

18禁 食得醉人 威士忌雪糕



雪糕從來都不是小朋友專利，海景嘉福洲際酒店的飲食部總監 Lars Ruecker 和甜品總廚 Cedric de Lima e Sousa，便為 Tiffany's 紐約吧設計出只限成人享用的雪糕。別心邪，18禁，是因為雪糕加入足以醉人的威士忌去製造，絕無色情成分！

Lars 來自德國，喝啤酒和葡萄酒長大，來到香港卻愛上威士忌。「不同產區、年份、木桶的威士忌都有不同個性，每一款都耐人尋味。」雖然威士忌在港已成風，但仍未夠普及。將威士忌做成人見人愛的威士忌雪糕，便可以讓更多人嘗試不同風味的威士忌。而且威士忌複雜的香氣，與果仁、茶、朱古力、香料和蜜糖等很夾，適合做成雪糕。「威士忌和冰酒也十分適合製成雪糕，Gin 酒酒精和香氣太搶，紅酒有單寧，香檳會偏酸，用來做雪糕並非不可能，但食材配合難度高，而且做出來的味道容易令人覺得奇怪。」

有了威士忌雪糕，男生更容易約到女生去酒吧。食完雪糕，再喝雞尾酒，令長夜更浪漫。



Helmsman \$58

泥煤味威士忌結合可可含量 58% 的黑朱古力，可可的苦澀與泥煤煙燻的香氣交纏，像個喜歡刺激充滿個性的女人，令人不能自拔。

The Glen \$58

雪糕的酒精濃度達 13%，為三款雪糕中最濃。威士忌帶有堅果香氣，餘韻辛辣帶些微薑味，令雪糕一邊在口中融化，一邊散發不同香氣。

Green Fairy \$58

以帶有蘋果、蜂蜜和麥芽香甜的日本 Akashi 威士忌，加上抹茶製成。香和苦澀平衡，解去夏天的煩躁。



在裝修充滿紐約式懷舊的酒吧當中食雪糕，夏天我最嘆！



單一麥芽 香在木桶以外

三款雪糕所用的威士忌，並非大路的 Macallan 或響，而且全屬單一麥芽威士忌。清香型的，選擇了日本 Akashi 威士忌，加上京都抹茶做出甘香清澀的口味。想 man 和 powerful 一些，可以選擇蘇格拉 The Glenlivet Nadurra 原酒製成的雪糕。酒精度達 60% 的原酒強勁之餘，還帶點果仁香，所以配合開心果製成雪糕，口中的香氣會愈來愈豐富。至於泥煤味愛好者，像我，必試 Islay 島 Bunnahabhain 威士忌加朱古力雪糕。

威士忌雪糕即使融化了，便當作 cocktail 去品嚐，可以坐在梳化上慢慢嘆。

Tiffany's 紐約吧

地址：尖沙咀東部麼地道 70 號海景嘉福洲際酒店大堂
電話：2585 2545
營業時間：5pm-3am

三款威士忌各有不同個性風格，製成雪糕，令人以另一種方式去品嚐和認識威士忌的多樣性和可塑性。



將酒製成雪糕不容易，酒精不容易凝固已是一大難題，所以 Lars Ruecker (右) 和 Cedric de Lima e Sousa 可說落足不少心機。