

享受地鐵「甜蜜之旅」

品嚐穗深「創意」甜品

■福田香格里拉甜品——拿破侖繽紛系列。 郭若溪攝



「食在廣東」早已聞名海內外。講飲講食文化，廣東深受港台影響。不過，在傳統美食上還是具有本身特色。珠三角城市中，以深圳、廣州最能體現廣東飲食文化兼容並蓄的特點。廣東人愛吃的「糖水」與港式甜品一脈相承，深得粵港兩地人的歡心。這個周末，讓我們一起在穗深的地鐵沿線，尋訪人氣甜品店，品嚐港人熟悉的港式甜品，也嚐嚐美食達人製作具創意的粵式甜品，在這個秋天滋潤我們的味蕾。

香港文匯報記者 劉子靜、郭若溪

一、深圳創意甜品推介：

1. 治愈系杯裝芝士甜品 (每個¥18至¥29)

東門商圍不僅是港人北上購物勝地，更是尋覓潮流美食的首選之地。在地鐵老街站有家名為「樹心旁芝士小棧」的甜品店，每日賣近1,000個杯裝甜品，三分之一的消費者是在東門逛街的香港人。港人陳小姐說，店內濃厚芝士口味的杯裝芝士甜品系列，價格較香港實惠，「最重要所有杯子全都能帶走，拿回家可以種盆栽和DIY小甜品。」



■樹心旁店內有多款的芝士甜品供選擇。 郭若溪攝

記者採訪發現，正如陳小姐所言，這間以樹熊為吉祥物的甜品小店，除了口味獨特的甜品外，繽紛多樣的治愈系、清新風格的容器更能俘虜大批80、90後們的心。有透明蛋裝的提拉米蘇、外形酷似盆栽的奧利奧芝士、清新爽口的一抹星晴、VC女王香果之戀、燃脂的樹莓芝士等，每次都讓人食到欲罷不能。

店主阿勇告訴記者，店內還有獨特的「樹葉牆」，歇腳時可在牆上貼上寫滿心情的便條。

招牌甜品：

日不落 (杯子漂亮，一勺吃三層) (每個¥29)

日不落取名之意是其原材料都來自英國，最上層是愛爾蘭「百利甜帕菲」，帕菲是一種比慕斯還要輕柔的甜點，入口即化，口感有些像冰激凌。中層是伯爵紅茶芝士，選用英格蘭的伯爵紅茶、澳洲的原味芝士以及新西蘭的奶製品。下層是特製餅乾底。入口即化的細膩與回味悠長的濃郁，一嚐便難以忘卻。(最佳口感需在5分鐘內品嚐)

地址：深圳市羅湖區建設路3018號1234 space商場 (mini 萬象城) 5樓
交通：乘

■樹心旁店的奧利奧盆栽甜品。 郭若溪攝

深圳地鐵1、3號線至老街站D出口

2. 富含植物甜味的紫薯拿破侖 (拿破侖繽紛系列甜點平均每個¥28)
距離福田口岸僅2個地鐵站的福田CBD商圍，香港高端商務人士聚集，公務洽談之時，一款美味的甜品相伴，將增添不少輕鬆活潑的氣氛。本報記者發現，從會展中心站出發約步行200米的福田香格里拉，有著被眾多港人食客稱為「全深圳最好吃」的拿破侖蛋糕 (又名千層酥)，層層疊疊的酥皮和奶油，有入口即化的綿密和柔軟，就像墜落在棉花和羽毛的世界裡，瞬間被溫暖和甜蜜包圍。

在核桃、榛子、朱古力、草莓拿破侖等拿破侖繽紛系列中，港人曾小姐首推紫薯拿破侖，活潑亮麗的紫色外觀使傳統拿破侖變得生動有趣，伴隨著入口即化的奶油，醇香糯軟的紫薯帶著自身植物澱粉的甜味，調皮又不失美味。「這款拿破侖比較有創意，保持經典口感之餘，添加了纖維元素，比較健康。」

