

讀者意見專線: 6-76017788-1#hket@hket.com

植物性素雞(每磅 \$12.95) 用印度香米加入青豆、青瓜、雞柳骨、或加豆腐或沙茶、蘑菇、椰菜、味極清新。



香滑大蔥二蔥獅子球 (250g/粒) 以廣式豆腐、膠果、杏仁、以及大蔥二蔥油 (CBD Oil) 製成。香軟好吃也有好壓效用。

純素生酮 + 創意點心小菜

兩間中西素食店新登場

創意中式素食 緻素坊

此店以粵式素食點心及家常素菜為主打，並強調不使用植物性肉類，帶出素食也可以具備傳統風味。行政總廚葉思志認為素食不一定要人造肉，他認為用這些人造肉來做肉菜式的話，因令客人把味道先入為主，很大可能會影響了享用素菜時的真實體驗，所以他反而會多採用種類繁多的菇菌作食材，將傳統肉類菜式化成素食佳餚的同時，亦會研究出更新鮮的烹調手法。



例如一道招牌秘製叉燒 (圖2, \$118)，大廚用小麥麵筋製，經過自家製素食叉燒醬醃製，之後再由多種茶葉煙熏而成，入口有肉的質感之餘，也多汁帶煙風香。另外一款受歡迎的食物手撕杏鮑菇，口感會讓人想起新鮮鮑魚，杏鮑菇由人手撕碎後油炸成酥脆表面。還有對於追求味覺挑戰的一族來說，此四川秘製水魚魚 (圖3, \$238) 便是來挑戰各位的味覺了。同樣用杏鮑菇為主角，切成薄片後會有魚肉質感，再加自製的素辣醬料，炮製出素食麻辣燙，與薯粉、麵筋和大豆芽等同煮，變成這道辛辣素水魚魚菜式，愛辣者不得不試。

最後的甜品亦一絲不苟，簡單如一道芒果布甸，店子也會以花盆作器皿，配上小鑊子，令到客人能享受那香甜味道之外，亦得到視覺的享受，愉快地吃一頓能讓身心靈都得到平衡的素食料理。

素食主義風潮漸熾熱，坊間亦多了各式不同口味和主題的素食店，例如開近 10 年的 SpiceBox Organics 食材店於將軍澳開設首間純素咖啡室，保持初衷以無人工色素、味道及防腐劑等食材作菜式。另一間在尖沙咀的新派中式素食店緻素坊，同樣堅持沒有使用任何化學食材，帶來健康的中式素菜風味。

純素生酮零麩質 SpiceBox Organics

新的 SpiceBox Organics 純素咖啡室，開在將軍澳澳南海岸 Capri Place 商場，室內及室外用餐空間共佔 1,300 平方呎，是品牌第一次將咖啡室及綠色食店二合為一的概念。

此品牌是獲美國 USDA National Organic Program 認證的有機食店，多年來得到不少環保及素食者粉絲愛戴。新店的餐單當然是全店的最大亮點，品牌堅持用最好的有機及天然食材，炮製餐單上的每項食物，貫徹「純素、生酮、零麩質」的創辦初衷。

獨家輕食首推全日早餐，包括純素香蕉班戟配有有機糖漿及新鮮香蕉片，誘人滋味。招牌早餐墨西哥卷，以印度香米、番茄、青瓜、薄荷醬，以及豆腐或炒蛋，層層地捲起來，味道清新。另有朱古力高蛋蛋白奶昔碗 (圖1, \$99)，則以朱古力奶昔配自家採購的高蛋脆餅、香蕉、士多啤梨、椰子脆片及龍舌蘭糖漿，香濃好味，作為早餐、午後小吃或運動後的能量補充均合適。



除此以外，咖啡室還提供一系列的有機輕食，包括沙律、餐湯、麵食主菜、小吃、奶昔、咖啡及茶飲。客人能夠品嚐長讓人氣喘的美食如天貝漢堡，以含高蛋白質的發酵豆品「天貝」作漢堡扒，配涼拌菜絲、香濃中東芝麻醬等，伴薯條吃最是滿足。椰菜花或豆腐印度烤餅卷，烤餅配方混入了椰子油，配經土窯爐烤香的餡料。甜品則有佛大扁二粒椰子球，以鷹嘴豆麵粉、膠果、杏仁，以及大扁二粒油 (CBD Oil) 製成，香軟好吃也有好壓效用。

新派素食咖啡多士 (99)：純素沙律以豆腐為主要食材製作，加上自家調製醬料，讓它變得像這一般。



開胃菜拼盤 (\$148)，集合了多款簡單和健康的開胃菜，包括季節性口味的廣式豉汁、燒鴨、蔬菜及麵包，最適合配上紅酒或白酒一絕佳食。



全日咖啡 (45-大中小) 店內有一系列精選飲品，包括全素化的 CBD 咖啡 (45) 及 Canadian 大扁 (100) 入口有基本生酮、有甜有苦及好壓好味。

新店獨家的綠色生活禮物，則有由本地著名康普茶 (Kombucha) 品牌「大杯茶」供應的新鮮康普茶，包括人參及烏龍口味，由環保概念酒品牌 Sea Change 搜羅對環境友善、道德採購的枝裝及杯裝葡萄酒。店子少不了一系列供購買的精選生活雜貨，以及由致力減低碳排放的水品牌 Belu 支援的有氣水及過濾水環保水站，傳遞「零廢」的美好生活態度。



精選素點心 (398 起)，各式素點心也是用心出品，有香風得宜飽、香脆燒賣、蘿蔔絲酥餅、芒果布甸等，各有特色。



3



餐廳以簡單的裝潢布置，健康自然。



金邊帶面餅 (\$36) 用了扁豆製作餡，以水扁皮包裹上金邊後蒸，吃到菜的鮮甜。

SpiceBox Organics 地址：將軍澳新街 33 號 Capri Place 舖位 G10 舖 電話：3485 8393 營業時間：9am-8pm 店內以簡約木色為主，長枱作餐食使用。

緻素坊 (Veggie Kingdom) 地址：尖沙咀彌敦道 120 號海濱中心 7 樓 電話：2983 0268 營業時間：11am-4pm 6pm-10pm