

■芒果和西瓜沙冰色彩繽紛。



繽紛水果沙冰作飯後甜品 泰聚

泰式飲品一向給人色彩繽紛，款式多樣的感覺。這家位於旺角花園街239號嘉慶苑地下B舖的泰菜館泰聚，就有多款色彩繽紛的飲品，除提供龍眼冰、椰汁冰、三色冰這些經典飲品外，更特別推出原個水果沙冰（58元起），一杯沙冰加入原個水果果肉，伴有果肉粒，格外清爽。

例如這杯芒果沙冰，用上泰國芒果，清甜多汁，沙冰打得幼滑，飲時會

吸到碎冰勁涼，加上果肉爆棚，十分飽肚，更用常見於特飲的裝飾，令這杯沙冰更添繽紛，夏日冰爽就是全憑這杯亮麗的沙冰！現時款式包括西瓜、菠蘿、蜜瓜、椰子，貌相吸引，炎炎夏日必備。

有網友指出：「芒果沙冰味道似楊枝甘露，仲有粒粒芒果肉同埋涼粉條，順道可以作為飯後甜品。」

■招牌紅豆冰必點。



人手刨製紅豆冰 萬芳冰室

在本港，每間快餐店、茶餐廳或懷舊冰室都找到紅豆冰的蹤影，到底哪一間才稱得上最透心涼。小編就覺得位於元朗建德街35至55號時景花園地下10號舖的萬芳冰室就值得一提。這間冰室已經有60多年歷史，一枱一椅一碟都充滿懷舊風味，其招牌紅豆冰（28元）保留傳統，不單沿用上寬下窄的透明冰杯盛載，由碎冰製成的圓頂冰山，原來是用刨冰機人手刨出來的，而且紅豆跟足傳統做法，大大粒的紅豆會放入水中浸過

夜。然後加入加糖煮近一個多小時令其入味，既香且甜！飲前先用匙子篤碎冰塊，再與刨冰山下面的淡奶一齊食，這份滋味正正是兒時的味道。

有網友指出：「真係超冰涼！到目前為止我仍然覺得係

最好飲的紅豆冰！絕對值得榜上有名！」

日本純水製冰夠地道 SHARI SHARI 冰屋

SHARI SHARI 冰屋可說是本港人氣刨冰店，在中環奧卑利街、銅鑼灣加路連山道、尖沙咀漆咸道，以及旺角窩打老道皆有分店。

據悉老闆為了還原日本刨冰的原味道，會以日本純水製成刨冰原材料，夠晒地道。冰屋提供多款日式刨冰甜品，更不時推出期間限定口味，最新是櫻花甘酒味（130元），不僅外觀吸引，口感更是一絕。士多啤梨棉屑並以櫻花點綴，中間有甘酒夾雜白玉餅乾碎，整體食落好輕盈，溫和得來亦比較甜，不少網友都喜歡這種軟糯程度。至於招牌焙茶抹茶味（110元）就鋪滿厚厚的抹茶泡沫，濃郁香滑，與下層的焙茶刨冰完美融合。刨冰中還藏有白玉丸子和餅乾碎，增添豐富口感。

有網友指出：「一個刨冰賣到百幾蚊，雖然價格偏高，但無論分量、口感和賣相都絕對物有所值。」



■櫻花甘酒味刨冰外觀和味道同樣吸引。



■韓式特級香滑 醉人草莓雪奶足 夠兩人食用。



鮮果雪奶分量足2人食 Nun Desserts Cafe

位於旺角通菜街119號地舖的Nun Desserts Cafe，提供各式韓式甜品，主打是鮮果雪奶（75元起），雪奶就是將牛奶冷凍成冰再刨碎，因此每碗雪奶都有濃郁的奶香味道。配上新鮮水果，不單擺盤靚，每啖口感亦十分扎實，加上分量十足，足夠兩人一碗。

現時天氣炎熱，不妨趁周末來個二人世界。

韓式綠寶石香甜蜜瓜雪奶是這裏的王牌，冰都算綿密，而蜜瓜多及新鮮，基本上都甜。另外有一個蜜瓜味雪糕，亦與整個冰好夾；韓式特級香滑醉人草莓雪奶，整個冰上面360度鋪滿一片又一片的草莓片，草莓好新鮮，香甜多汁，還可加草莓醬同食，提升甜味，中

央絲滑的忌廉貼上一塊一口小芝士蛋糕和朱古力塊；底下的沙冰打得很碎，完全沒有冰塊感，入口有淡淡的牛奶味，好綿密。還有韓式櫻花沙冰（荔枝味）、韓式鮮芒果沙冰、韓式白雪幻彩馬卡龍雪奶等多款選擇。

有網友指出：「雪奶有好多款式，又足料，好抵食，如果人多可分幾份一齊食吓。」