飯後糖水 幸福甜味

港人愛飯後去糖水舖食糖水，當飯後甜品或消夜，十分滿足。今次小編為大家整理消夜糖水店舖資訊，包括港九新界，供應糖水甜點如芋圓、湯圓、紅豆沙、芝麻糊，店舖則有北角福元湯圓、尖沙咀嚐仙、將軍澳研香等，嗜甜的朋友必看！

想甜嚐甜

■黑糖芋圓仙草配滇紅碧螺春茶。

由80後男生主理，主打賣相精緻的甜品，包括口味多變的心太軟、窩夫及花系信玄餅，小店內的每款甜品都賣相精美。芋圓糖水有3款選擇，包括黑糖芋圓仙草、芒芋及椰芋，最受歡迎必數以台灣直送黑糖磚製成的黑糖芋圓仙草，吃時可先嘗甘甜的黑糖原味，再混入忌廉或花奶，更添滋味。

地址：西環堅尼地城士美菲路15號地舖

福元湯圓

福元湯圓一向是北角炮台山名物，主打手工湯圓，多達70款口味的甜品，湯丸如鴛鴦湯圓、糖不甩等，還有不少中式湯水包括陳皮蓮子百合紅豆沙、雞蛋腐竹糖水、芝麻糊、桑寄生蛋茶，真材實料，價錢相宜。

■外賣可選多達70款口味的糖水甜品。

地址：北角炮台山福元街7號利都樓地下I-1舖

研香

■三款巴斯克蛋糕。

爆紅糖水舖研香由網店轉戰尖沙咀實體店，今年更開第2間分店，進駐將軍澳。新店除了繼續供應糖水外，亦有巴斯克蛋糕、梳乎厘班戟、栗子糊、咖啡特飲等，選擇更豐富。

地址：將軍澳寶琳運亨路1號新都城中心一期G樓G28號舖

甜姨姨

■拉芝貝果是打卡必備。

甜姨姨熱門產品刨冰及貝果，刨冰有8款選擇，以港式口味為主，例如楊枝甘露、榴槤豆腐花、奶醬脆多、火龍果等，款款即刨堆如山高，顏色鮮艷，用上日本硬冰及日本刨冰機，刨出來的冰碎會較輕而薄身，入口軟綿；貝果同樣受歡迎，拉芝貝果是打卡必備。

地址：銅鑼灣耀華街11號地舖

嚐仙

■Q彈芋圓甜點。

嚐仙的創辦人於2012年在台灣路邊攤起家，主打兩款芋頭甜品，一是Q彈的三色芋圓，二是外貌像雪糕球、香甜軟滑的芋泥，雙重芋頭攻勢，一開店迅即排滿人龍。初次食推薦雙芋系列，底層鋪滿碎冰，面層則有芋泥、芋圓、珍珠和紅豆，食材簡單但豐富，拍照也漂亮。更可自選仙草、豆花、布丁等配料，吃前再倒入奶油，口感更為香甜。

地址：尖沙咀金馬倫道19號地下A舖

糖水檔1987

位於佐敦渡船角一帶老店林立，而這間糖水店開業至今經已超過40年。由於第一代店主退休，現時由一對年輕情侶熟客接手老店，除了供應傳統港式糖水，如綠豆沙、芝麻糊、木瓜雪耳等外，更有加入新派糖水和小食，如椰汁芋圓糖水、炸湯圓、吉列炸香蕉等，當中吉列炸香蕉採用日式吉列炸法，炸出外脆內軟的香蕉，再配上特濃朱古力醬，味道滿分！這些新派糖水和小食都是兩位店主自創，希望可以在保留原店風格的同時，給予客人新鮮感。

■招牌吉列炸香蕉。

地址：佐敦文匯街25號文景樓地下C號舖

啖啖燕窩

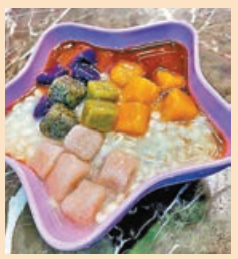
開業多年，每日都有大量訂單及Walk In客進舖選購，粗略數過平均要燉上50公升燉品才能足夠一日貨量，受歡迎程度可見一斑。店內燉品選擇過百款，由燉湯、甜品到小食都有，如椰汁雪燕、牛奶桃膠、冰糖紅棗杞子燉花膠、原個椰皇奶凍燕窩等，款款用上滋補食材，滿滿膠質，非常足料。

■原個椰皇奶凍燕窩。

地址：觀塘駿業街60號駿運工業大廈一樓B1室

芋圓圓

芋圓圓由Ig網店變為實體店，一到晚上便座無虛席。芋圓圓的招牌是3色芋圓糖不甩，以煙韌芋圓取代丸子，一份有超過20粒，花生椰絲的香與芋頭番薯的甜，是十分新鮮的配搭，很適合外賣在街上邊走邊吃。店內每款糖水均配3色芋圓，有經典配搭仙草，以及極具人氣的鮮奶桃膠，養顏必食。



■芝麻綠茶芋圓。

地址：太子柏樹街1號地舖