

甜品新勢力 煙韌控必食

本港甜品界迎來兩大「煙韌」新勢力！葵芳新都會廣場的「O'Mochi!」主打傳統手工糯米糍結合創意食法，無論是自行「DIY」口味的沾醬麻糍，還是可以沾芥末食的「杜拜辣辣壽司」朱古力麻糍，都將糯米糍玩出新花樣。而新蒲崗 Mikiki 的「森蔓甜食」不但有各式刨冰，還供應全港罕有的冰鎮蕨餅，冰冰涼、水潤潤、軟糯糯的口感，最啱夏天食，包你一試就愛上。

O'Mochi! 壽司造型杜拜朱古力麻糍

■「杜拜辣辣壽司」朱古力麻糍

新都會廣場新開一家創意甜品店「O'Mochi!」，主打用傳統手工糯米糍結合創意造型與口味。糯米糍每日新鮮製作，選用優質糯米粉、天然食材，打造外皮軟糯拉絲、內餡豐富飽滿的甜蜜體驗。趣味的「沾醬麻糍」食法你一定要試試，用麻糍塊沾取秘製醬料，裹上脆脆外殼食用，每一口都能自由組合，創造出專屬的風味層次，享受「DIY」的趣味。麻糍有原味（28元）、黑芝麻味（30元）、朱古力味（30元）、抹茶味（32元）四種可選，醬料均為手工慢製，推薦焙茶醬（10元）與黑芝麻醬（10元），口感綿密不膩，與Q彈麻糍形成絕佳搭配。奧利奧碎（8元）、脆脆餅碎（8元）與開心果碎（10元）三種配料，增添口感層次。購買1個麻糍、1份醬料和1份脆脆粒配料可減5元。

店內的「杜拜辣辣壽司」（64元）同樣是招牌必食，外觀超有創意，下層是濃郁的開心果脆絲假扮的壽司飯，上層以煙韌的杜拜朱古力麻糍模擬魚生，兩部分用紫菜捲在一起，簡直與壽司一模一樣。店家更特別配上芥末給你沾取，玩味十足。一啖咬落去，開心果脆絲的爆脆口感與軟糯拉絲的朱古力麻糍完美融合，味道好驚喜。沾芥末的食法聽起來好似暗黑料理，不過在辛辣的衝擊下，竟然意外激發出朱古力濃郁的香氣，甜與辣完美交織，令人一試難忘。

■「杜拜辣辣壽司」造型超逼真。

森蔓甜食 冰鎮蕨餅清涼消暑

新蒲崗 Mikiki 新入駐一間甜品店「森蔓甜食」，主打刨冰、糖水、蕨餅等。店內裝潢為清新療癒的木質風格，食物托盤也是木製的，營造出寧靜舒適的餐飲環境。刨冰口味非常豐富，有阿華田絨冰、黑芝麻冰、蜂巢木瓜牛奶冰、芒果椰子冰、士多啤梨抹茶冰等，造型五彩斑斕，十分出片。當中蜂巢木瓜牛奶冰（88元）比較特別，選用天然蜂巢漿，清甜滋潤。當中除了木瓜果肉，還加入了珍珠與麻糍丁，增添口感層次。而阿華田絨冰（98元）同樣經典，刨冰質感超級細滑，真係做到入口即融的效果。阿華田味幾濃郁，甜度啱啱好。上面仲有華田忌廉、杏仁片、曲奇碎、榛子千絲脆和麻糍丁，超級足料。店家建議由上至下、由外至內食，不過刨冰溶得快，要快快享用。

除了刨冰，店內還有售「冰鎮蕨餅」（55元），在別處都很少見到。軟糯糯的蕨餅浸在冰水之中，顯得晶瑩剔

透，冰過後吃起來更加煙韌，肉眼可見水潤感，夾起時會微微彈顫，入口滑嫩有嚼勁。蕨餅只有口感，風味全憑蘸料，店家供應三款經典配料，包括黑糖漿、芝麻粉與黃豆粉。裹滿黃豆粉的蕨餅，更增添一層細膩綿密的口感，清新的豆香直衝鼻腔。芝麻粉有濃郁的堅果味，搭配蕨餅愈食愈上癮。喜歡吃甜的一定要點上黑糖漿，甜感恰到好處，食完一整份都不會膩。如果懶得自己裹粉，可以點店內的另一款「蕨餅配黑糖漿」（55元），端上來時就已經預先裹好抹茶粉和黃豆粉。

■蕨餅配黑糖漿

■阿華田絨冰