

飲

誌上學堂！

實在搞不懂甚麼新世界舊世界，不懂甚麼 DRY 唔 DRY、FRUITY 唔 FRUITY，莫講紅酒白酒，就算威士忌、咖啡或茶其實都是一知半解，是時候學點新知識落袋傍身。飲！

text: VIE photo: SIRIUS design: LeX



紅魔鬼



「害」幻蝙蝠



蟲出生天



鬼眼



地獄巫婆湯



TOOTH FAIRY

HALLOWEEN POP-UP BAR

距離 HALLOWEEN 正日尚有兩星期，但各式萬聖節主題商品及活動已紛紛出籠，而荷里活廣場今年就與香港調酒學校合作，於 10 月 31 日正日舉辦「第七屆香港調酒師大賽」，兼開設 POP-UP 吧，供應一系列應節的雞尾酒及無酒精特飲。事實上，雙方近幾年一直合作無間，上年亦以中秋做主題調配雞尾酒，但今年適逢比賽撞正萬聖節，就創作出多款 COCKTAIL 及 MOCKTAIL，旨在一家大細都可以享受這嗰鬼節日。今次 POP-UP 酒吧由去年香港調酒師大賽總冠軍的洪詠楠 (GRACE) 主理，她設計的飲品之中包含不少家喻戶曉的味道，如黑芝麻、紫背天葵、竹蔗矛根，賣相嚇人，但實際上又健康有益。其中只有地獄

巫婆湯及鬼眼兩款是雞尾酒，順應潮流採用日本純麥威士忌竹鶴 21 年為基酒。GRACE 又提到，萬聖節予人「刺激」的感覺，因此特別作出新嘗試，於「鬼眼」這款雞尾酒之中加入酸辣泡菜，加上杜松子酒及蕃茄汁後，就調配出有如地獄般的血橙色。酒精與泡菜的辛辣感，最後於雞尾酒上飾以薄荷橄欖製成的駭人眼球，畫龍點睛。而個人印象比較深刻的是「害」幻蝙蝠，以黑芝麻、牛奶及接骨木花糖漿調配而成，味道就如傳統的芝麻糊，但因加入牛奶，口感更為順滑。如喜歡清爽一點的就可選「蟲出生天」，以紅果醋及百香果糖為基調，混合梳打水調配而成，杯中放入針筒道具及蟲蟲軟糖，創意十足。



2014 年香港調酒師大賽總冠軍的洪詠楠 (GRACE)

哈囉喂狂歡酒鬼吧

日期：10 月 31 日

時間：下午 3 時至 8 時

地點：鑽石山荷里活廣場一樓明星廣場

費用：顧客於場內消費滿 \$100 即可入場享用威士

忌雞尾酒或無酒精特飲乙杯。先到先得。

酸
回
甘
賈