不用再擔心太多了。

羊 卦象呈現病徵，特別是氣候轉變而帶來的喉嚨氣管問題，一定要小心打理。

猴 有升職加薪之象，不要忽視身邊不起眼的同事，極有可能是公司派來的重臣，特意來視察行情的。

雞 與愛侶在本星期為小事而鬧翻，過後回想其實真的不甚值得，珍惜眼前人才是。

狗 卦象得出父母之象，但意指身體欠佳，要多注意他們的健康，勿後知後覺。

豬 財星入局之象，大大個財神爺在前方，日夜照耀着你，想赤窮也難吧，好好把握穩健之道！

塔羅星座

抽取太陽牌的你，這星期聯誼約會多不勝數，又點會不肚滿腸肥呢！

約會見面多不勝數，可惜的並不是每個約會都能對你工作上有多大幫助，就當是交個朋友吧！

樂天好動是你的性格，今個星期合了你啦，係人都主動約會你，大大小小的約會真令人妒忌非常。

月亮牌的出現，令你出現心煩、多疑及憂慮，其實事情並未如你所想的不濟，放鬆一點吧！

一肚氣無處發洩，面上籠罩一股殺氣，真替你身邊好友心驚驚，放鬆放鬆！

一直努力不懈的事件，最終也有點眉目，但千萬不要鬆懈，現在才是真正的開始。

抽到魔鬼牌的你要小心一切金錢買賣借貸的事宜，本星期皆不宜衝動呢。

星星牌令你有大想頭的想法出現，與其靜坐空想，何不坐言起行，實踐理想吧！

留意一下久違了的老友記，可能他們會給你意外的驚喜，令你欣喜若狂。

情緒好似受到干擾似的，心情如像天氣先生一樣變化莫測，心緒不靈。

魔術師的你代表今個星期活躍非常，而想法多得多，不妨大膽實行會有不錯的表現的。

心情不錯，原因早前的財務問題隨着節制牌的出現，終於得到改善，給多點時間一定會解決的。

簡易自家製 蛋黃奶皇冰皮月餅

冰皮月餅的材料及製作可謂出奇的簡單，利用Miele蒸爐內的多層蒸盤層架，只需數小時即可完成。

冰皮月餅餅皮：糕粉(熟糯米粉)85克，粟粉30克，糖霜50克，鮮奶200毫升，牛油溶液2湯匙

奶皇餡：低筋麵粉30克，粟粉30克，吉士粉60克，幼砂糖120克，淡奶85克，雞蛋2隻，椰奶320克，牛油溶液30克，鹹蛋黃4隻

步驟：

1. 將糕粉、粟粉及糖霜篩勻放大碗中，注入鮮奶及牛油溶液拌勻後放耐熱碟中待用。
2. 將奶皇餡料的麵粉、粟粉及吉士粉篩勻放大碗中，加入幼砂糖、淡奶、雞蛋、椰奶及牛油溶液拌勻後過濾，放入已塗油的耐熱容器內待用。
3. 將冰皮月餅餅皮、奶皇餡料及鹹蛋黃分層擺放，放Miele蒸爐以100°C蒸8分鐘後取出。
4. 月餅餅皮放入密實袋中以手充分揉搓至軟滑無乾粉，放雪櫃中冷藏備用。
5. 將蒸熟的鹹蛋黃壓碎加入吉士粉餡料，放密實袋中拌勻放雪櫃冷藏。
6. 把月餅餅皮及餡料分成8等份，每份餡料包上月餅餅皮後放入已撒了糕粉的餅模中按實即可隨時享用。

烹調小貼士：蒸熟的冰皮月餅餅皮放雪櫃略加冷藏後較易按壓。另可將開邊綠豆100克以3倍清水浸泡1小時後瀝乾，放Miele蒸爐以100°C蒸15分鐘後取出待冷，壓碎拌入3湯匙橙皮果醬調成香橙豆蓉餡，口感較水煮綠豆更鬆化。一次過同時蒸三層不同材料，可以最快8分鐘將所有材料蒸熟。

馬拉月餅包裝吸引

馬拉月餅的包裝很吸引，而大家又可知馬拉的月餅品牌又是什麼？筆者在月餅展走了一圈後，已大約知道馬拉當地的月餅品牌，其後問過當地導遊，原來麥可思、錦綸泰、喜月堂、牽月亭、籠的傳人較為著名，看到積包裝精緻，有些設計很有日本或中國的感覺，甚至有些是當你吃完月餅後，那個包裝盒可供你儲存東西，猶如桌上小櫃子，非常實用。而且，筆者還發現除了包裝盒外，月餅的模也很特別，不少是以花花為主題，整個月餅像一朵花，筆者看到，也不捨得吃。

文、攝：雨文

■ 月餅藏在櫃桶裡。

■ 月餅盒面設計極富日本感覺。

■ 月餅模以花花為主題。

■ 你看，原來手袋裡放置了月餅。

話說風水

驛馬星

遷移或出埠都管叫：「驛馬星動」。曾記得九七年前香港很多人搞移民，當時這四個字成了坊間流行的口頭禪。但「驛馬」這類充滿動感的星並不是所有人都有的。好像有的人一出世就隨父母周圍飛；有的人一出生就隨父母至老都沒有離開過，這就是命中有沒有驛馬星之分別。

如果想知道自己命中有沒有驛馬星，查明八字裡有沒有「寅申巳亥」其中的一顆驛馬星。如想知道哪顆星真正屬於自己，便要用本人的生年來推算。

在「巳」：虎、馬、狗年出生的人，驛馬星在「申」。

在「亥」：蛇、雞、牛年出生的人，驛馬星在「寅」。

猴、鼠、龍年出生的人，驛馬星在「寅」。