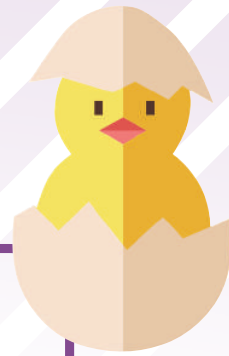
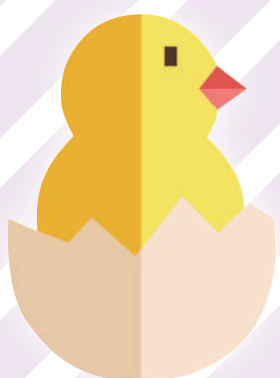


復活節快到

雞蛋入饌好滋味



自製美食

復活假期將至，大家構思了節目嗎？儘管在新冠肺炎疫情下，大家仍然未能外遊玩樂，又或者無法在晚上出外吃個大餐，但是想上好東西的希望，不難達成。無論在家DIY美食，還是購買市面充滿復活節氣氛的食物，最重要的是與家人在一起。

講到復活節，一定會想起復活蛋。今期「大小廚房」教大家製作兩道與蛋有關的小吃，包括焦糖燉蛋和鮮奶燉蛋白，可於節日期間享用。市面亦已推出不少復活節特色食物，各適其適，大家不妨參考一下。

大公報記者 許詠妍 (文、圖)

鮮奶燉蛋白



材料：
●雞蛋1隻、砂糖3/4湯匙、牛奶130毫升。

做法：

- 1 牛奶與糖攪拌均勻。
- 2 雞蛋只用蛋白，打勻備用。
- 3 蛋白分多次拌入牛奶中，然後用網隔着把混合物慢慢倒入碗內。
- 4 碗上包錫紙，放鍋中，加水進鍋。水滾後以中火蒸10至12分鐘，即成。



焦糖燉蛋

材料：
蛋黃2個、砂糖35克、淡忌廉200毫升、黃糖2湯匙（製作焦糖糖衣）。

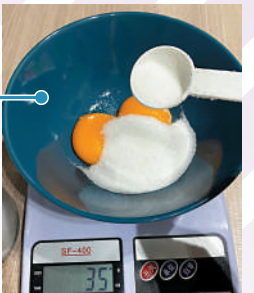
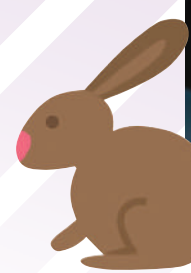
做法：

- 1 蛋黃與砂糖混合攪拌（為免有空氣滲入，不宜攪拌太多）。
- 2 淡忌廉用小火加熱至邊緣開始冒煙，當見有小氣泡出現，離火。
- 3 將忌廉慢慢倒進蛋黃的混合物內（要逐少加入，否則蛋黃會因為忌廉的熱力被煮熟），然後以小杯盛載。
- 4 小杯放進焗盤，盤內加熱水（水位的高度是小杯的三分之一），放入預熱至160度的焗爐，焗約25至30分鐘，出爐。
- 5 當燉蛋的溫度回落至室溫，即放入雪櫃待4小時或以上。
- 6 燉蛋表面平均撒上黃糖，用火槍相隔3至4吋距離，將黃糖燒成脆皮糖衣，放5分鐘之後，即可食用。



貼士：

燒起糖衣之後，要在45分鐘內食用，否則焦糖會融化，變成一攤糖水，沒有了脆皮的效果。



朱古力外形趣致

今個復活節，龍島以「Bunny in Wonderland」為主題推出兩款充滿童趣的節日朱古力，包括「好玩又好食」的驚喜朱古力復活蛋，以及可用可愛復活兔為創作靈感的復活小免朱古力禮包。

朱古力復活蛋以黑朱古力製作，外形玩味十足，以隨盒附送的小木槌輕敲打開，內藏多款巧製的朱古力，包括不同大小、色彩繽紛的應節朱古力復活蛋，以及可愛小雞造型的脆米黑朱古力，為節日添上活潑歡欣的氣氛。而復活小免朱古力禮包（6件裝）的小兔造型十分可愛，內有全新限定白兔造型朱古力、士多啤梨朱古力脆米及品牌經典原粒榛子純黑朱古力，多元化的甜蜜滋味加上充滿復活節色彩的精心包裝設計，盡見心思。

▲朱古力復活蛋可用小木槌輕敲打開，玩味十足。



▲什錦曲奇禮盒內有三款曲奇。

新香甜的小紅莓牛油曲奇以及香氣濃郁的杏仁片朱古力曲奇，均以優質牛油及麵粉製成，口感豐富。該款禮盒採用小水桶設計以調皮活潑的MINI BROWN & FRIENDS為主角，顏色繽紛。外形可愛的小水桶禮盒更可以重用，讓小朋友放入不同的玩具或者美食，甚至上街時亦可使用。

