

糯米更香甜可口 紅糖至尊瑤柱裹蒸糰

香港嘉里酒店推出紅糖至尊瑤柱裹蒸糰（328元），紅糖精心打造充滿家鄉風味的瑤柱裹蒸糰，以香糯軟綿的糯米包裹着頂級瑤柱、脂香四溢的燒肉，以及晶瑩剔透的鹹蛋黃等上乘食材。事實上糯米本身軟糯，加入紅糖後，使糰子更加香甜可口，吃起來以糯米的香糯為主，再加上紅糖的甜蜜，層次豐富。每一口都令人齒頰留香，回味無窮。這款裹蒸糰不僅承載着傳統的滋味，更是一份適合與家人共享的至臻美點。

■紅糖至尊瑤柱裹蒸糰

鮮味配搭低至六五折 日本金蠔蟹粉糰

素有名人飯堂之稱的國金軒今年推出兩款自家端陽糰，全新包括日本金蠔蟹粉糰及古法蛋黃蓮蓉鹹水糰（配黑糖醬）。前者原價328元，後者原價為168元，於Mira eShop購買可享早鳥優惠，分別只需228元和138元，折扣介乎六五至七折之間。這兩

款糰子也同時組合成為「尊貴薈萃」全新套裝（338元），優惠期至5月26日。

金蠔蟹粉糰選用上乘原隻金蠔，色澤金黃，蠔味濃郁，搭配江蘇鮮拆蟹粉，鮮味滲透於軟糯米中，入口鮮香四溢。

古法蛋黃蓮蓉鹹水糰承襲古法技藝，選用優質鹹水調製糯米，搭



■金蠔蟹粉糰

配清香軟滑蓮蓉、油潤的鹹蛋黃，加上醇厚黑糖醬，入口清甜不膩，口感香軟。

■古法蛋黃蓮蓉鹹水糰

端午節快到了，當然要吃糰應節。現時坊間不少酒店及食肆已推出多款口味的端陽糰或禮盒，送禮自用都很適合。除了鹹肉糰、豆沙甜糰等傳統款式外，不少人更期待新口味，今年鹹糰有金蠔蟹粉糰、清真巴東牛肉糰、帶子蝦乾糰等；甜糰則有馬來西亞咖央糰、古法蛋黃蓮蓉鹹水糰配黑糖醬，鹹甜糰都有新意，為食客帶來驚喜。

鹹甜創意 糰有驚喜

清真認證獨特風味

九龍香格里拉推出多款端陽糰，包括香宮鮑魚裹蒸糰（378元）、香宮三十年陳皮豆沙糰（138元）、香宮台灣客家粿糰（三件裝、198元）等，當中包括兩款符合清真標準的新口味，清真巴東牛肉糰（188元）和馬來西亞咖央糰（98元）。於5月9日前在香格里拉精品店選購可享七五折優惠。

1 清真巴東牛肉糰凸顯創新獨特風味，所有配料及製作均擁有清真認證，慢煮嫩牛肉浸泡在香濃的巴東醬料，黏糯的糯米與美味的牛肉相結合，讓每一口都能品味到東南亞美食的真正精髓！

2 馬來西亞咖央糰傳承馬來西亞的傳統風味，每口香甜的咖央散發着濃郁的椰子香氣，結合柔滑的口感，呈現出無與倫比的美味，不但領略到馬來西亞美食的獨特魅力。兩者符合清真認證的要求，同時又能讓本地穆斯林食客能品嚐端午糰。



■兩款新糰獲得清真認證。

雙重鮮甜飽吸精華 帶子蝦乾糰



■帶子蝦乾糰

翠園一口氣推出7款端陽糰，現時購買有七五折優惠（已折價錢），包括帶子蝦乾糰（89元）、黑松露鹹肉糰（96元）、燒鴨鹹肉糰（78元）、原隻鮑魚鹹肉糰（99元）、素舞茸羊肚菌糰（73元）、陳皮豆沙鹹水糰（39元）和蛋椰咖央鹹水糰（39元），當中的燒鴨鹹肉糰、帶子蝦乾糰、原隻鮑魚鹹肉糰為新款式。

翠園帶子蝦乾糰：臻選整粒帶子，鮮味濃郁，再與鮮味蝦乾一起釀入糰子，軟綿糯米飽吸雙重鮮甜精華，激發多重口感。

鮑魚鹹肉糰：嚴選原隻福建鮑魚，經蒸煮、爆炒等多重工序秘製，燜煮至軟嫩入味；配搭鹹肉、鹹蛋黃等優質食材，多重鮮味交織。

燒鴨鹹肉糰：招牌燒鴨，鴨香四溢，配上濃香鹹肉，精心烹調。卸下糰葉外殼，一股鹹鮮之味撲鼻而來。新鮮出爐的燒鴨彷彿就在鼻尖，米糯油潤。



■原隻鮑魚鹹肉糰



■燒鴨鹹肉糰

同場加映

糊狀沒顆粒 輕嚙版瑤柱蛋黃鹹肉糰



大家樂早前推出食得樂輕嚙料理，希望讓每一位咀嚼及吞嚥障礙人士輕鬆尋回飲食樂趣。輕嚙料理備有IDDSI標準4級及6級選擇，照顧不同咀嚼及吞嚥狀況需求。今次更推出極上一哥糰系列的輕嚙料理版瑤柱蛋黃鹹肉糰（48元），以綠豆、米、豬肉、鹹蛋黃、瑤柱製成，充滿鹹香鮮味。質感順滑，沒有顆粒，達到國際吞嚥障礙飲食標準第4級的標準，即糊狀（Pureed），讓他們吃得開心享受。