

暖心的製作，加上獨創的美味，令人吃一口愛上。暖心芝作和元朗人氣必吃 Pancake 香蕉仔。「打卡 able」的外表，用推介完整名單！今年香港澳門共有77間食肆入選，其中新上榜的10米芝蓮日前公布第17屆《香港澳門米芝蓮指南2025》必比登



■芝麻使用石磨研磨。



■黑芝麻菲林卷非常傳統。

黑芝麻菲林卷最出色

專營芝麻健康食療的「暖心芝作」，位於太子汝州街23號地舖B號，憑黑芝麻菲林卷（25元）而爆紅。確實這裏的芝麻甜品和小吃都好出色，包括傳統石磨芝麻糊、特濃黑芝麻雪糕（28元）、流心黑芝麻布甸（25元）、黑芝麻豆漿（15元）等，又同時販售麻油、芝麻醬、芝麻丸等產品，十分推薦。

老闆娘婷姐因修讀過營養學，覺得芝麻好吃又有益健康，於是在太子開設主打芝麻做主題的暖心芝作，開業初期，只有石磨芝麻糊、黑芝麻菲林卷、黑芝麻豆漿等，後來將芝麻系列延伸到甜品上，推出黑芝麻布甸、特濃黑芝麻軟雪糕等。這個軟雪糕採用自家雪糕漿混合九蒸九曬黑芝麻漿，再打成芝麻雪糕漿用來製作雪糕。雪糕質地亦相當堅挺，不易塌下來，而且沒有傳聞中有芝麻渣。

為了營造與別不同的效果，更特別採用竹炭雪糕筒，唧上5圈半的黑

芝麻軟雪糕，分量相當足夠。服務員再淋上黑芝麻醬，令整個效果更出眾，甜度適中，又充滿天然的芝麻香味，難怪吸引不少人前來打卡和採訪。現時更新增杯裝硬雪糕，帶來另一番口感和滋味，更可買返屋企和家人開心分享。

除了黑芝麻軟雪糕外，其實這裏的芝麻糊和黑芝麻菲林卷亦是不可或缺的招牌作！前者用上九蒸九曬的黑芝麻、三蒸三曬的白芝麻打成粉，再用石磨機慢磨1至2小時，令芝麻漿如牛奶般幼滑，再加黑片糖和黃冰糖慢火煲煮而成，芝麻糊香濃稠滑，甜度適中。後者更是全手工製作，用芝麻糊漿、芝麻醬、馬蹄粉、冰糖攪拌成米糊狀態，再放入蒸爐慢火蒸3分鐘，逐條人手捲製，口感煙韌Q彈。



■暖心之作經常接受媒體採訪。暖心芝作Fb圖片



■特濃黑芝麻雪糕大受歡迎。

米芝蓮指南

甜品新選擇



■香蕉仔現址在鳳攸北街。



■蕉葉虎蝦十分有特色。

人氣 Pancake 入元朗必吃

香蕉仔創於2019年，憑藉香蕉 Pancake 而聞名，即使從舊址遷往元朗鳳攸北街5-7號順豐大廈地下18號舖重新開業依然人氣不減，更是入元朗必吃的名物。

香蕉仔長年大排長龍，不過，又不用太擔心，因為點餐後就會收到個時間，只需要按時到取就可以，不用呆在路邊等，服務貼心。一般來說，只係等10至20分鐘，脆口的 Pancake 就到手了。必試阿華田香蕉煎餅（38元），Pancake 樣貌好靚，阿華田同香蕉味意外地好夾，仲好食過榛子味，仲要入口勁脆，趁熱食好脆口，好快就食晒；另一款是開心果香蕉煎餅（48元），開心果醬味道幾濃郁，令你滿口開心果滋味。還可以選擇雙拼，食法多多，加上員工態度勁好，值得再試。



香蕉仔

印象派

必比登推介 蕉葉虎蝦

■阿華田香蕉煎餅，煎得好靚。■開心果香蕉煎餅味道濃郁。

【同場加映】 位於澳門布魯塞爾街59號富達花園AK座地下的印象派，是唯一一間新入選必比登推介名單的澳門食肆。餐室小巧而充滿異國風情，掛有代表印度不同城市的畫作，呼應這裏供應的南北印度美食。

這裏的主廚 Justin Paul 來自南印度，曾在澳門知名印度餐廳從廚10餘年，有豐富的入廚經驗，因為一直選用優質食材烹製地道而又別出心裁的印度美饌，服務亦熱情友好，好客之道使他成為澳門其中一位知名及受歡迎的廚師。而印象派是他首次自立門戶，過往的豐富經驗和他麾下才華橫溢的廚



■印象派環境充滿異國風情。

藝團隊在印象派大放異彩，難怪成功登上必比登推介名單。

食材方面，Justin 擅長將澳門的新鮮食材與直接從印度進口的各種產品結合起來。蕉葉虎蝦是主廚家鄉的特色菜，以泰國虎蝦包裹新鮮香蕉葉，再淋上由煙熏印度鳳果（kokum）、椰奶及芥末籽調製的醬汁。烤焗過程中，香蕉葉釋放出獨特香氣，包裹住鮮嫩的虎蝦與風味濃郁的醬汁。這道菜風味帶有辛香、奶香及煙熏氣息，建議搭配白飯或烤餅一同享用。其他如 Kattappana 牛肉、和牛咖喱角、石榴烤雞肉和午市的塔利套餐等，也值得一試。