

奇趣餅家 鹹甜酥脆牛耳仔



■奇趣餅家的牛耳仔。

旺角花園街的街坊，想必無人不知奇趣餅家，這裏供應的經典唐餅小食，成為許多人難以忘卻的美味，通街飄散的餅香，亦成為觸動鼻尖的味覺記憶。奇趣餅家於1984年成立，是全港碩果僅存的舊式唐餅舖，招牌小食包括紅豆燒餅、光酥餅、老婆餅等，每日新鮮出爐，價格實惠。每到新年，店前都大排長龍，大家爭相搶購牛耳仔、笑口棗、煎堆等賀年油器。當中，奇趣餅家的牛耳仔非常受歡迎，是以白色麵團與南乳麵團層層堆疊，捲成螺旋狀後切片油炸製成。牛耳仔形似薯片，一口一個，鹹甜酥脆，很適合作為過年時親友齊聚共同享用的零食。此外，牛耳仔寓意「手執牛耳」，泛指人在某方面居領導地位。新的一年食牛耳仔，象徵在學業、事業或其他方面能夠排行第一。

生隆餅家 脹卜卜豆沙角



■生隆餅家的豆沙角。

扎根深水埗近30年的老字號餅店生隆餅家，不但精於製作各種懷舊小食，各種節日點心亦是他們的強項。中秋節期間，他們的自家製手工月餅必引來門前人龍，而春節前，各式新年油器和糕點亦非常受歡迎。

花生酥角、蛋散、糖環、芋蝦、九江煎堆、笑口棗等油器品類齊全，

當中限定的豆沙角更是剛出爐就遭一掃而空。豆沙角外皮由糯米粉製成，內裏選用香甜綿滑的紅豆沙餡，經過炸製後，脹卜卜的造型形似荷包，新年寓意財源廣進、金銀滿屋。而生隆餅家出品的豆沙角與別家都不同，師傅在紅豆沙餡的分量上作了取捨，豆沙角的內部因為留有一部分空間而自然鼓起，形似一顆雞蛋，圓潤飽滿，十分好看。雖然達不到爆餡的程度，但也正好與油炸的糯米外皮中和，達到甜而不膩，令人食過翻尋味。

賀年油器
經典尋味

農曆新年臨近，是時候大辦年貨。當中傳統賀年油器是家家戶戶不可缺少的小食，包括油角、煎堆、茶泡、牛耳仔、笑口棗等。每款皆蘊含吉祥寓意，雖然是以糖、油、澱粉、糯米粉等簡單材料製成，卻能夠帶來身心的雙重甜蜜與滿足。本期小編為大家推薦四家傳統老字號，以及他們拿手的賀年油器，讓經典滋味伴你迎春接福。

陳意齋 脆脆茶泡逗利是必備



■脆脆茶泡逗利是。

農曆新年，如果要全家一起飲茶聊天，或是為拜年的朋友敬茶，一定要配上一份茶泡來佐茶。茶泡不同於角仔、糖環等用澱粉油炸的食物，而是選用番薯、芋頭、花生、蠶豆這四個天然食材，因此含油量更少。將這些食材炸得鬆脆微鹹，新年與親友共聚時佐茶一流。製作茶泡不難，但頗花費工夫和心思，目前本港能買到茶泡的店舖不多，陳意齋可算一家。夥計年年親自去市場挑選茶泡食材，連白糖亦經大型批發商入貨，致力保持傳統配方並選用上乘材料，水準與口味始終如一。今年想逗多幾

封大利是，記得買多份茶泡，敬茶時一同奉上，闔家一同享用這份美味。



■茶泡以番薯、芋頭、花生、蠶豆製成。

恆香烘焙工作坊 創新口味角仔

角仔是常見的賀年油器，經過油炸後色澤金黃，飽滿的外形彷彿一個個金元寶，因此農曆新年食角仔，寓意新年賺得盆滿鉢滿，也有嶄露頭角，出人頭地的好意頭。角仔最常見的是花生餡，在許多餅店都能買到，若你想試試新味道，不妨看看恆香烘焙工作坊攜手均香餅家第二代負責人爆江師傅打造的三款期間限定滋味角仔系列。

當中「樂家杏仁糖焦糖拖肥角仔」和「鳳梨香妃角仔」為獨家創新口味。甜食控必試焦香脆口的「樂家杏仁糖焦糖拖肥角仔」，以香濃杏仁糖配合焦糖拖肥，層次豐富，甜入你心。不喜歡吃太甜的，可以嘗嘗「鳳梨香妃角仔」，選用獨家鳳梨香妃餡料，每一口都滿溢鳳梨酸甜的滋味，少甜不膩。第三款是往年飽受歡迎，今年載譽歸來的「鬆脆粒粒開心果角仔」粒粒爆餡足料，齒頰留香，盡顯匠心工藝與節日心意！



■角仔形似金元寶。



■開心果角仔爆餡足料。



■將角仔捏成金元寶的形狀。