

食店進駐商場

主食包類花款多

尋味系列・新蒲崗

香港匯集世界各地美食。今期我們率先為大家介紹新蒲崗的美食。新蒲崗，相信大多數人都會到商場Mikiki消閒及吃東西，近期更有不少特色食肆進駐該商場，例如以即切即磅爆CP值（性價比）的日式立食牛扒、榴槤菠蘿包，還有店主日花兩小時搓麵粉，主打手造意大利麵和麵包等等，賣相與味道亦相當有特色。

大公報記者 許詠妍（文、圖）

手造麵新鮮有嚼勁

以「My Way Café」命名的小店，為何起用此名？店主表示希望創出自己的風格，更想讓食客以平民價嘆酒店級滋味。店主兼主廚Joey投身西廚二十多年，曾於Chez Patrick、La Masion和六星酒店任廚師，屢獲「大廚出馬」和「金馬廚」等獎項，人到中年，他決定創業追尋理想，獲妻子大力支持。

Joey堅持每天手打意大利麵和手造麵包，其以韓國麵粉和日本雞蛋，每日花上兩小時搓麵粉，所以麵條特別有嚼勁，新鮮而且無添加。他更即場向記者展示如何打麵粉，費時費力，難怪Joey手瓜起脹。

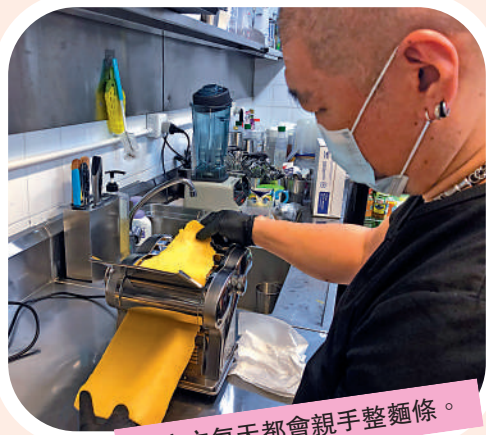
這家小店在裝潢上絕不馬虎：主題牆畫上店主最愛的貓頭鷹、海豚和變色龍。

由於店主喜歡塗鴉藝術，就請來本地塗鴉畫家繪畫，配以他喜歡的Beyond歌曲，別有一番港

式風味。

食物方面，記者推薦特色海膽幼蛋麵，視覺上是滿滿的橙黃色，店主採用加拿大和韓國海膽，口感層次豐富。醬汁以加拿大海膽加入龍蝦湯和忌廉煮成，甘香豐腴，啖啖超鮮零腥味。蟹肉龍蝦汁幼蛋麵，則以澳洲波士頓龍蝦熬煮兩日而成的香濃汁底，配進口加拿大蟹肉，令每條手造意粉非常入味，一口咬下去，龍蝦汁和蟹肉充盈口腔。

另外，手造麵包配上無花果醋，堪稱一絕，麵包外脆內軟，濃濃日本蛋香，配無花果醋，不像坊間果醬的過甜或一般麵包醋的過酸，令人回味。至於北海道豚肉配蘋果薑汁精選北海道嫩滑豚肉，油脂豐富，爽口而肉味濃郁，以薑、青蘋果、百里香、香葉和白酒等煮成的醬汁，把肉鮮層次深度提升，兩者配合，相得益彰。



▲店主每天都會親手整麵條。



▲手造麵包配上無花果醋。

榴槤菠蘿包味道濃郁

記者來到「新加坡麵包達人」，其與一般麵包店的風格不同，當中以白色文化牆配木製質感麵包櫃及綠化建築設計概念，營造活力明亮舒適感。而遠遠就已經聞到麵包飄香，惹人垂涎。

其招牌食品D24榴槤菠蘿包，以馬來西亞直送D24榴槤新鮮製作，切開麵包，榴槤味散逸，肯定迷倒一班榴槤迷。榴槤蓉加

上脆身的菠蘿皮，「軟硬兼施」，令人難忘。另外還有榴槤蛋糕，除了外形酷似，適合相機先食外，內裏是滿滿的榴槤肉，猶如將榴槤啖啖送進口內，再加上忌廉和蛋糕，將味道升級。

除了榴槤味的麵包、蛋糕，該店的招牌葡撻也值得一試，每次出爐，就被瞬間掃清光。招牌葡撻以108層酥皮配香滑忌廉及牛奶製作而成，蛋和奶香味濃郁，酥香柔滑。



▲榴槤蛋糕。



▲招牌D24榴槤菠蘿包。

二級歷史建築裏食拿坡里菜

意式風味

灣仔莊士敦道的和昌大押是香港地標建築物之一，近年活化成時尚西餐廳，六月初在這座歷史建築的地面，新添一間意大利餐廳CRUST Italian。餐廳主廚Sergio Landi的家鄉位於意大利南部的阿馬爾菲海岸，Landi此前在甜品名店Cova擔任行政總廚逾十載，今次加盟新東家，主打香港少有的拿坡里菜式，為本地食客帶來其家鄉風味。

