

中國設計師創意無限

繼早前四個主要外國時裝周後，近日，第十五屆中國（青島）國際時裝周於青島國際會展中心開幕，來自日本、澳洲等地的知名設計師和中國設計師在五天的時裝周期間帶來了30多場今年的時裝新品流行趨勢發佈，當中劉薇、潘怡良、陳聞、Cristina 四位著名設計師在開幕式後聯袂為觀眾獻上一場華麗的時裝表演，將一眾時裝設計師的設計作品呈現舞台上，透過模特兒將設計師的作品演繹，令每件作品都與別不同。筆者發現不少作品來自中國設計師的手筆，各款時裝剪裁前衛，有些更打破了一貫春夏的特有剪裁，與歐美時裝設計師相比絕不遜色！

文：吳綺雯 圖：新華社、中新社

前衛時裝奪目



青島時裝設計拉開帷幕

為期五天的青島國際時裝周在青島拉開帷幕，在青島國際時裝周期間，主辦方舉行了30餘場時裝發佈、時裝設計大賽及有關服裝產業發展論壇等活動，當中模特兒在展示青島時裝設計師張一華的時裝作品，作品以晚裝為主，剪裁線條較多樣化，服裝顏色較特別，並使用了許多不同的布料拼在一起，模特兒穿起來顯得高貴。



獨立時裝發佈各有特色

在青島國際時裝周上，亦有多個獨立設計師的時裝發佈會，當中在「青島國際時裝周 趙玉隆發佈會」上，模特兒便展示設計師趙玉隆的時裝作品，作品以中式懷舊為主題，以不少花花為印花圖案，穿上去感覺得體。



謝麗薇的主題為「影子」的時裝發佈會上，模特兒展示了設計師的時裝作品，從模特兒一系列的時裝，你不難看到謝麗薇的作品以黑及白為顏色主調，設計出多款黑白配搭的服裝，甚至是黑白條形大衣，感覺較富現代感。



着數Guide

文：雨文

置富Malls × Pandaluv媽媽

為了慶祝母親節快將來臨，今年的母親節，置富Malls特別以Pandaluv為主題於今個月份準備了一連串「置富Malls × Pandaluv媽媽」的精彩活動與大家溫馨同慶母親節。Pandaluv插畫是出自本地人氣多媒體設計師Toby Yeung的手筆，曾與多個知名品牌合作，如Starbucks、WWF、Volkswagen等。當中Pandaluv的設計乃以熊貓傳達愛意為主要概念，以熊貓喻意親子之間的愛意及親密關係，以切合今次商場母親節主題。

星級媽媽陳自瑤及人氣藝人吳業坤將現身旗下商場置富嘉湖及置富第一城與大家大玩遊戲及獻唱。此外，陳自瑤更會帶領一班天水圍婦聯基層家庭於置富嘉湖共聚及享用「女皇盛宴」，同慶溫馨母親節。場內還有其他的精彩活動等大家參加。由5月起，



Pandaluv購物車」。另外，於指定日子及時間消費滿港幣50元，即可於旗下8個商場參加「置富Malls親子愛心香視製作工作坊」，小朋友可親身體驗製作愛心禮物獻給母親。

中國紡織時裝設計大賽

在時裝周上，「即發杯」第6屆中國紡織時裝設計大賽亦在青島舉行，模特在展示各參賽時裝作品的同時，各參賽者作品亦有其特色，當中北京服裝學院學生譚靜和青島不裁服裝設計公司的設計師段繼超分別獲得學生組和職業組的金獎。



多煮意

文：小松本太太

入廚男

近年來年輕男子較注重外形及健康，他們的飲食習慣雖然嗜肉，卻也喜歡多菜。這群新興型男們在家中總會下廚煮食，甚至自攜便當上班，更有人喜歡烘焙做蛋糕。我主持過的料理教室亦有這類入廚男來學習烹飪，在班上，我觀察到他們處理食材時很細心，對於新穎的烹調方法及嶄新的調味配搭，會持着開放的態度接受。因應這類新晉入廚男，我設計了三款嶄新的簡易食譜，由於夏天天氣潮濕悶熱，我想到以類入饌來提升食慾，更選用罐頭雜果、柚子茶及士多啤梨這些方便又易入手的材料，務求讓大家煮得好Easy！



雜果魚柳

材料：

冷凍龍脷柳	1塊
罐頭雜果	1/2杯
紅蔥頭碎	1湯匙
薑茸	1茶匙
油	適量
生粉	適量
黃梅果醬	3湯匙
茄汁	2湯匙
豉油	1湯匙
酒	2湯匙

- 製法：
- 1.將龍脷柳洗淨，吸乾水分切成3-4厘米方塊，沾適量生粉；
 - 2.燒熱鑊，下油，放紅蔥頭碎及薑茸爆香後放入魚柳炒至8成熟；
 - 3.將調味拌勻倒入鑊中，加入罐頭雜果，炒至汁液轉濃即成。

柚香牛柳

材料：

牛柳	300克
油	適量
鹽及胡椒粉	適量

柚子醃漬汁

柚子茶	1/2杯
水	1/4杯
豉油	1/4杯
酒	1/4杯

- 製法：
- 1.牛柳撒鹽及胡椒粉醃約20分鐘；
 - 2.燒熱易潔鑊下適量油；
 - 3.牛柳放入鑊內，迅速煎封四面，以鎖住肉汁；
 - 4.蓋上鑊蓋，熄火，以鑊之餘熱將牛柳焗燜；
 - 5.將柚子醃漬汁調勻，再將牛柳放入醃漬汁醃2-3小時後，切片即可食用。



士多啤梨雞小翅

材料：

雞小翅	8隻
士多啤梨	4-6粒

醃料：

醬油	2湯匙
酒	2湯匙
粟粉	1/2湯匙
油	1茶匙

調味：

油	適量
酒	1/2杯
士多啤梨果醬	2湯匙

- 製法：
- 1.雞小翅洗淨吸乾水分，加入醃料拌勻，醃約10分鐘；
 - 2.將士多啤梨切瓣備用；
 - 3.燒熱鑊，下油；
 - 4.雞小翅放入鑊中以中火煎至半熟；
 - 5.贊酒倒入鑊中，加蓋，煮至酒蒸發、雞小翅熟；
 - 6.士多啤梨果醬倒入鑊中，煮至汁液轉濃後熄火撒入士多啤梨拌勻即成。



置富Malls 母親節送禮

香港文匯報 WEN WEI PO

置富Malls特別為本報讀者送出母親節禮品，禮品為置富Malls × Pandaluv購物車或隔熱手套，名額各6位。如有興趣的讀者，請剪下此文匯報印花，選取喜愛的禮品，貼於信封背面，連同HK\$1.7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「置富Malls母親節送禮」，截止日期：5月10日，先到先得，送完即止。

- 置富Malls x Pandaluv購物車
- 置富Malls x Pandaluv隔熱手套

印花

