

港人一向最愛「講飲講食」，今次就與大家傾傾「廣飲」——廣州的創意飲品新潮流。Simple 閃咖啡的「白切雞拿鐵」，以奶凍還原迷你白切雞，再用咖啡液模擬豉油，趣味十足；茶月山的「解構蘋果2.0」，整個蘋果入茶，真材實料；小狗咖啡的「小貓山」3D拉花，七隻小貓躍然奶泡之上，技藝精湛。這些飲品不但好飲，更是打卡必備，讓港人「講飲講食」之餘，也能在廣州飲出驚喜。

小狗咖啡

「小貓山」立體拉花

咖啡拉花相信大家已經屢見不鮮，不過3D立體的拉花你又試過未？這間位於廣州天河區車陂路的「小狗咖啡」，是廣州首家3D立體拉花咖啡店。店舖裝修以溫馨的木質風格為主，座位安排如同家中客廳，令人不自覺放鬆下來，沉浸在咖啡的香氣中。此外，店中還

常駐一隻可愛的柴犬店長，可以在飲咖啡時親親毛孩。到店當然要來一杯3D立體拉花咖啡，你可以自帶喜歡的卡通圖案，讓店員為你量身定製，不過需要提前預約。也可以選擇店舖提供的默認圖案「泡澡小柴」，可愛的小柴們在潔白的奶泡上整齊排列，好似正在享受泡泡浴。咖啡師精湛的手藝，能夠同時在一杯飲品的拉花上做出七隻小貓，如同一座壯觀的「小貓山」。輕輕晃動杯身，圖案還會左右搖擺，超得意啊！如果你不喜歡喝咖啡也不用擔心，拉花還可以在抹茶款、可可款和桃子茶上。



■店舖裝修以木質風格為主。

廣飲講潮 大癩創意



■白切雞拿鐵

Simple 閃咖啡 超仿真靚雞拿鐵

廣府名物白切雞與拿鐵，這種令人聞所未聞的搭配，廣州荔灣區西華路的本地咖啡品牌「Simple 閃咖啡」就真係將這兩樣嘢碰撞在一起，並且還收穫到食客的一眾好評。當然不是用真的白切雞，而是店家利用特製模具，以粟米味奶凍打造出的迷你版Q彈白切雞。奶凍造型栩栩如生，微黃的色澤和表面的顆粒質感，都完美還原白切雞，好似能聞到雞味。由顧客親手淋上咖啡液，白切雞又瞬間變身豉油雞，視覺效果超逼真，好適合打卡。不過，由於白切雞奶凍為每日新鮮現做，數量有限，大約每隔兩小時會出爐一批，想要打卡就需要耐心排隊等候了。

到店飲咖啡，可以仔細觀察店舖的裝修，有不少熟悉的TVB元素，正宗港風港味，更貼有不少廣東話趣味標語，相信會令到訪的港人會心一笑。早前，店舖就因一款「財神拿鐵」走紅網絡。這杯別具好意頭的飲品，是在拿鐵上放了一張用糯米紙製成的財神畫像，糯米紙會融化進飲品中，也可以直接食用，是不少本地打工仔開工接財神必備的開運飲品。除了財神畫像外，還有不同的圖案可供選擇。

■淋上咖啡液變身豉油雞。



■選用新西蘭進口樂淇蘋果。



茶月山 藝術品級蘋果茶

不少人喜歡飲鮮果茶，因為味道清爽，比純茶有滋味，比奶茶更健康。不過不少茶飲店的果茶是看不見水果的，或者是採用果切和水果罐頭。但是，在茶飲品牌茶月山的新品「解構蘋果2.0」中，你就真的能看見完整的一個蘋果了。店舖選用新西蘭進口的樂淇蘋果，這種蘋果的特點就是個頭較小，正好可以放入飲料杯中，並且清爽脆甜，一口咬下去滿滿汁水。最主要的是蘋果的處理方式，整個果子被橫切成四個部分，除去蘋果核，中間用清爽的椰青凍連接。以這種方式呈現，不但將切開後汁水充盈的果實內部具

象化，更保留了完整的造型，既美觀又方便食用。蘋果串泡在清澈的琥珀色茶湯中，光線穿過呈現強烈的分割效果，隨手一拍就是藝術品。並且，由於蘋果自帶天然蠟質外衣，能夠保持4小時不褐變，為大家保留了足夠的時間打卡並享用。在喝茶的同時，還能吃完一整個蘋果，為身體補充膳食纖維和維生素C，是當之無愧的健康飲品。茶飲中還加入了肉桂，增添特殊風味，當然對於一些不喜歡肉桂濃烈氣味的人，也可以選擇不加。這款全新升級版本的「解構蘋果2.0」在4月重新與大家見面，如果去到廣州，真的要試一下。

■可自選拉花圖案。



■茶飲內有一整個蘋果。