▲世貿店外的裝飾以綠為主色調

◀小丸子番茄肉燥鰻魚飯的番茄肉燥醬汁需要兩個半小時製作

▲各款小丸子美食當前，小朋友開心不已

櫻桃小丸子 餐廳探險

「小丸子又有心事……」卡通人物櫻桃小丸子是二十世紀80、90年代不少人的童年回憶，最近茶木餐廳與櫻桃小丸子crossover推出「茶木×小丸子探險記」美食，當中加入小丸子與家人朋友的蹤影，適合大家打卡之餘，味道更是「無得彈」！除了可以享受美食之外，餐廳的三間門店更分別以不同故事場景布置，放滿了化身精靈的小丸子與她的朋友，適合一家大細去集郵。

大公報記者　許詠妍　文、圖

▲MegaBox店外貼上大型漫畫人物肖像，最適合小朋友打卡

▲茶木推出多款與櫻桃小丸子crossover的美食

很多餐廳爲了吸引大小朋友，食物不斷推陳出新，更不時引入卡通人物作招徠，以吸引粉絲們惠顧。茶木今次就與櫻桃小丸子聯乘，推出「小丸子探險記」美食，當中包括小玉南瓜海鮮魔法、小丸子熱香餅、小丸子綠茶心太軟、花輪皇子元貝炸蝦飯、小丸子番茄肉燥鰻魚飯、小丸子吐司禮物盒等等，還有各式飲品，每一道食物、飲料都可以見到櫻桃小丸子和家人朋友化身精靈的蹤影，十分可愛，令人不捨得食。

化身精靈潛入美食

茶木負責人陳家強表示今年是櫻桃小丸子的周年紀念，他們希望藉着這個機會，以此將不同的店做成主題餐廳。

他說：「每一間餐廳都有不同主題，我們選擇了三家較特別的門市，好似MegaBox店是最大的，旺角瓊華是我們的總店，世貿店是最新的，讓大家在不同的店有不同的體驗。第一站是深潛海底，尋找海洋美食秘寶；第二站是粉色櫻花海，是小丸子與花輪皇子邂逅的地方；第三站就是禮物盒，小丸子聯同家人朋友一起成功解除魔法喚醒爺爺。我們將櫻桃小丸子化身茶木精靈，變身成爲新的icon，而不是普通的小丸子，整套茶木精靈都是香港人自己畫的，拿了個概念後融入自己的設計。」而櫻桃小丸子與茶木的聯乘活動會一直做到明年三月。

在多款美食當中，茶木大廚胡文偉提到小丸子番茄肉燥鰻魚飯製作時間最長，自家熬製番茄肉燥醬汁需要烹調兩個半小時。記者試食這道菜後感覺味道很特別，因爲一般的肉燥是鹹的，然而加入番茄後卻帶出甜味，再配搭烤得香軟甘甜的日式蒲燒鰻魚一起食，很開胃，味道更是可口。

鰻魚飯牛肉麵可口

另外，小丸子牛肉麵的烹調也要用上較長時間，餐廳選用時令的巴西或澳洲的牛肉，每天熬三小時，製成紅燒牛肉湯底，令每根自家手作麵條都吸滿濃郁的牛肉香味。而在煮牛腩的時候，所用的火候和時間要掌握得很好，否則牛腩就會變得太硬或者太軟，影響口感。牛肉麵上鋪上有小丸子和其他角色形狀的蘿蔔，令人不捨得一下就放進嘴裏。

在每道菜式上，都會見到小丸子和家人朋友的影子，有一些是直接印在食物上，有一些則是利用卡通人物的外形，更有一些是利用糖紙將小丸子等放在食物上。大廚表示那是呔呢噂糖紙，顏色鮮艷，更可以進食，味道亦不錯；更笑言，希望下一次可以創作3D的小丸子食物出來。

▶陳家強表示今年是櫻桃小丸子的周年紀念，遂將茶木包裝成主題餐廳

小丸子美食

小玉南瓜海鮮魔法

在原個迷你南瓜內放入新鮮加拿大龍蝦尾、智利藍青口、鱸魚及蜆等，淋上鮮甜的南瓜汁，海鮮完美地吸收了南瓜汁的美味。在南瓜海鮮盅的旁邊配有炸花枝丸、小丸子與其他角色造型的新鮮日本蘿蔔，海帶和食用花，營造出海底世界的奇幻感覺。（供應地點：銅鑼灣世貿店）

