

廖志良 (Arron) 是一名雪糕狂人，對製雪糕的投入程度可謂走火入魔。早於讀書時期，Arron 已走遍意大利、法國及日本，拜訪名師學做雪糕，○九年開舖後，即設立「研究室」，鑽研各種各樣的怪味雪糕，除了龍蝦味、鵝肝味，還有煙熏味及液態氣雪糕等。這位雪糕界的「愛因斯坦」，出盡法寶求創新，可惜「研究成果」和市場反應不一致，淺水灣門市冷清，開舖三年，燒錢二百萬，夠買半層樓，一二年更加租結束門市，靠熟客訂貨及教班苦苦經營。想不到，有學生最後變身「伯樂」，出資在人流暢旺的銅鑼灣重開門市，晒冷器材搞轉頭，開店僅一個月，已收支平衡。Arron 的雪糕夢，終於找到一線生機。

位於銅鑼灣皇室堡的新門市，裝修簡單，選連天氣轉熱，假期人途甚旺。



雪糕狂人 Arron 每天都鑽研不同口味雪糕，更引入機械在製作方面花心思，如加入蘋果木煙燻，令雪糕口味更具層次。

開店，但雪糕店的幕後「主腦」，其實是四十出頭，一臉鬍鬚的雪糕狂人 Arron。他白天躲在觀塘工廠做雪糕，晚上將雪糕送往銅鑼灣，順便指導行外人李先生，如何處理雪糕。聽到有客人「彈」他的「尊貴」雪糕，他即咸眉道：「總有人欣賞同不欣賞。」說到興起，更跟批行家：「出面嘅雪糕，大部分都係滿粉嘅。雪糕基本元素係奶、蛋、糖，就好像而家流行嘅 Gelato，幾乎全部係化學粉混合，肯落奶已經好俾面，蛋就更加有可能，其實客人食咗咩落肚呢？根本唔係雪糕嘍。」除了他的出品，坊間有沒有「真」雪糕？「冇。」Arron 斬釘截鐵地搖頭。

其中一個欣賞 Arron 的人，便是新店的投資者李先生。「我好鍾意食雪糕，上年上網搵雪糕課程，搵到 Arron 嘅班，上完堂，印象好深。」他指 Arron 製作的雪糕真材實料，口味特別，欠缺的只是推廣渠道，便出資以

芝麻雪糕製作方法



先把部分炒過的黑芝麻磨碎，再混入未攪碎的芝麻，令口感有層次。



把雪糕漿倒入雪糕機。



約四十分鐘後，雪糕便製好，須再放入雪糕櫃冷藏一小時。

龍蝦 鵝肝 雪糕 三年 燒 二百萬

特許經營模式開店，再將盈利分紅予 Arron。皇室堡店月租要十萬元，但開店首月，已收支平衡，成績不錯。

怪味雪糕響朵

Arron 標榜以家庭製作模式生產雪糕，門市吃到的每一口出品，都是他親手製作。位於觀塘工廠內的工廠，五百呎，放滿各種器材，猶如「研究室」，更有一些平常不會出現在甜品店的食



五十元，小球的龍蝦雪糕，食材包括街市賣的活龍蝦，每五百克龍蝦只製約五百毫升雪糕，味道鮮甜交雜，似淡口龍蝦湯。

材，如活生生的龍蝦及未煮熟的鵝肝。每日，他都一個人在觀塘工場閉關整雪糕，訂單多時才會有一、兩個兼職幫忙。他指難請長工：「嗰人走得好快，最耐都係做咗一年。」事事親力親為，還有一個原因，便是怕「秘方」外洩。訪問期間，他便以商業秘密為由，拒絕示範製作龍蝦及鵝肝等獨家口味雪糕，但強調：「每一味雪糕，都有龍蝦肉或鵝肝。」

整雪糕用的鵝肝，購自 SOGO 超市，每塊成本要三百多元，而龍蝦則是街市的活龍蝦。Arron 表示：「一隻五百克龍蝦，好多部分都用得着，大約整到五百毫升雪糕，未計其他開支。」球雪糕材料成本已十幾蚊。」記者試味，龍蝦雪糕在口中融化後，就像是雪凍的龍蝦湯，而且吃到細微的蝦肉。其實，Arron 對雪糕講究已是一「走火入魔」。整完呢拿雪糕用一條條新鮮香草，而綠茶雪糕亦由五種不同類別及煎煮狀態的茶葉製成，牛奶來自澳洲。另

幕後「主腦」寸燻同行

Ice Cream Gallery 的老闆李先生，原從事建築業，與友人投資一百萬，位於淺水灣影響範圍廣闊的門市，○九年開張，人流甚低，一直蝕本，直到一二年租金加價一倍才被迫結束。

銅鑼灣皇室堡地下，有間開張僅個多月的雪糕店，名叫 The Cream Gallery。店舖約二百呎，最搶眼的，不是主角雪糕，而是一部部製雪糕的器材，如煙熏機、液態氣攪拌機等，猶如工具展覽。一間機，店舖即霧氣瀰漫，吸引途人圍觀。為試分子雪糕而來的顧客陳小姐，叫了一杯五十元的煙熏紅鹽朱古力雪糕，其間不斷為製作過程拍照，她品嚐後表示：「朱古力味比其他牌子濃，價錢算合理。」店舖賣點除了不同製作方法，還有獨家的怪味雪糕，包括龍蝦、鵝肝等「尊貴」口味，鵝肝味一小球盛惠九十元。