

排隊買月餅買到要報警？！誇張程度就好比去書店要取書！當然月餅非只此一家，當你留意到每年人人出月餅、家家新口味，可見香港人多麼熱愛吃月餅！今年的月餅新款精選，是傳統配方中作出合宜改變口味的月餅，請慢慢細賞。



▶ 蓮蓉綠飛龍酒釀月餅 (每盒\$288/6件裝，舊宮)：蘇杭酒釀取代砂糖，酒中的蜜糖、桂花與香荷味香味令月餅更添清甜、清甜。Jeannie 更建議配一杯 Chateau Guiraud 冰凍甜酒，是斯頓的 Wine & Dine 組合。

◀ 櫻桃百合蓮蓉月餅 (優惠價每盒\$198/4件，鴻星)：紅色外層是紅麴奶油膏皮，蓮蓉混合了百合碎、櫻桃乾，清甜甘香且有嚼勁，清新不膩膩。同盒中另外3款月餅是朱古力芝士、綠茶奶皇紅豆及桂花杞子蓮蓉。



◀ 柚子奶皇月餅 (每盒\$248/6件，欣園軒)：蘇州牛油曲奇與月餅食譜，加入日本柚子汁與柚子乾，以及覆仁、杏仁，清甜平衡了濃郁的奶膏，加上乾粒果乾，清新果香更悠久，外層也相當香口鬆化。



精選新口味月餅

每年有新口味月餅排山倒海地推出，有喜出望外的，也有過於重口味。創新，也不能亂來吧？想 Fusion 而變成 Confusion 事件屢見不鮮。今年本廠精選的月餅新口味，本着尊重傳統口味，蓮蓉、豆沙、奶黃，以此為基礎，加入其他「合情合理」的材料，而組合出和諧的新口味。

蓮蓉月餅，往往與鹹蛋黃作伴，為了平衡其甜膩感，清新的材料會是不錯的搭配。如煤氣公司為慶祝踏入 150 周年而推出限量版蓮蓉月餅禮盒，是參照蘇州的月餅，口味偏向清香，會用花、茶、果仁材料，像 6 款中的白瓜子綠茶蓮蓉月餅、蜂蜜酒釀蓮蓉月餅，並將原有的酥皮換成酥皮，而每款月餅印有不同的經典煤氣產品，具歷史意義。

每年推出新口味的鴻星集團，今年也是走健康路線，其中橄欖百合蓮蓉月餅，無蔗糖成分的白蓮蓉本身已混入了百合，並以 100% 的橄欖油調和成餡，再加入橄欖乾，外層酥皮則是紅麴油香皮。

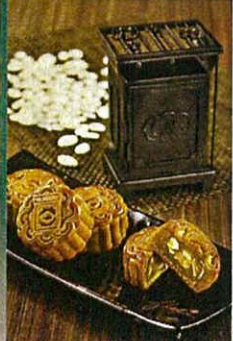
相反，愛好味濃，可以選擇 Harlan's 餐廳以「黑鑽石」黑松露為主角的「黑鑽探月系列」月餅，其中一款是在傳統蛋黃白蓮蓉餡中加入了意大利黑松露粒，中西融合。同樣屬於中式的豆沙月餅，不及蓮蓉月餅般多麼多采，老字號華餅家推出新口味，也是紅豆的老拍檔陳皮最合拍。

奶皇餡配甜酒

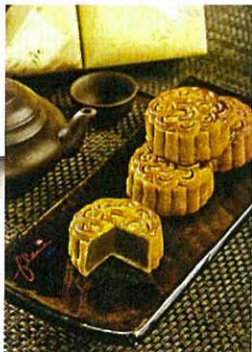
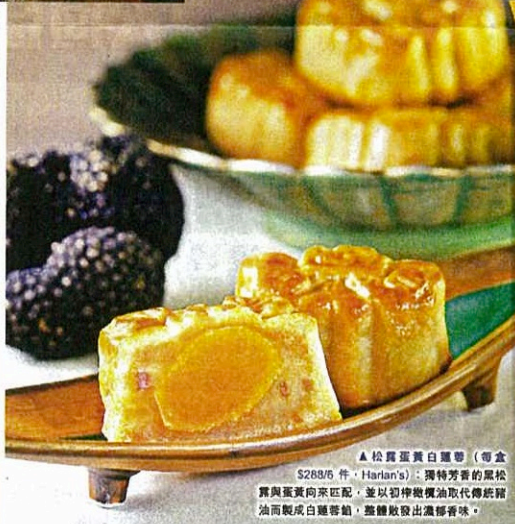
大熱的奶皇月餅，變化雖然沒有蓮蓉般多，然而，今年的奶皇新口味，既加強了食材的質素，配搭也令人有喜出望外之感。印象較深刻的，是九龍香格里拉大酒店香宮出品的迷你蘇杭甜酒奶皇月餅，顧名思義是法國 Sauternes 甜酒與奶黃的 crossover，意念源自首位亞裔「葡萄酒大師」Jeannie Cho Lee。蘇杭甜酒產自法國波多斯 Sauternes 區，這次則選取了 Chateau Guiraud 酒莊 2009 年副牌酒 Petit 甜酒。

至於香港國際酒廠欣園軒的奶皇月餅系列，今年則採用最著名廚推崇、產自法國 Brittany 的 Bordier 手工海鹽牛油，來製作外層酥皮，以香濃持久、質地清滑見稱；此牛油也是酒店旗下的 SPOON 及 STEAK HOUSE 現時供應的餐牌牛油。新口味則加入了日本柚子汁及柚子乾，倒是配合中國人的中秋節日吃柚的傳統，十分應節。

◀ 白瓜子綠茶蓮蓉月餅 (每盒\$218/6件，煤氣公司)：白瓜子屬傳統蘇式月餅餡料，與清新的綠茶、廣軟滑的蓮蓉增加咬口的同時，也減低了甜膩感，帶曲曲的綠茶香。



▲ 松露蛋黃白蓮蓉 (每盒\$288/6件，Harlan's)：獨特芳香的松露與蛋黃向來匹配，並以特製橄欖油取代傳統豬油而製成白蓮蓉餡，整體散發出濃郁香味。



▲ 綠龍酒釀月餅 (每盒\$288/6件，煤氣公司)：蓮蓉與月餅的飲食配搭，若將蓮蓉與鹹蛋黃和蓮蓉，香滑中帶醇厚的香味，中和了蓮蓉的甜膩，一舉兩得。



▲ 蓮蓉陳皮豆沙月餅 (每盒\$288/6件，奇珍軒)：奇珍軒選：清滑的豆沙中夾雜粒粒的陳皮製成，真的一吃「陳皮紅豆沙」。

▶ 舊宮：電話：2733 8401
▶ 欣園軒：電話：213 2223
▶ 鴻星：電話：2628 0080
▶ 煤氣公司：電話：2785 6066
▶ 奇珍軒：電話：2672 710
▶ 蘇杭：電話：2672 710
▶ 蘇杭：電話：2672 710
▶ 蘇杭：電話：2672 710