地址：深圳市福田區益田路4088號深圳福田香格里拉大酒店香坊
交通：乘深圳地鐵1、4號線至會展中心站，步行200米

二、廣州創意甜品推薦：

1. 月月更新的紙杯蛋糕

位於廣州逸林希爾頓酒店一樓的「Grab & Go」甜速站，外面裝潢看起來就像個可愛無比的糖果店，佈置以彩紅色調為主，櫥櫃裡擺滿了大大小小創意不一的紙杯蛋糕。



■「GRAB & GO」店內擺放的各式紙杯蛋糕。

「Grab & Go」甜速站主打紙杯蛋糕，按每月不同口味，每月特色推廣，以滿足不同追求美味的客人。常來廣州出差的港人鄭小姐介紹：「我很愛這裡的蛋糕打包盒，有加固的設計，打包回家奶油也不會黏到每處都是，紙盒選用了最鮮艷的粉紅色與淡光綠兩種顏色，以滿足我們女性消費者追求時尚的潮流，而且從廣州東站來這裡很方便，搭地鐵一號線、二號線與五號線都能到達。」

店內特推甜品：榴蓮紙杯蛋糕 (特重口味，喜榴蓮者必愛) 每個¥28

「果王」榴蓮，一款讓人又愛又恨的水果，其特殊的氣味，有開胃、促進食慾之功效，其中膳食纖維能促進腸部蠕動。榴蓮以其獨特的口感和豐富的營養風靡香港及東南亞。

「Grab & Go」甜速站的榴蓮紙杯蛋糕由酒店「甜品教主」

Amy以創新、與眾不同的手法，把100%純榴蓮果肉融合到蛋糕粉裡，絲毫不添加一滴水。鄭小姐表示，讓人陶醉的便是這口口的榴蓮香濃，不僅鮮香柔滑，甜而不膩，香氣馥郁，而且色彩鮮艷，令人垂涎欲滴。這款九月特推的榴蓮紙杯蛋糕一推出市場，便奪取了賓客的眼球。

地址：廣州市越秀區東風路391號廣州逸林希爾頓酒店一樓右側
交通：乘廣州地鐵1號線至農講所站D出口、2號線至紀念堂站C出口

2. 創意無比的「芒果椰香撈河粉」 每碟¥20

在廣州地鐵三號線與八號線交匯處的客村站D出口「麗影廣場」裡，有一間名為「哈米堂」的甜品店。在廣州，懂吃會吃的港人或觀光客都知道這是一家集中式、港式和台式等多元化的甜品店。



■「哈米堂」的招牌甜品：「芒果西米撈河粉」。

聽到「芒果椰香撈河粉」，你可別誤會，這裡的「撈河」實相離與廣州特產的河粉幾可亂真，但其冰冰涼涼的河粉用的是米漿、牛奶和椰漿混合而成。河粉吃起來清清爽爽，帶有濃濃的椰香，表層大粒的芒果果肉，看起來飽滿又誘人，為了讓「撈河」有「撈」的感覺，店家在裡面加入了「芒果漿」(芒果的果肉打成果醬)加入其中，「撈」起來別具風味、甜味十足。

不少光顧過的港人都表示，「芒果西米撈河粉」其實是一份港式經典老甜品，但隨著外來文化的影響，在香港已經漸漸看不到「身影」，沒想到竟然在廣州吃上如此正宗的老式甜品。

地址：廣州市海珠區新港中路珠影星光城110-111號舖(9高、海底撈店舖附近)

交通：乘廣州地鐵3號線至客村站D出口、8號線至客村站D出口



■樹心旁店甜品出爐。 郭若溪攝

跟我走 有着數

· 秋天款「楊枝甘露」

秋天天氣燥，尤其在香港，乾爽秋風，不僅帶走了空氣中的濕氣，也帶走了我們皮膚的水份。眼看著皮膚失去了光澤、頭髮也有些乾枯，這時如來一盅滋補甜品，由內到外的食物調理，相信比什麼護膚品都更有效。著名甜品連鎖店沁芳園向大家推薦「楊枝甘露」作為秋季最佳甜品。



