



日炎炎，沒有甚麼比得上一杯軟雪糕那麼消暑、透心涼。吃雪糕確是賞心樂事，但來人去不是朱古力就是呔呢拿未免沉悶，所以今天為你搜羅的，都是新奇有趣，更是你諗都無諗過的口味！不信？香辣海鮮雪糕你試過未？

記者：陳勁敏 攝影：潘志恆、劉水發  
Model：Paris、Ho Ting@Pure Models  
■ Ice Cream Gallery 五種雪糕  
不含添加劑，吃得零舍放心。



## 玩味雪糕

# 辣出火



清心  
鯽魚雪糕  
■ \$90/50ml



■ Ice Cream Gallery 的雪糕筒有大有細，可愛小巧的迷你版堪稱一口雪糕！



分子士多啤梨雪糕  
■ \$35/球、\$12/迷你筒

後再加入鮮辣椒，入口除了有海鮮味外，那股辣原來也不嘍少，還越吃越勁，噴火配冰凍的感覺，好過癮。鵝肝雪糕則採用法國名牌 Rougie 出品，味道相當濃而且更有 After Taste。這裏就是連士多啤梨雪糕也非一般貨色：天然士多啤梨雪糕味道偏淡，是因為果肉當中有高含量的水份，但若以加熱方式

抽走水份，又會破壞水果的纖維，Arron 便想到以離心力機代勞，做出來的雪糕味道果然特別香濃！

## 法式無添加

與淺水灣泳灘只有一條馬路之隔的影灣園內，有主打法式雪糕的 Ice Cream Gallery。小店開業三年，前身是一家雪糕學校（新學校已於去年開業），開店的目的是為大眾提供一個較健康的選擇：「當你學識吃整雪糕後，就唔會再想到街外買，因為你唔知佢哋加咗啲乜！」主理人 Arron 這樣說。Ice Cream Gallery 所有出品均自家製，兼絕不含任何添加劑，所以如果發現雪糕溶得特別快，不要以為偷工減料，其實是因為速凝劑也沒有了！為小店打響名堂的，是其獨創法國龍蝦雪糕。新鮮龍蝦肉，經炒香、烹煮、調味等步驟，前後共花三日時間準備，吃下果真有陣陣龍蝦味，而且一點也不突兀！而今年新推出的味道，則有香辣海鮮、法國鵝肝及清心鮭魚。香辣海鮮以鮮蝦、螃蟹及青口製作，



a. 法國鵝肝雪糕 \$90/50ml  
b. 香辣海鮮雪糕 \$60/50ml  
c. 清滑雪糕 選用帶甜的清酒，不會過於強烈，易入口。\$40/球  
d. 白松露雪糕採用意大利松露醬，有客人告訴 Arron 吃後個多小時，依然有濃濃的 After Taste。每粒較貴。\$90/50ml  
e. 法國龍蝦雪糕 \$50/50ml