

氣溫持續高企，今夏的雪糕比往年更早登場。以往總有一、兩款口味醋蛋味、冰酒味必定嚇你一跳！再來，雪糕拌 Cheese Cake，成為熱戀糕的懷抱！

撰文：陳恩怡 攝影：譚建章、郭凱敏、梁偉德 模

注目雪糕 抗炎夏

注目一： 巧製法式雪糕

今夏的雪糕潮，好精彩！先講新奇口味，

這還不算刁鑽，因為法式雪糕才是今夏雪糕王道！

法式雪糕在香港很少見，一般要把食材先煎炸焗煮才做成雪糕，炮製一款口味，閒閒哋用上兩三天，工序繁複，以往只有酒店或高級法國餐廳才有供應。今夏在雪糕店 Ice Cream Gallery 也可

吃到！店子利用經典法國菜的材料炮製雪糕，招牌有龍蝦和鵝肝雪糕；最近更推出法國醃肉蛋（即煙肉蛋），還有

薑醋蛋及冰酒口味。用料很足，每吃一口都嘗到粒粒配料，更謝絕香精香油，味道傳神且層次分明，正！

冰酒雪糕 \$90/球 (a)

用兩種不同年份和品種的加拿大冰酒製造，平均每支成本過千元，每支只做到4小筒雪糕，很足料！入口淡淡清香，甘甜甜的 After Taste 分外悠長。

薑醋蛋雪糕 \$40/球 (a)

新鮮的薑切粒後加入黑糖、意大利黑醋煮3小時，放上一晚待其盡吸香味，與大量雞蛋一同製成雪糕，吃時會有粒粒帶焦香的薑絲，並有淡淡的酸香，過癮！



法國白松露菌雪糕 \$90/杯 (前) (a)

法國龍蝦雪糕 \$50/杯 (後) (a)

店中招牌！前者用白松露刨碎製成，濃郁香味持久；後者用新鮮龍蝦，花上3日時間炮製，鮮味出眾，味道很逼真！

