



港人多愛芒，但少有這人那麼癡狂。愛芒愛到會一次連吃十個，吃到剛損肚瀉也不理。去旅行，第一時間搵芒果，不單吃勻東南亞，連法國意大利芒都唔放過。又情迷芒果雪糕，跑到巴黎拜師學藝，終於建立自己的雪糕品牌。這癡芒男，叫 Arron Liu，至今一見芒果，仍然發狂。

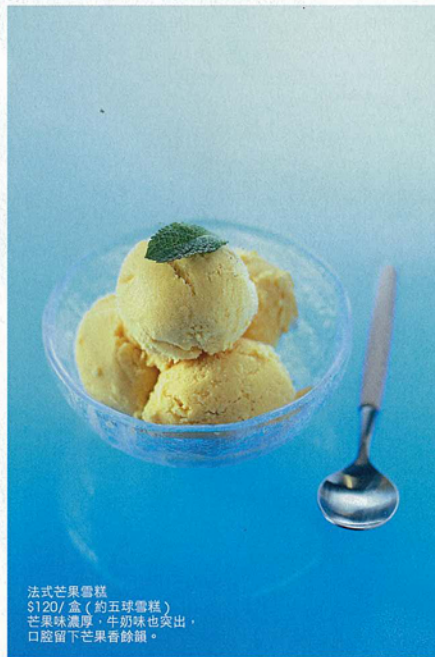
走上 Arron 觀塘工廠的雪糕工場，未開門已聞到一朕芒果味。●架副眼鏡，滿臉鬚根的 Arron，正全神貫注切芒果。然而，

一和他聊起芒果，他就停手了，像按了掣般，手舞足蹈，咁嘢咁說不停。●「世界各地芒果我都食過，泰國水仙芒太清淡，印度芒果味道濃，有股番石榴味。●意大利芒果又淡又酸，不好味。●法國芒果清甜多汁，頗好吃，可是產量不多，香港也沒有，但我覺得呂宋芒最好食，又甜又有芒果味。」他從小就愛透芒果，愛那獨特迷人的香味。●長大了，有時芒果當飯吃，試過癡起，一天吃了十個。●每逢到國外旅行，又會第一時間買當地的芒果吃，總之無芒果不歡。●他選芒果，也有自己一套。皮光肉滑大大個的，不選。偏選中 size，起細斑點，蒂頭滲出果液的。「大 size 的芒果，甜度分佈不均匀。皮光肉滑的，更加未熟透，反而中型熟到剛起斑點的，夠甜夠濃郁，味道最好。」●不單識揀識吃，甚至儲存芒果也有一套心得。●「要讓芒果透氣，避免存放在擠迫的紙盒內，否則產生霉味。●很多人會用報紙包住芒果催熟，但我不會這樣做，報紙有油墨嘛！我怕芒果吸收了化學物，長時間接觸芒果唔健康。●如果真係未熟，我會放於高身紙盒內，蓋上盒蓋，置於陰暗位，讓其自然變熟。」他說。



他為芒癡狂，也對芒果雪糕有一份情意結。●小時時候家窮，測驗考試一百分，爸媽才會獎勵他喝一杯牛奶公司芒果雪糕，從此成為美好回憶。●長大後，赴英國升大學修讀攝影，放假跑到鄰近的法國巴黎，邊遊歷邊吃雪糕。有次吃過法國人做的芒果雪糕，驚為天人，一試難忘。●於是跑到米芝蓮星級餐廳自薦，跟甜品師學製法式甜品及雪糕。

「法國人做雪糕跟意大利人不同，意大利式將所有材料放進雪糕機打成 gelato，滑是滑，但味道欠層次。●法式卻將雞蛋、鮮奶和忌廉先煮好，加鮮榨芒果汁放入雪糕機打製，每種味道都彈出來，層次感多得很。」●他學成回港後，在淺水灣開舖，建立了自家雪糕品牌 Ice Cream Gallery，雪糕贏得了口碑，可是租金卻斬得他一頭血，被迫退到觀塘工廠，設雪糕工場，開班教人製雪糕。●自家製雪糕，只放網上賣，幸有一班 die hard 粉絲追隨，終算站穩了腳。●他共研發過六百款口味，芒果雪糕是箇中長青，長期供應。●材料真落本，四公升芒果雪糕，用足四十多個呂宋芒，果肉成分佔七成。●又用法國鐵塔牌忌廉、澳洲鮮奶，糖和忌廉，下得少，低甜低脂，沒人工添加劑。●吃一口，芒果味果然特級濃郁，又有啖啖果肉，很足料，奶味淡淡的，沒遮蓋芒果原味，很天然。●為了效果最好，客人預訂雪糕，他前一天才做，保持新鮮。難怪忠心粉絲不離不棄，客人因他的芒果雪糕快樂，他也有說不出的滿足感，是金錢所買不到的。



法式芒果雪糕
\$120/盒(約五球雪糕)
芒果味濃厚，牛奶味也突出，
口腔留下芒果香餘韻。

52

(愛芒狂 Arron)

瘋芒達人