

# 賀年食品分南北

2月12日就是大年初一，相信大家已密鑼緊鼓為迎接辛丑牛年作準備。新春佳節，在家吃應節食品是傳統節目之一。年糕、蘿蔔糕，寓意步步「糕」陞，點可以缺少？今次，我們搜羅不同品牌的年食品做測評。提提大家，是時候要掃貨喇！

大公報記者

許詠妍、徐小惠（文、圖）

## 棗皇糕甜美

### 利苑

利苑推出五款賀年糕品，包括：招牌棗皇糕、如意蘿蔔糕、椰汁年糕、臘味芋頭糕和清香馬蹄糕，均採用獨家秘方，百分百香港製造。

棗皇糕精選新疆紅棗皇，棗味醇厚，滋潤養顏，配以濃郁椰子汁，煙韌留香。其食法簡單，蒸熟或用微波爐加熱便可，不油膩。



#### ▲ 招牌棗皇糕

材料：薯粉、椰漿、砂糖、紅棗、水等

味道：口感煙韌，紅棗味和椰汁完美配合，猶如甜品般可口。

評分：★★★★★

## 雪茄蛋卷脆卜卜

### YOKU MOKU

擁有逾50年歷史的日本品牌YOKU MOKU推出多款全新增定賀年禮盒，除了「Cigare」雪茄蛋卷外，亦有兩款日式香茶口味夾心曲奇，帶來嶄新的東瀛滋味。每款賀年禮盒以特色賀年包裝登場，由日本直送到港。



#### 賀年雪茄蛋卷禮盒

材料：牛油、糖、蛋白、小麥粉、杏仁粉、香草精華

味道：脆卜卜，啖啖牛油香味。

評分：★★★★★

### 東海堂

#### 櫻花蝦脆餅

材料：鹹蛋黃、雞蛋、海藻糖、櫻花蝦乾、卡宴辣椒等

味道：薄薄一片，甘香鹹脆，櫻花蝦味突出，還帶一絲絲溫和的卡宴辣椒味道作為點綴，沒有明顯辣味。

評分：★★★★★

## 蝦脆餅甘香

### 東海堂

今年東海堂推出了日式二重禮盒，包括牛乳紅茶蛋卷（12條），配上櫻花蝦脆餅（8個），充滿日式的風味，聊補新年無法外出旅行的遺憾。



## 商場辦年貨

### 準備過年

農曆新年將至，大家辦年貨未呢？

德福廣場即日起至2月28日推出「新春年貨大街」，匯聚不同特色主題攤檔，由傳統賀年食品、手工製作賀年小食、醬油調味、海外地道美食、卡通主題禮品，以及賀年花藝擺設，讓大家不用四處撲去辦年貨。



▲各款糯米糍。



▲蘿蔔糕（右）與桂花糕。

食品方面，這兒集合了香港老字號食品及海外特色小食等，包括過千款新年食品及禮盒，如台灣馳名阿中丸子的三星葱爆漿圓丸、黃金蝦餅、甜不辣片，七彩繽紛的手造牛軋糖，各款即食燕窩蘆薈、黑松露磯煮鮑魚、岩鹽漬海參，還有香港製造的糯米糍、貓山皇糯米糍和小朋友最愛的OREO及阿華田口味糯米糍。另外，也有馳名手造曲奇及蝴蝶酥、新加坡

燕蜜之家直送的野生蜂蜜及燕窩等，都是送禮自用皆適宜的美食。

場內更有不同種類的賀年花藝家

居擺設，如年花、情人節花及養生花

等的展銷。而角落生物、蠟筆小新和

Snoopy等卡通人物賀年精品，趣致可

愛，大小朋友都會心動。

大公報記者 許詠妍（文、圖）



▲手造牛軋糖。

## 大小廚房

### 奇華餅家

傳統蘿蔔糕以臘腸和臘肉為主要材料，未能滿足素食者的要求，奇華餅家今年推出適合素食者的糕點「鮮淮山雜菌素糕」，選用鮮淮山，混入顆粒分明的南瓜、羊肚菌、乾草菇等多款雜菌。每咬一口，即散發雜菌香

