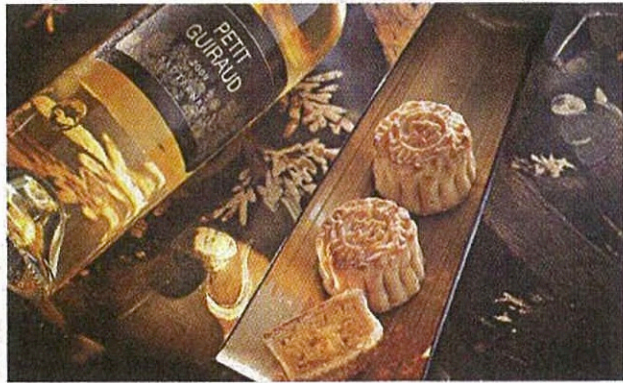




■迷你巴馬火腿五仁月餅及法國黑松露月餅是中西合璧的時款口味。



■迷你蘇玳甜酒奶皇月餅以蘇玳甜酒代替月餅常用的食用糖，使之隱含甜味及淡淡花香。

# 甜酒月餅新滋味

裁絲

美食速遞

月餅口味眾多，每年都有不同口味推陳出新，九龍香格里拉大酒店米芝蓮二星評級香宮中菜廳於今年再獻新猷，與首位亞裔「葡萄酒大師」李志延及芝路酒莊合作，糅合上乘的法國蘇玳（Sauternes）甜酒及傳統中秋月餅食材，創製出迷你蘇玳甜酒奶皇月餅。

## 甜酒代替食糖

新口味的月餅採用來自法國蘇玳芝路酒莊的2009年副牌酒Petit甜酒精製而成，其酒莊於1855年酒莊名單中列為一級酒莊級別，盛產最頂級的蘇玳甜

酒，以特有香甜口感及鮮度見稱。迷你蘇玳甜酒奶皇月餅以蘇玳甜酒代替月餅常用的食用糖，美酒中的蜜糖、桂花及杏甫乾味道與月餅奶黃餡料合而為一，使之隱含甜味及淡淡花香。

此外，香宮廚師團隊亦創製了全新月餅口味，包括迷你巴馬火腿五仁月餅、迷你酥皮蛋黃鳳梨月餅及廣受歡迎的法國黑松露月餅。另外，還有兩款別具創意的應節曲奇，包括「無雙」曲奇，分別採用白蓮蓉及紅豆蓉，配以脆餅乾，每件曲奇上均印有以巧克力製成的可愛白兔，靈感來自中秋傳奇故事中的角色。至於「慶賀」系列曲奇選用傳統月餅的主要材料白蓮蓉，配以果仁及杏甫乾新鮮烘焙而成。

■「慶賀」曲奇以白蓮蓉配以果仁及杏甫乾新鮮烘焙而成。



■「無雙」曲奇採用白蓮蓉及紅豆蓉製成脆餅乾。