



新春
年味

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新年食品做測評。提醒大家，是時候要掃貨喇！

大公報記者
許詠妍、徐小惠（文、圖）

味分南北



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，蒸熱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推出多款全新限定賀年禮盒，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：★★★★☆

另外，品牌推出三款「牛年限定蛋卷禮盒」，分別為「賀年雪茄蛋卷禮盒（20件）」、「賀年雜錦曲奇蛋卷禮盒（20件）／（42件）」，包裝以大紅色及炫金色作主色調，配上寓意富貴吉祥的金牛、典雅牡丹及桃花圖案。

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。



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：★★★★☆

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

氣。「亞嫺年糕系列」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「賀年熊貓糖果禮盒」，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。

賀年熊貓糖果禮盒

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：南棗蓉、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美食。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些，也更加清爽一些，果蓉中果粒大顆，外皮有白色糖粉，味道對比適中。
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。

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。

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蔥爆漿貢丸、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、黑松露燉煮鮑魚、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



▲蘿蔔糕（右）與桂花糕。

燕窩之家直送的野生蜂蜜及燕窩等等，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。

鮑魚燴海參

美味廚房

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、蔥段半杯
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、蔥段、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鮑魚燴煮至入味，以少許生粉水埋芡。

資料提供：「美而廉」



▲鮑魚可與海參同煮。