

夏日消暑

啖啖清涼

勤記甜品店

復刻「許留山」經典芒果系列

「許留山」是本港頗有歷史的甜品店，以經典的芒果系列甜品而聞名，由六十年代初期的手推車時代便一路見證香港的時代變遷，是港人舌尖上的集體回憶。自許留山全線結業後，許多港人都遺憾不能再嘗到記憶中的那個味道。不過這間開在北角的勤記甜品店，就因為味道和菜單與許留山非常相似，引得不少食客專程前來朝聖。該店老闆娘曾任許留山的店長，擁有20年經驗，難怪能夠復刻。店內的王牌芒果系列一律35元，包括楊枝甘露、芒果小丸子、芒果亮晶晶、芒果椰汁涼粉、芒果西米露等。兒時的味道「芒果小丸子」當然要試

每到夏日，戶外悶熱好似焗爐，沒有凍飲、雪糕真係頂唔順。本期小編為大家推薦3間食肆，位於北角的勤記甜品店，以高配版「許留山」在網上引起熱議，新鮮足料的芒果系列，令人口水直流；「Ice Bean Cafe」全港首創的零下86度麒麟咖啡，明明是飲品卻有雪糕的質感；以及尖沙咀九龍香格里拉大堂酒廊新推出的時令水果CREMIA軟雪糕吐司系列，水果塔造型好食又出片。快來試試啦！



■杯身裹滿霜。

Ice Bean Cafe
-86°C 咖啡絲滑如雪糕

這間咖啡店坐落在鯉魚涌熱門的打卡地「怪獸大廈」，以香港首間有零下86度的麒麟咖啡而聞名。這杯熱銷的「-86°C Dirty Coffee」在材料上並不出奇，就是咖啡和牛奶，不過製作方式卻大有講究。需提前一晚將杯子放入雪櫃中，第二天拿出來時杯身裹滿霜，方能達到零下86度。而杯上的冰在室溫下會很快融化，因此倒入咖啡與牛奶的過程要一氣呵成，愈快愈好，才能保留住最佳賣相和風味，店家亦建議顧客在40秒內飲用完畢。熱的意式濃縮咖啡與冰的牛奶形成鮮明對比，口感非常特別。而牛奶與零下86度的杯子又能產生奇妙的化學反應，在低溫中變得如雪糕般濃稠順滑。同時低溫還能降低舌頭對苦味、酸味的感知，放大天然乳糖的甜度，真係做到啖啖有驚喜。飲完之後，仲可以將玻璃杯帶返屋企。此外，菜單上還有不少呼應怪獸大廈的產品，如怪獸冰茶、怪獸梳打、怪獸阿芙佳朵等，在炎熱的夏天來上一口，美味又消暑。



■吐司搭配軟雪糕，好食又好睇。



■蜜瓜吐司配CREMIA軟雪糕

九龍香格里拉大堂酒廊
水果塔吐司絕配軟雪糕

九龍香格里拉大堂酒廊推出全新「Toast By Shangri-La」，酒店廚師團隊匠心打造多款充滿巧思與工藝的丹麥吐司，帶來視覺與味覺的雙重享受。炎熱的盛夏最啱食多汁的水果與冰涼的雪糕。時令水果CREMIA軟雪糕吐司系列，嚴選季節新鮮水果，搭配香滑細膩的CREMIA軟雪糕，將奢華與清新完美融合，好食又好睇。蜜瓜吐司配CREMIA軟雪糕，以厚吐司搭配忌廉芝士，其上用料切粒蜜瓜擺盤，顏值超高。蜜瓜清甜多汁，CREMIA鮮奶油軟雪糕入口綿密絲滑，奶香味超濃郁，一啖啖落去，無疑是夏天的極致享受。葡萄吐司配CREMIA軟雪糕同樣很解暑，綠色的香印提子堆成小山，視覺上就超清涼，搭配軟雪糕一起食，酸甜可口。除了時令水果雪糕吐司系列，廚師團隊亦悉心設計多款水波蛋鹹吐司，滿足不同客人的口味。誠邀大家在午後來到酒店暫避日頭，於維港美景的映襯下展開一場甜蜜的味覺旅程。



■呼應怪獸大廈主題的甜品。

■「許留山」的經典芒果系列。



■勤記甜品店的味道與許留山相似。

