

餘音裊裊 身影長存 悼念 江獻珠女士

著名食家江獻珠於七月二十一日晚因病離世。江女士是廣州著名食家江太史孫女，自小嘗盡珍饈百味，後赴美國留學，學貫中西，自學煮得一手好菜，尤其精於烹調手工粵菜。

由2003年3月21日至2013年9月20日，江女士為本刊撰寫《珠璣小館》專欄，即使病重，仍堅持執筆。其做菜溫潤細緻的精神，一直影響不少讀者，令人反思何為粵菜正宗。

在此我們致以深切哀悼。一代美食家去了；留下百般滋味，萬般不捨。

飲食男女編輯部



型格小食車殺入又一城

平民小食換上靚裝，進駐又一城商場一角。取名路邊攤，造型模仿外國 food truck，堂食有公雞碗，外賣以黑黃靚紙盒包裝，親切的地路味不復見，換來潮味。

主打港式街頭小吃，魚蛋、燒賣都是自家工場生產，每日早上新鮮運來。大魚蛋 size 媲美乒乓波，因為手打，特別爽口彈牙；胡椒豬肚肉丸坊間少見，口感像牛丸，淡淡胡椒香，加上自家調配豉油，必吃；碗仔翅足料見誠意，啖啖肉絲、木耳絲。一分錢一分貨，7粒胡椒豬肚肉丸盛惠 \$34，拍得住一個飯盒。甜食方面，有日本牛奶軟雪糕，及各類沙冰，以黑芝麻冰最為特別，芝麻香突出，又不太甜，消暑至強。



路邊攤靚靚包裝平民小食。

撰文 | 周燕 攝影 | 王嘉豪

手打胡椒豬肚肉丸 (7粒) - \$24



辣椒魚蓉燒賣 (2粒) - \$24



手打咖喱大魚蛋 (3粒)，\$20



黑芝麻冰 - \$38

路邊攤
電話・2156 1778・地址・九龍塘又一城 G 樓
KIOSK S3・營業時間・週一至日 11am-8pm



京都抹茶曲奇 \$48/100克、\$96/200克

凱悅賣社企抹茶曲奇

近日去沙田凱悅酒店餅店，人人嚷着要買曲奇。這片綠油油的京都抹茶曲奇，乃東華三院社企 iBakery 出品，用上京都百年老店「祇園辻利」及「福壽園」的頂級抹茶，並以日本京都凱悅酒店的食譜製作，質地鬆化，茶香濃厚，有原味和少甜兩個版本。之前只在 iBakery 銅鑼灣 pop up 店有售，現在多一個售賣點。收益全數歸 iBakery，以助有需要人士就業。一盒曲奇，變得分外有意思。



撰文 | 李明潔

曲奇盒呈抹茶色，優雅骨子。

Pâtisserie 餅店
地址・沙田澤祥街 18 號香港沙田凱悅酒店大堂層・
電話・3723 1234・營業時間・7am-9pm