LINE FRIENDS與奇華餅家攜手推出復活節期間限定「LINE FRIENDS WITH KEE WAH BAKERY什錦曲奇禮盒」，前者的人氣角色BROWN & FRIENDS時光倒流，紛紛回到兒時純真可愛的樣子，變身成MINI BROWN & FRIENDS，並攜帶三款美味曲奇。

曲奇禮盒3款口味

酒店主題餐飲美食紛呈

唯港薈酒店推出「繽紛復活節盛會」，除了旗下餐廳The Market和GREEN準備了復活節自助午餐、半自助午餐和下午茶外，亦推出適合家庭歡聚的住宿優惠。入住的小朋友可以製作別致繽紛的復活節甜點、在復活蛋上加上色彩繽紛的圖案和參加復活節填色活動，歡度節日；客人更可將動物造型的「驚喜滿Fun敲敲復活蛋」帶回家。

The Market提供的復活節自助午餐，包括兔子造型沙律、彩色飯糰、蘇格蘭卷、慢燒羊肉肉卷等。豐盛的自助餐則備有新鮮的即開生蠔、冰鎮海鮮、滋補燉湯、刺身壽司、健怡沙律、精選冷盤、惹味烤肉，以及正宗印度、泰國及馬來西亞美食；甜品閣就有多款精選主題甜品，包括復活蛋芒果奶凍、十字包、瑞士蓮朱古力（Lindt）兔子杯子蛋糕等，還有多款榴槿甜品、GODIVA軟雪糕、Mövenpick雪糕等，惹人垂涎。

另外，港島香格里拉酒店cafe TOO餐廳將於4月15日至18日供應復活節節日主題自助午餐，推出一系列限定甜點和朱古力復活蛋，小朋友還可與賓尼兔見面和拍照。

▲酒店推出復活節自助午餐，當中包括多款主題甜品。

簡飲擇食

紫藍色美食「泰」繽紛

每年，全球最權威的色彩公司「Pantone」都會發表「年度代表顏色」。2022年的代表色是「長春花藍」，糅合了紫紅與藍的色調，象徵勇敢表達的創造力。不難發現，紫藍已成為坊間設計的大熱用色，見於時裝、家品和彩妝等。本欄談飲食，筆者也找到一家可享受紫藍色美食的餐廳，推介給重視色彩與生活品味的讀者。位於尖沙咀海港城港威商場三樓的「Lady Nara」，是新派泰菜餐廳，裝潢充滿度假風情和少女心，有粉紅色的牆壁與布置、以霓虹燈裝

飾的打卡位和明亮的窗邊藤椅座。食物除了傳統泰菜，還有一份新派西式泰菜餐單，顧客可嘗到泰式烹調的西式美食，如「龍蝦冬蔭意粉」「軟殼蟹和牛漢堡」和「海鮮冬蔭意大利飯」。重頭戲當然是一系列用蝶豆花及香芋為食材的紫藍色菜式，飲品首選「荔枝玫瑰蝶豆花茶」，冰茶攪拌後由底層開始是由深至淺的漸變紫藍，入口是荔枝的甜蜜與玫瑰的芳香，顏值與味道都值得一讚。此外，還有具泰式風味的「蝶豆花奶茶」和「香茅蝶豆花梳打」，別具新鮮感。點了主食，不妨多加一客「蝶豆花飯」，白

米加入了蝶豆花水，令煮成的絲苗米呈紫藍色，吃下味道像一般白米飯，爽口可口，拍照也格外搶眼。「Lady Nara」的甜點不容錯過，必嘗「香芋椰子班戟配雲呢喃雪糕」。上桌時，其擺盤讓人眼前一亮：粉紅色餐碟上是數層深紫色圓形焦糖蛋糕疊成的班戟，中間夾着流心奶油，灑了白色糖霜，頂層是淋了紅莓果醬的雪糕球。最精彩的是班戟周圍布滿了彩虹色脆片、桑子、果仁與椰青肉，夢幻繽紛。吃時將所附的香芋奶油倒在班戟上，頓時變了一道紫色甜品，既有視覺享受，也是口感與味道層次非常豐富的美食。生活需要色彩，食物鮮艷的顏色能令人心情開朗，但願「長春花藍」的特色泰菜，能讓顧客品嚐後也像本年的代表色，勇敢又具創意。



▲多款紫藍色美食。



▲香芋椰子班戟配雲呢喃雪糕。