

A.72  
2016.2.5 FRI

賞味 Together 逢周三、五刊出

am730讀者人數穩佔免費報第2位



### 熊式食堂

十年以上飲食旅遊記者繼續生涯，突然坐開了辦公室，當個自由自在吃吃喝喝的高人，夢寐以求嚟遊歷全世界。電話: ogmshung@gmail.com



## 四大過年神器

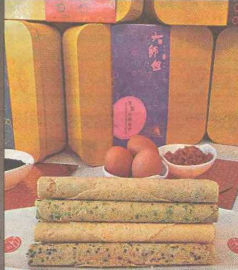
還有兩天便到新年，其實對於過節的感覺，傳媒們都早早感受了，應節食品、年糕等等絕對吃下不少。在買精不買多的年代，備年貨絕對要揀手，以下是我的心水推介。



### 【最和味送禮】

聖誕才開店的日本曲奇店Ginza West是一吃停不了的曲奇，產品全在日本手製(這些會再詳寫)，牛油味香而鬆脆，有趣的是，香港人與日本愛吃的款式大不同，香港最受歡迎是芝士條及海鹽曲奇，送人最好買金雞納的，因為日本人最愛的樹葉餅及維多利亞餅其實也極好吃。

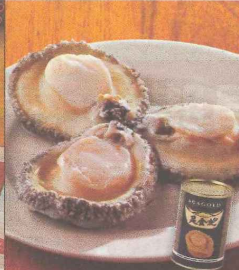
★奇標盒由二百多港幣起，某些產品亦有散裝，據說芝士條常常缺貨。  
地址：灣仔皇后大道東200號利東街C13  
電話：3974 5888



### 【信心保證大師姐】

近年蘿蔔糕主要吃大師姐的，今年除了要再吃那雲腿XO醬蘿蔔糕外，新出的手製蛋卷也是新年必備，除了用吃納豆的雞所下的蛋，令蛋香極夠外，人手捲成夠鬆化，4款口味中我最愛芝麻，那一開袋便湧出來的芝麻香，加上入口香而不過甜，令人吃到不捨得用來送禮。

★手製雞錦蛋卷\$190  
4款口味為原味、台灣三星蔥、芝麻及肉鬆，全部人手捲，鬆化度與機製不同。  
售賣點：各大City Super、Sogo等，  
www.dashijie.com.hk



### 【好想中獎南非鮑】

過年少不得要海味，近年鮑魚罐頭多不勝數，南非鮑聲勢不錯，一來水源潔淨，而且處理技術愈來愈高，加上人工養殖成為可持續海鮮，最重要是味道一點也不輸給其他國家。當然，南非鮑的品牌也不少，吃過這款Abagold，5至6頭，質地硬韌中帶柔軟，味香甜，不但可做賀年菜，切粗絲煲鮑魚粥更正，還有這品牌正做送金元寶活動，一開罐有機會得到價值港幣一萬元的999金元寶。

★品牌名字好響亮，又有中足金元寶機會，送給長輩都適合，\$888。  
Abagold 售賣點：上環各海味店、上環文咸西街67號地下「新華海產」



### 【辣者聯盟必試】

多年來試過各式盆菜，要數最好吃一定是圍村人的婚宴宴席上的，不過可遇不可求。東來順今年出的火紅麻辣盆菜，對於一眾愛吃辣的絕不能錯過，全鍋以海鮮為主，保留了海鮮的鮮甜外，麻香有辣味突出不過搶，最入味要數花膠及海參，但肉蟹的甜與麻辣結合也極出色，令勁懶唔想拆蟹的都愛食。

★麻辣盆菜\$2,388，足6人用，其實8人也可。內有亞拉斯加蟹腳、約1.5斤重的肉蟹、海中蝦、海參、花膠、蠔豉、鮑魚、鮑魚球、日本花菇、日本藏餐等等。  
東來順一地址：尖沙咀東部麼地道69號帝苑酒店B2層 電話：2733 2020