### 賀年熊貓糖盒禮盒

#### 薑味花生軟糖

材料：花生、水、砂糖、薑、白芝麻等

南棗合桃糕

材料：南棗、合桃、麥芽糖、粟粉、橙味酒等

黑糖杏仁脆糖

材料：杏仁、葡萄糖漿、黑糖、水、麥芽糖等

## 素糕雜菌飄香

氣。

「亞嬪年糕系列」中，秉承祖傳秘方創製的「薑汁黑糖年糕」，選用台灣特產的黑糖，加上薑汁，混合米漿，煙韌不黏口。黑糖性溫味甘，具補中益氣、化氣、健脾暖胃的功效。另外，一盒四罐裝的「賀年熊貓糖盒禮盒」，以放煙花、打鼓等為主題，內裏有黑糖杏仁脆糖、南棗合桃糕、芝麻花生軟糖和薑味花生軟糖。

### 賀年熊貓糖盒禮盒

#### 薑味花生軟糖

材料：花生、水、砂糖、薑、白芝麻等

南棗合桃糕

材料：南棗、合桃、麥芽糖、粟粉、橙味酒等

黑糖杏仁脆糖

材料：杏仁、葡萄糖漿、黑糖、水、麥芽糖等

#### 芝麻花生軟糖

材料：花生、水、黑芝麻、麥芽糖、海苔粉等

味道：每款都有咬口，脆口之餘並不油膩。黑糖杏仁脆糖粒粒杏仁分明，咬下去脆卜。

評分：★★★★★



### 鮮淮山雜菌素糕

材料：南瓜、鮮淮山、菇醬、冬菇、紅蔥頭等

味道：菇味和南瓜味濃郁，煎香後，口感層次分明，很有咬口。

評分：★★★★★



### 薑汁黑糖年糕

材料：糯米、薑汁、砂糖、黑糖、芥花籽油等

味道：煙韌韌，薑味和黑糖味互相輝映。若然不喜歡薑味，會覺得有點辣。

評分：★★★★★

## 水果酥清新

### 美心

雞蛋卷、鳳梨酥、脆餅等，是不少家庭過年團聚時一起享用的小食。美心今年不僅延續傳統的雞蛋卷，還推出小雪山形水果酥，包括鳳梨酥和蘋果酥，外形如小雪山形狀，十分可愛。



### 原味雞蛋卷

材料：新鮮雞蛋、法國牛油、麵粉、砂糖及水

味道：濃郁蛋香味及牛油味，一口咬下蛋卷厚重，齒頰留香，十分足料。

評分：★★★★★

### 小雪山形鳳梨酥

材料：台灣2號土鳳梨肉及土鳳梨果蜜、法國牛油、鹹蛋黃碎、糖粉等

味道：外皮口感十分鬆軟並略帶鹹香，果蓉部分酸甜比例適中，中和了外皮厚厚的牛油奶香帶來的衝擊。

評分：★★★★★



### 小雪山形蘋果酥

材料：富士蘋果品種果蓉、檸檬汁、法國牛油、糖粉等

味道：相較鳳梨酥，這款酸味更加突出一點，也更加清爽一些，果蓉中果粒大顆，外皮有白色糖粉，味道配比適中。

評分：★★★★★



### 牛乳紅茶蛋卷

材料：牛油、蛋白、煉奶、海藻糖、紅茶粉等

味道：這款蛋卷特色在於是以純蛋白製作，奶味相對清淡，紅茶味明顯；其蛋皮相對較薄，口感也因此更酥脆。

評分：★★★★★

### 鮑魚燴海參

材料：浸發海參4兩、罐頭鮑魚6兩、薑8片、甘筍8片、鮮雞汁2茶匙、葱段半杯

汁料：

水2杯、鮮雞汁1茶匙、鮑魚汁4湯匙、頭抽半湯匙、糖半茶匙，麻油、胡椒粉各少許

做法：

- 1海參加4片薑、葱段、1杯水和鮮雞汁，蒸10分鐘。
- 2爆炒薑和甘筍，加海參，瀝酒。
- 3加汁料煮滾，轉慢火煮5分鐘。
- 4鮑魚燴至入味，以少許生粉水埋芡。

資料提供：「美而廉」

