



E.Z BY ZEGNA



曾向法國米芝蓮甜品大師學習製作法式雪糕的Arron Liu，是淺水灣Ice Cream Gallery的主理人，一直堅持製作全天然、絕無化學物成分雪糕的他最近在觀塘開設雪糕教室，推廣在港仍未普及的正宗法式雪糕。



學員在這1,000餘呎的studio中學習雪糕營養理論，並且可親手製作天然雪糕，與朋友同學一起即整即食，樂趣無窮！

愉快學習 天然雪糕製作

除了機械式生產的工業發展，觀塘，竟還能容得下1個法式「甜」夢。Arron Liu，1個雪糕癡，別人放暑期遊玩得正高興時，他願做免費勞工、甚至「貼錢」在異國雪糕店中學習製作雪糕；本來是廣告公司的老闆，萬人之下，卻毅然放下一切，花盡積蓄在淺水灣開雪糕店；別人為減輕製作成本，使用化學物料，他堅持用料新鮮，成分天然，嚴謹製作以致雪糕產量不多，淺水灣店舖開業3年一直虧蝕。租金日益高企，作為雪糕迷的小記正擔心龍蝦雪糕、三文魚雪糕等刁鑽雪糕時日無多，就獲知他選址觀塘開班授徒的好消息。炎夏將至，可以於課程中了解天然創意雪糕的製作過程，更可親手炮製，即整即吃，想起也開心！

U Can Cake Ice Cream Gallery

地址：觀塘開源道55號開聯工業中心A座8樓816室

電話：2838 8086

網址：<http://www.icecreamgallery.com.hk/cake/index.htm>

一人一餅實習課程

詳情：學習2款不同的雪糕或甜品，1款只供導師作示範，另1款則可親身製作，最後成果(1kg雪糕或甜品)均可帶走。

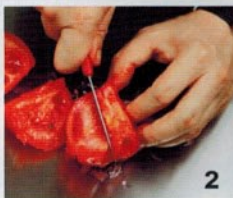
時間：星期四至五 7:00pm-9:30pm、星期六 2:30pm-4:30pm

價錢：1人價 \$350、2人組別價 \$480 (包括雪糕機、材料、場地、工具)

直擊雪糕製作



1 先於番茄上劃上十字，放入滾水中略煮以便去皮。



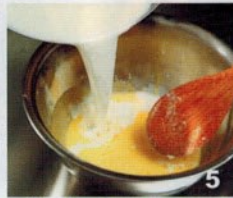
2 切去番茄芯後放入攪拌機中打爛成漿，備用。



3 倒入全脂鮮奶和一半分量的糖，以中火煮至剛沸，其間記緊不停攪拌以免糖分令其鍋底，最後熄火備用。



4 隔去蛋白，只取蛋黃，以打蛋器攪拌蛋黃，加入餘下沙糖，再繼續攪拌。



5 將步驟3中的混合物分數次加入至蛋黃漿中，緊記要逐少加入，否則熱鮮奶會令蛋黃漿凝固，變成「蛋花湯」。



6 放入胡椒，以細火慢煮至「杰」身。



7 加入步驟2中備用的番茄蓉，拌勻，放入雪糕櫃中冷藏約4小時。



8 取出冷凍的混合漿，加入凍忌廉。



9 倒入慢速轉動中的雪糕機內，等30至40分鐘。



10 自家製、無化學物、成分天然的胡椒番茄雪糕終大功告成，即可食用！

法式意式大不同

1. 製作不同：

法式雪糕會加入忌廉製作，而鮮奶只需煮至剛沸；意式Gelato則不會加入忌廉，而煮鮮奶需時較長，令奶中的水分減至最少。

2. 口味不同：

由於加入忌廉，法式雪糕質感較滑，亦較香濃；意式Gelato則相對較有冰感，鮮奶煮得久亦令其普遍較甜。

3. 營養價值不同：

忌廉有豐富的營養價值，加上法式雪糕中的鮮奶不會煮得太久，內裏的鐵質、維生素得以保留，故非常健康；相對Gelato沒加入忌廉，但糖分用量較高，而且由於鮮奶煮得久，已失去鮮奶中大部分營養。