餐廳全日無休，由早晨一件酥脆糕點配咖啡，到午餐、下午茶、餐前酒時光，以至晚餐，演繹着意大利南部服務鄰里、全日餐飲「聚腳點」的傳統。

餐廳內部因應二級歷史建築原本設計分為三個用餐區，第一區是甜點咖啡和

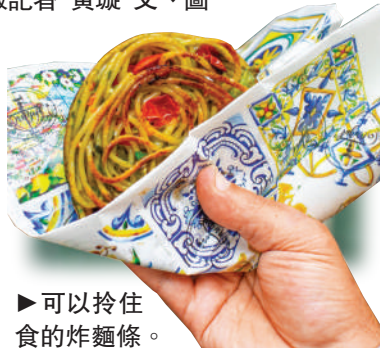
外賣櫃檯，提供拿坡里最受歡迎的街頭食品，例如炸薄餅（Pizza Fritta）、炸麵條（Frittatine di Pasta）等等，盛夏時節還提供多款口味原個鮮果雪葩，店家介紹這是手工製Fruttini。

餐廳中央的第二區域則適合女生打卡，牆上的天使、依照南意街頭的彩繪和布置，令人對意大利沿海小鎮充滿嚮往，在此品嚐兩道菜或三道菜午餐，享受美好短暫閒暇。第三區域則是一扇扇大窗讓陽光灑進餐桌，鋪着意大利瓷磚的長餐桌，適合與親友共享佳餚。

大公報記者 黃璇 文、圖



▲鮮蝦沙律加入櫻桃番茄漬，清爽又開胃。



▶可以拎住食的炸麵條。

魂牽夢縈一杯麵

簡飲擇食

簡嘉明

數年前遊日途經便利店，看到滿架排列整齊的杯麵，感覺療愈，禁不住駐足細看。隨意買一個回酒店作夜宵，想不到那無心插柳的飲食體驗，竟令我對日本品牌Acecook的麵食念念不忘。當天那個味噌杯麵不但香氣四溢、麵質豐盈彈牙，湯底更非常濃厚。吃罷立刻跑去便利店回購，竟發現貨架已被清空，再聯絡居日的朋友到超市搜購，也遍尋不獲，才知原來該品牌常常推出限期特色杯麵，深受歡迎，上架很快售罄。

日本作為杯麵發源地，口味層出不窮。記得本欄曾推介讀者遊日要買以「廚師小豬」為吉祥物的Acecook杯麵嘗嘗，但近年大家無法外遊，我也有好一段日子沒吃。最近逛日式超市，竟見數家連鎖店也進口了Acecook杯麵，而且款式不少，令我大感興奮，終於可一解自己對「豬豬杯麵」的思念之苦。一口氣買了「背脂醬油」、「擔擔麵」、「辛辣味噌」回家，它們各具特色，品牌更參照日本不同的地方特色再細分口味，單是「背脂醬油」就有京都、博多和尾道三款，麵質各有不同，但同樣只需泡兩至三分鐘，麵條就軟滑入味。

許多杯麵的湯味精太濃，讓人口乾舌

燥，但「豬豬杯麵」的湯底卻調味適中，甚至可媲美拉麵店熬製的高湯，絕不欺場。筆者誠意推介「橫濱豚骨醬油麵」，是今年五月才推出的新產品，主打「濃口」豬骨湯，麵質較粗，泡後能充分吸收湯汁，而且軟滑彈牙，喜歡豬骨湯麵的讀者不容錯過。

Acecook在日本有多款麵食產品，購買時留意杯上印有紅色「廚師小豬」吉祥物商標，再加日文「喝盡一杯」字號系列的，品質和味道都不會令人失望。「喝盡一杯」就是指讓人欲罷不能，甚至將湯也喝光的意思。這品牌差不多每個月都會推出新產品，但不少口味都只作限期發售，所以讀者如遇到有興趣嘗試的就不要猶豫，一於快手進貨，先吃為敬。



▲現時在香港超市可以買到Acecook杯麵。



▲「喝盡一杯」系列杯麵。

▲新鮮出爐的麵包、葡撻。

▲蟹肉龍蝦汁幼蛋麵。

▶牛扒店內櫃枱放滿牛的不同部位，讓顧客選擇。

日式立食牛扒即磅即燒

不少香港人無肉不歡，牛更是不少人的選擇。日式立食牛扒性價比高，有多款牛的部位提供，如肉眼、西冷、牛柳、日本和牛、牛板腱，以至稀有部位等，可以即切即磅即燒，自選熟度，按重量標價。

顧客在「Medium Rare Steak」的櫃枱選取牛的部位和熟度後，廚師就會烹調，將肉的邊位煎至微脆不韌。牛柳肉質鮮嫩，入口即化；西冷油花平均，肉味濃，令人一

試難忘。另外還可以選蔥油、洋葱油或蒜油，調味分量任君選擇。看着那300克的牛肉在鐵板上，吱吱作響，一切開，肉汁流出，再加上少量的蒜油調味，甚具咬口，但並不會黏牙。

記者推薦的是櫻花丼（牛肉篇），牛肉可以選燒肉眼、燒牛柳、燒西冷，再配上100%日本米及雞蛋，入口肉質軟嫩，油脂豐腴。



▲顧客可以選擇牛肉的重量及熟度，圖中的牛扒為300克。



▲櫻花丼（牛肉篇）。