

聯合國兒童基金會慈善跑 立即起步

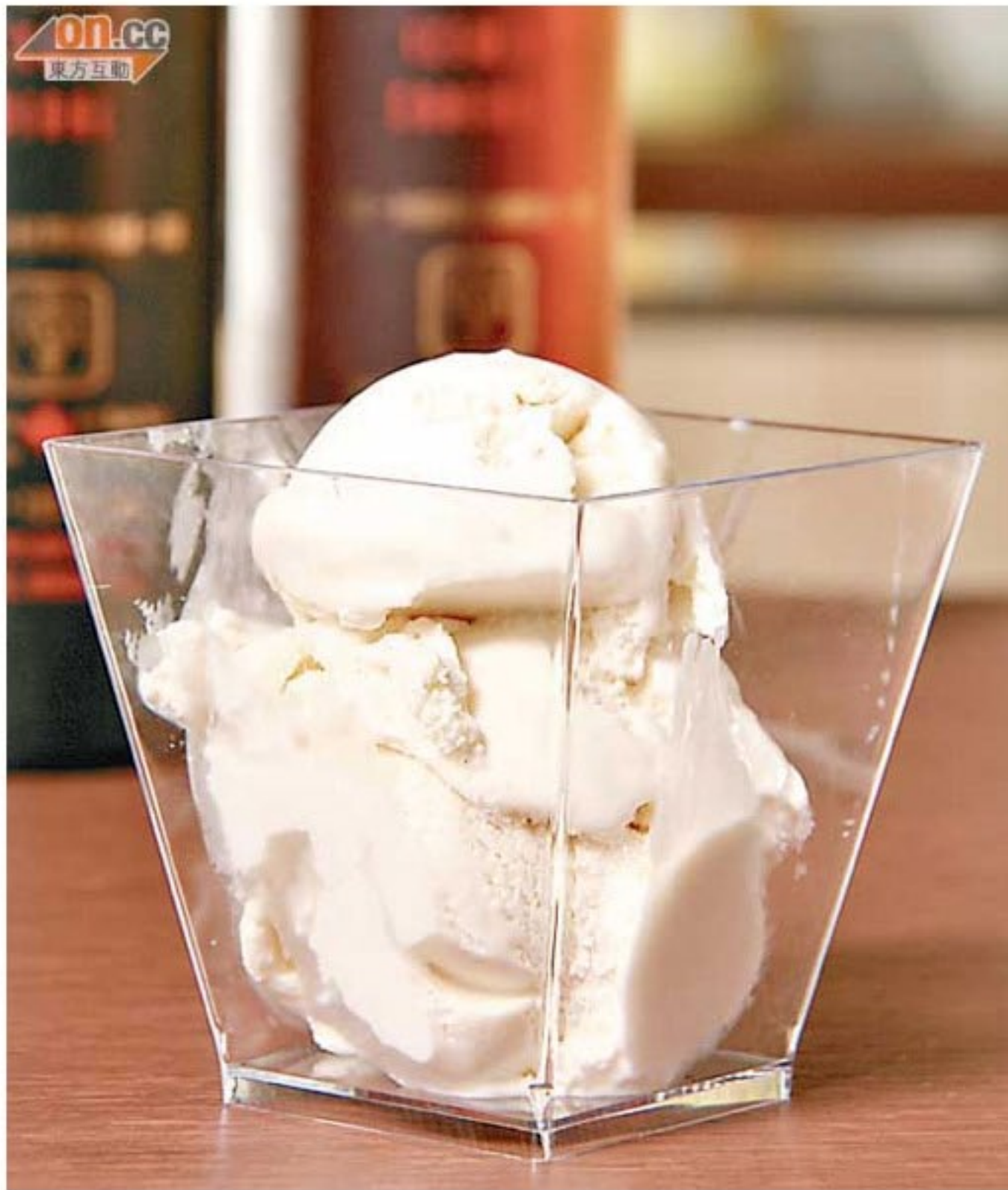
Cookery News &gt;&gt;

STEVE MONO est. 2007

激新! 龍蝦松露雪糕

2011-08-10 更新

太陽報



冰酒雪糕 \$90/球

用上兩種不同年份及品種的加拿大冰酒製造，單是每瓶的成本已是千多元，而且每瓶只做到4小筒雪糕，很揀本。入口先是淡淡清香，之後會湧出澎湃酒香，味道傳神！

4 / 7

法國醃肉蛋雪糕 \$35/球即  
是煙肉蛋口味、...日本清酒雪糕 \$38/球平時  
吃到的酒味雪糕...薑醋蛋雪糕 \$40/球單是薑  
粒便要用黑糖、...(前) 法國白松露菌雪糕  
\$90/杯 (後) 法國...

【太陽報專訊】「甚麼？你一日三餐都食雪糕，會否悶了點？」咁樣講得，大抵你還沒試過Ice Cream Gallery的法式雪糕。早餐吃一球「煙肉蛋」、午餐來客「龍蝦」夾「白松露」、晚餐後與友人舉着「日本清酒」及「加拿大冰酒」碰杯，多豐盛的一天啊！

你的雪糕字典裏，還停留在士多啤梨、朱古力的層面？新穎一點的，亦只是豆腐、抹茶口味？Out！其實雪糕的玩法千變萬化，只要你想得到的味道，亦絕有可能做得到，而近年推出的怪口味確實不少，但要找到新奇兼美味的，我的心水，就只有Ice Cream Gallery這一家。

### 法式雪糕愛用原材料

只要看過一般雪糕的做法，都會發現當中包含太多的人造色素及化學物質，不過Ice Cream Gallery所賣的雪糕，卻全以原材料製成，並以講究的法式雪糕作主打。有別於平常吃的日式或意式Gelato，法式雪糕的口感較厚實濃稠且滑溜，皆因用上大量忌廉，而且雪糕的原材料會在事前經過一輪烹煮工夫，並混入不同的酒品、香草來提味，例如龍蝦雪糕便真的用上鮮龍蝦，並經過3日的炒香、烹煮、調味等繁複步驟，令你食雪糕如像Fine Dining般，由入口一刻開始，輕滲出各種材料的味道層次，吃罷一球，噢！回不了頭。此外，店子亦有售日式及意式雪糕，每款都依照傳統做法，即使是較普遍的清酒雪糕，酒香亦來得自然，而非嗆喉。

查詢：2838 8086

名師微博  
分享學習 分享生活

數學科名師 Dick Hui

微博速報 &gt;&gt;

Signing in ...

Story Feature &gt;&gt;



2011 F/W  
Paris  
Haute Couture

2011 巴黎高級時裝周

巴黎2011秋冬高級時裝周，無論高訂服的設計、模特兒造型、舞台設計等都令人目不暇給！



夏日  
瘦身  
攻略

夏日瘦身攻略

全方位瘦身纖體，解決水桶腰、拜拜肉、榕樹腳的煩惱，Fit爆迎夏！

微博送禮 &gt;&gt;



bliss

'pore'factor gadget 套裝

#微博送禮# 送出

bliss'pore'factor gadget 套裝

Forum Highlight &gt;&gt;

- Dining 酒店\$88甜品buffet
- Dining 味千優惠卷
- Dining \$20 RazzleBerry大杯裝Fr...
- Dining 去食日本和食, 有日本人s...
- Dining 真係要小心飲食!!!
- Dining 真係要小心飲食!!!