■楊枝甘露養顏滋潤。

由於楊枝甘露為芒果搭配西柚，不燥不火，含有大量的植物蛋白質、氨基酸、各種微量元素和豐富有益人體的維他命。

用椰漿混合芒果肉和西柚，讓芒果肉和西柚充分吸收椰漿的芬芳和營養。這樣一盅甜品喝下去，不僅養顏而且潤肺，男女老幼皆宜。特別秋季飲用，更能調理腸胃、開胃消食、抗衰老、健腦益智等。

記者 劉子靜

· 輕盈意式提拉米蘇

「意大利的傳說中，提拉米蘇最早起源於士兵上戰場前，心急如焚的愛人因為沒有時間烤製精美的蛋糕，只好手忙腳亂地胡亂混合了雞蛋、可可粉及蛋糕條做成連成點心，再滿頭大汗地送到士兵的手中，食物雖然簡單，卻甘香馥郁，充滿着深深的愛意。因提拉米蘇其中一個含義是『記住我』，這次推薦一款製作簡單，口感非常輕盈的提拉米蘇。」

記者 郭若溪

提拉米蘇製作材料：

- 馬斯卡邦尼奶酪，室溫 (500g)；奶油 (打發用) (1/2量杯)；雞蛋 (4個)；濃縮咖啡 (1/4量杯)；糖 (1/2量杯)；甜酒，可忽略 (1/3量杯)；手指餅乾 (12個)；可可粉和薄荷葉 (適量)。

製作步驟：

- 1、取蛋黃，與糖攪拌到融合且顏色變淡；加入馬斯卡邦尼奶酪，繼續攪拌至均勻，放一邊待用。
- 2、在一個乾淨無油無水的碗內加入少量糖，打發蛋白到硬性發泡；分多次加入之前的奶酪糊內，輕輕攪拌均勻。

- 3、在另一乾淨碗內打發奶油到濃稠，然後加入到奶酪蛋白糊內。
- 4、手指餅乾在咖啡 (可添加甜酒) 裡浸一下後，平鋪在杯的底部；倒入一半奶酪糊，刮平表面；再鋪一層咖啡手指餅乾；倒上剩餘奶酪糊，抹平表面。包上保鮮膜放入冰箱冷藏3小時，口味更佳。

- 5、食用前撒上可可粉，放上薄荷葉裝飾，即可。

製作Tips：

- 1、雞蛋必須新鮮；
- 2、使用無水無油的容器打發蛋白及奶油。切勿打發過度。
- 3、攪拌混合需要輕柔，忌過度攪拌。

穗深美食、演出等折扣資訊

深圳

- 1 創意港音樂飲食文化節
11月30日前，每周三、六的19:00至23:00，免費。
地點：深圳鹽田區國際創意港
- 2 皇庭廣場第一屆美食文化節
10月7日前，漁語魚、九毛九、漢拿山、WI-

WASO 德國餐廳等推出消費滿額贈券活動。
地點：皇庭廣場G層中庭 (深圳地鐵會展中心站)
3 東門1234萬象城美食節
9月28日前，每周末推出mini美食教室，包括美味冰淇淋教學、蛋糕麵包教學、星巴克咖啡沙龍等。
(深圳地鐵老街站)

廣州

- 1 2014陳綺貞「時間的歌」廣州演唱會
時間：9月20日 場館：廣州體育館 門票：280/380/480/680/880 (元)
- 2 英國紙電影《奧德賽》
時間：9月19日 20:00, 9月20日 15:00、20:00
場館：廣州大劇院

特搜記者：郭若溪

給讀者的話，歡迎讀者投稿、參與互動

歡迎讀者投稿，提供在粵港澳三地遊玩生活經驗，500字之內；或對於本版提出意見和建議。「我有嘢講」板塊將分期刊登來信，與讀者分享。來信請Email至wvp_gd@126.com，註明「我有嘢講」，留下聯繫方式，編輯將抽取幸運讀者，贈送意外驚喜。



深圳福田香格里拉大酒店金秋獻禮

香港文匯報 WEN WEI PO

剪下此印花，購買拿破侖繽紛系列，可享受「買二送一」優惠。
本活動截止日期：9月30日
地址：深圳市福田區益田路4088號深圳福田香格里拉大酒店香坊
交通：港人經羅湖/福田口岸乘地鐵1、4號線至會展中心站，步行約200米

