



店中的一些特製雪糕需要特別訂製，相片中的拿破崙也需要客人特別要求，店家才會製作。



日本紅豆雪糕\$110/500ml盒裝
日本人愛將各式的豆類加入雪糕，將紅豆等素材加入雪糕中，令到層次感更多，而店中的紅豆都是由日本進口。

隱世的雪糕店，負責人表示他們是以製造 Fine Ice Cream 為主的雪糕店，而且種類非常多元化。

除了以健康低脂見稱的意大利 Gelato、傳統日式雪糕、更有口感特強，味道特別濃郁的法國雪糕，而且口味還在不停增加。

雪糕店中的雪糕為保持最高質素，都特別採用天然飼料所產的牛奶製造，成本當然較高，但口感和味道更佳，營養價值也更高，令到雪糕更容易消化，不會在人體內積聚造成脂肪，就算愛吃甜食的女士吃得多亦不怕致肥。

淺水灣上品雪糕

市面上的雪糕大致可分為三種類別，分別是最基本可以於便利店、超級市場容易找到，價格又便宜的量產雪糕，而中等檔次的homemade雪糕，就以自家製作為基礎，大多以手作為招徠，而第三種的就是最高級的 Fine Ice Cream，這類別是限量製作，採用最高級的材料，只有大型的餐廳或酒店才會以此種雪糕為製作目標。

位於淺水灣的雪糕之森，可算是一家



日本清酒雪糕\$110/500ml盒裝
日本人愛飲酒，將日本清酒放入雪糕，有一口香甜一口醇的感覺，屬於小店中的招牌雪糕之一。



店中的雪糕也是訂做的項目，有客人要求才會特別製作。



法國夏日雜莓雪糕\$110/500ml盒裝
歐洲水果產量豐富，以黑草莓、藍草莓及士多啤梨的酸甜配雪糕的香滑，是夏日清新之選。

愛想自製英而干專科 8-21 鈣質含量高

店內的雪糕標榜採用脂肪成份比普通的牛奶低的高級牛奶，令雪糕所含的鈣質和營養素更豐富，而質感也較佳，由於沒有加入任何人造物質，商用雪糕粉和魚膠粉，減少了對身體有害的物質，所以大家可以吃得更安心健康。

雪糕口味方面就更為特別，負責人進口了香滑濃郁的法國頂級忌廉，由日本入口的著名靜崗綠茶，以及法國入口的無污染天然玫瑰和薰衣草，都是炮製各種雪糕的原材料，喜歡傳統口味的也有以法國名



牌朱古力製作的雪糕，而紐西蘭蜂蜜雪糕也是一大賣點。

店中主要的三個雪糕系列分別是法式、意式及日式雪糕，法式雪糕中的忌廉比重較多，口感較強厚實，當中最有趣的代表就有法國龍蝦雪糕、法國黑松露雪糕、法國鵝肝雪糕，味道口感都非常特別，而意大利的雪糕就以牛奶為主體，雪糕質感軟滑，沒有法國雪糕那麼濃厚，但意大利南部亦有加入少許忌廉以補質薄之不足，店中也提供著名的意大利士多啤梨和各種果仁雪糕。

要辨別雪糕的顏色必需天然，這款芒果雪糕就符合了天然美味的條件。



最後一款就是日式雪糕源自意大利和法國雪糕製造方法，主要以意大利製造法為主，加入少量忌廉為雪糕底，因日本本土水果不如歐洲豐富，所以日本雪糕也以芝麻、紅豆和綠茶為主。

雪糕之森
地址：香港淺水灣淺水灣道109號影灣園G117號舖
電話：2838 8086
營業時間：星期一至日10:00-19:00

如何辨別雪糕的人造色素

市面上很多雪糕店都宣稱他們的雪糕不含人造色素和味道，究竟有何方法可辨別真偽呢？方法很簡單就是看顏色，原來從外國入口的雪糕材料都把人造色素和味道混在一起，而加了人造色素的製品，顏色是特別深色和「假」，例如綠茶雪糕是深綠色、朱古力雪糕變成深啡色、紅莓雪糕成了深紅色、薄荷雪糕竟是藍色或冰綠色，其實天然材料製成的雪糕顏色應該淡色和自然。