◀小玉南瓜海鮮魔法以南瓜、海帶等營造海底的奇幻感覺

Bili bala小食拼盤

小食拼盤主要由芝士釀雞翼、台式香腸及金黃色炸蝦卷組成。在旁有一個小丸子碗，只要打開黃色的帽蓋，會見到入面承載了美味的炸花枝丸，還有小丸子及其他角色造型的新鮮西瓜和火龍果，而水果可中和其他食物的油膩感。

（全線分店供應）

花輪皇子元貝炸蝦飯

肉厚多汁的大啡菇，盛着日本刺身SS級焗元貝，入口爽甜。炸至金黃色的吉列蝦，蘸上芝士醬放入口，味道更爲突出。

（供應地點：旺角瓊華店）

小丸子吐司禮物盒

吐司禮物盒內有香脆可口的磚塊，上面有藍莓和曲奇雪糕，再以櫻桃和士多啤梨點綴，頂層更放上印有小丸子精靈的手工棉花糖。

（供應地點：九龍灣MegaBox店）

簡飲擇食

簡嘉明　文、圖

榴槤冰飄香

▼冰榴槤於泰國製造，完整榴槤肉，無添加調味及色素，清甜美味

▼以冰鮮技術處理的金枕頭榴槤肉，方便貯存食用

「飄來榴槤之香，曼歌聲震天；飄來榴槤之香，芬芳到嘴邊；飄來榴槤之香，大家執個先；飄來榴槤之香，果汁似蜜餞。」

這是1959年由林鳳主唱的粵語名曲《榴槤飄香》。作詞的吳一嘯貼題精準地刻畫了被譽爲果王的榴槤如何令人着迷，像愛情般使傾心者無法自拔。

榴槤原產東南亞，含豐富熱量、糖分、蛋白質、脂肪和維生素等，因此有人吃它補身，甚至用作煲湯的材料，也有說榴槤中的雌激素有助懷孕。夏天是榴槤當造的季節，許多人在盛暑之際啖過了果王的香濃，就要苦候一年才能再親榴槤的香澤。爲解嘴饞的心癮，林林總總的榴槤製品應運而生，如榴槤糖、榴槤雪糕、榴槤月餅、榴槤布丁等。然而，老饕深知這些替代品的成分都有香料、色素和添加劑，而且香氣、味道與口感也跟眞正的果肉差太遠，實在無法跟他們的心頭好作比擬。

只有眞正的果王才能滿足榴槤愛好者的慾望，位於觀塘成業工業大廈的「叁拾士多」因此引進了產自泰國的榴槤冰。其實榴槤冰稱冰榴槤更恰當，因爲這不是榴槤味製品，而是完整一顆已去核，並以極低溫冰鮮了的金枕頭榴槤肉！獨立包裝，插着木棒的榴槤冰完全保留了高質金枕頭的甜香和果肉的質感，與吃新鮮剖開的榴槤一樣讓人齒頰留香。此外，這產品進食時衛生方便，不會玷污雙手，買一些放進家中冰箱，一年四季就可隨時吃到心頭好，不必再望穿秋水苦候夏季果王的駕臨了。

「榴槤令我多相思，今次又相見；榴槤熟了像玉女，一見心意牽。」榴槤外表像流星錘，氣味又似貓糞，本來絕不討好，更令好些人聞風喪膽。然而，憑其無法替代的獨特外形、氣味、甜蜜、質感，竟又能予許多人難以忘懷的印象，甚至爲它傾心傾囊，不惜一切嘗遍不同品種，甚至參加整個行程也是吃榴槤的旅行團！不論男女，如想在人海中突出自己，不妨參考榴槤的生存之道，保留個人的獨到之處，並盡力展現個人之長，甚至將劣勢化爲優勢，相信即使未能人見人愛，也或多或少能讓人留下印象，只需遇上知音，就能成爲令人魂牽夢縈的寵兒。