

合眾得喜

精選雪糕店

雪糕の森

老闆 Arron 曾教授 DIY 雪糕課程，他的雪糕為法國手藝雪糕，以真材實料食材，經烹製，無加色素及味粉，混合澳洲鮮奶、泰國雞蛋煮成的牛奶基礎，再混合材料新鮮造成。

地址：淺水灣影灣園 G117 舖
電話：2838 8086



讀者意見專線：傳真 2516 9969 E-mail:hkel-lifestyle@hkei.com

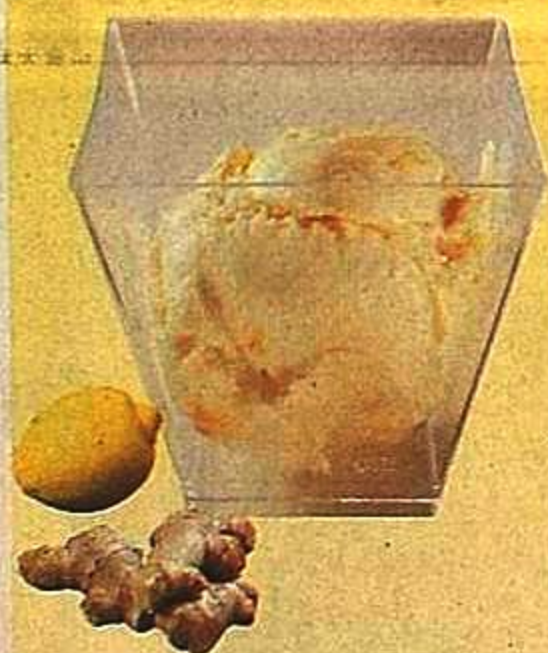


▼黑松露 (\$75/杯，雪糕の森)：換成橄欖油浸漬意大利黑松露，跟白松露的做法大同小異，切粒混合而成。

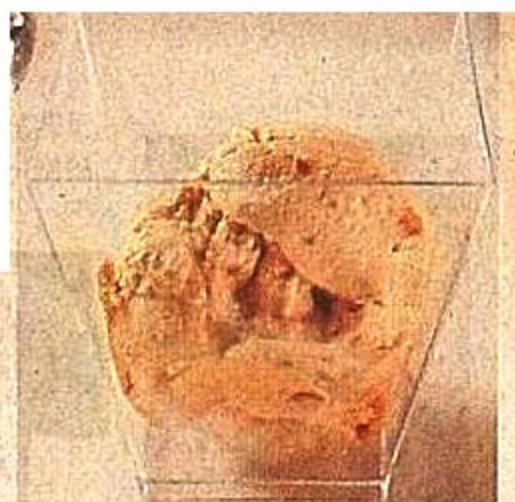
Francus 試味：有松露的獨特香味，也相當香濃，只比白松露雪糕稍遜一點。



▲白松露雪糕 (\$90/杯，雪糕の森)：用意大利的橄欖油浸漬白松露，切粒混合而成。聞起來已經充斥白松露香味，入口更在口腔良久方散。



▼檸檬薑雪糕 (\$35/單球，雪糕の森)：選用了介乎老薑及紫薑「年紀」的薑，勝在薑的辛辣，又不會有渣。薑先要煮至脫身，否則冷凍後會成硬粒，另要磨成薑汁，再加入較成熟的檸檬，才混合牛奶而成。
Alison 試味：清新，薑粒爽脆，薑的辛辣味餘韻。



▶薑醋蛋雪糕 (\$40/單球，雪糕の森)：薑要用意大利黑醋煮過，加入黑糖，混合在雞蛋雪糕基礎中。入口簡直就是在吃薑醋！只差沒有豬腳，薑的辛辣比檸檬薑的薑味過之而無不及。



▲煙肉蛋雪糕 (\$35/單球，雪糕の森)：在雞蛋雪糕的基礎上，加入瘦肉比例較多的煙肉粒。雪糕明顯可見粒粒煙肉，入口香甜，咀嚼過煙肉粒，便散發出一股煙燻香味。

今夏

雪糕 COOL!