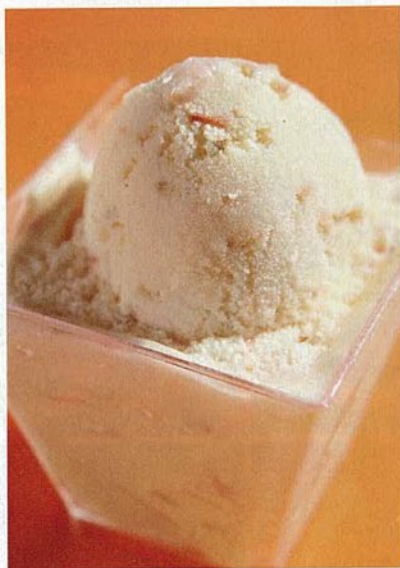


新事變四：

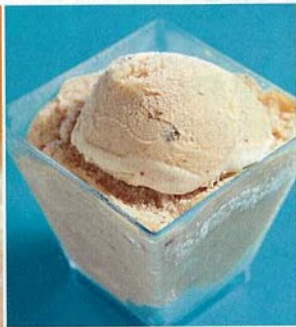
手做刁鑽口味雪糕

誰說雪糕口味不是朱古力雲呢拿芒果士多啤梨就是綠茶咖啡？偏偏有人刻意打破框框，在淺水灣影灣園開了一家雪糕店，店中所有雪糕都以人手自家製作，口味更是聞所未聞的龍蝦、鵝肝、黑松露，連三文魚都有！全港獨家。



三文魚雪糕 \$50/1杯50ml

有三文魚味，亦吃到三文魚肉，味道少甜，沒半點腥味。



龍蝦雪糕 \$50/1杯50ml

用南中國海細龍蝦做，吃到龍蝦的鮮味，微甜，又帶有黑、白胡椒香。

室內不設座位。門外有座位，不怕熱的可坐低慢慢嘆。



這位雪糕奇人，是年約四十餘歲的Aaron。

他做雪糕有兩個宗旨，一、人手少量製作，二、口味要獨特。所謂人手製，就是不用現成雪糕粉，純以人手煮製蛋黃、牛奶、糖和其他食材如雲呢拿，才放進雪糕機打成雪糕。

人手煮製，可因應食材的特性來決定煮的時間、火候，例如士多啤梨不可煮太久，否則會爛。做出來的雪糕，最能保留其原始的味道、質感，是機器做不出來的。

Aaron抱着做雪糕不可墨守成規的心態，喜嘗試做創新口味。但他不是「為新而新」，試過能突出食材味道的才推出。「我試過做瀨尿蝦、蟹雪糕，都覺得效果不好。」成功推出的口味有龍蝦、三文魚、鵝肝等。最受歡迎是龍蝦味。「上星期有個香港人買了50杯(每杯50ml)回家開party。」

這些刁鑽口味雪糕，盛惠\$50-\$90/杯(50ml)，依然有不少捧場客。其他大路的口味如朱古力、榛子、秣酒，就便宜一點，每球\$30-\$40。●



設開放式廚房，可看到Aaron手製雪糕過程。

食客Erika Bailey：
「三文魚雪糕食到三文魚碎，有after taste！」



雪糕の森

地址 / 淺水灣淺水灣道109號影灣園G117舖

電話 / 2838 8086

營業時間 / 10am-7pm