



第28回

港產雪糕米芝蓮

每逢節日，我們都會為找餐廳訂位而發愁，有沒有想過請「仇敵」飯聚，或者送禮物給一個人過節的朋友，又或者送給與自己有「過節」的人，讓他們知道你的關心，與人和睦會有更大的快樂。

雪糕，溶化了因誤會而冰封的關係，將雪糕送到「仇敵」面前，回味童年時吃雪糕的快樂時光。若是極品的龍蝦、黑松露菌或法國鵝肝雪糕，「仇敵」唔俾面你，也會俾面賞賜美食的上帝，怎樣心硬也會被軟化。

兒時遇見雪糕最快樂，兄弟姐妹一人一支軟雪糕便滿足。今天的雪糕加色加味加包裝，落口本用到新鮮龍蝦、黑松露菌或鵝肝製造，已是米芝蓮星級極品。老闆自家製的雪糕，質地濃滑奶味重，龍蝦雪糕有龍蝦「鮮味」；意大利黑松露菌雪糕，碎粒黑松露菌有極濃的「香味」；法國鵝肝雪糕，帶有鵝肝的「腥味」。動人的氣味，的確會增進人們的愉快心情。用鮮味食材做的雪糕，我分不出它是鹹還是甜，入口冰凍甜滑，滲出各種食材的鮮香，分別在於沒有啖啖肉的實在感。

從老闆身上學習到，無論我們做甚麼，都要竭盡全力，恐懼是阻礙我們前進的「仇敵」。他曾在法國、日本、意大利學過自製雪糕，堅持使用天然食材及傳統方法，以雞蛋、鮮奶、忌廉做雪糕底，不加入人造色素或工業式大量生產，蛋味和奶味較濃。雪糕質地有粗有滑，原材料本身影響軟滑度，例如日本芝麻雪糕口感粗糙、意大利純雲呢拿雪糕，軟滑中帶點酒香。



法國鵝肝熱情果雪糕（前）
法國鵝肝雪糕（後）



黑松露菌雪糕



龍蝦雪糕



各款朱古力



朱古力禮盒

雪糕之外，吃朱古力令人快樂，老闆自製的朱古力，75-80%純度的黑朱古力，味道濃郁帶點苦澀，質地軟滑「鮮嫩」。清酒黑朱古力，先嚐到一陣冰涼，朱古力溶化時，清酒味散滿整個口腔。黑松露菌朱古力、橙酒黑朱古力，有別具的黑松露菌味，強烈橙酒味刺激味蕾。分子黑朱古力，加入了二氧化碳，咀嚼時有輕微的「爆炸力」，令我想起近乎跡的懷舊爆炸糖。

開心果仁黑朱古力、榛子黑朱古力，粒子又香又脆，但我最怕粒子塞牙縫，吃完朱古力要用牙籤就尷尬了！軟心咖啡黑朱古力、軟心黑朱古力、黑朱古力的咖啡與朱古力，味道苦盡甘來，吃幾塊已飽到不用吃午餐！



店名：雪糕の森
地址：淺水灣淺水灣道109號
G117號舖
電話：2838 8086

快樂回味

After Taste



鎖定目標開一間自家製雪糕小店，做自己喜歡的行業最快樂，百分百的投入，創作新口味需要勇氣，用心做到最好。若然單單想著賺錢的心態，低估了創業的困難，或者愈高位愈恃勢，未必會成功。

老闆從雪糕製作班中引發靈感，累積相當的經驗，竭盡全力做好雪糕。他首先推出份子烹調雪糕，不斷鑽研新口味，多嘗試才有進步，夢想實現帶來滿足感。我期待將來會有——燒鵝瑞士雞翼雞蛋仔咖喱魚蛋乾炒牛河味的雪糕，深信在上帝的國度裡，沒有難成的事。

奇特的新口味受到客人的讚賞，老闆視為「維他命」，推動自己向前做得更好，他會和太太分享這份快樂。正能量能夠鼓勵別人、提升自己，相信我們每日補充「快樂維他命」，社會也會少點怨氣吧！