

最受歡迎OL完美週刊

Fashion Beauty

Vol.289 06/07/2009

逢星期一出版 \$10

蔡卓妍
快樂事

新姿
F&Babe
完美登場



隨書送
Pantene水漾乳液
修護潤髮乳

bossini



Smiley World系列

呼籲全城be happy

送20套Clinique
簡易護膚1 2 3套裝

送80份REVLON
ColorSilk染髮劑

送總值\$10,485
ARAKI JAPAN
白水晶頸鏈

送31支Dermalogica
日間美白霜 SPF 15



重點擊退 黑眼圈



FRESH SALAD

Salad一字來自拉丁文，意指「加鹽的」，這種起源於中世紀歐洲的食品，原本是古人以醃製鹹肉加入其他蔬菜、麵包等配料再混合鹽、醬汁而吃的家常食品。發展至現今，西餐、日本菜、東南亞、中東菜等等都必有它們的蹤影，無論是甚麼樣的沙律，都能吃出開胃清新。

法國鵝肝醬青蘋果沙律 \$148/a
以法國鵝肝打製加入忌廉自家製成鵝肝醬，下面的青蘋果以英糖及肉桂粉炒香，之後入模，中間有一層番茄粒，最後加粒麥及raspberry 鑲件吃，鵝肝醬味道不會太濃，一概一甜卻有意想不到的好味道。



Blue Crab and Balsamic Roniade \$88/a
來自法國的藍蟹肉羅蘭，一小碟已舉200多元，肉質極鮮，重新解蟹無異，簡單地加少許sour cream，再加入了大菜而瀰漫的果醋片包住，其實是一道蟹肉高麗沙律，口感卻大不相同。



西式沙律千變萬化

歐洲是沙律的發源地，所以沙律在西餐中的變化已經發展到淋漓盡致的地步，西式沙律的用料已不再局限於蔬菜，而且外形也多樣化，愈看不出它的真實一面，卻愈能吃出沙律的清新味道。

燻三文魚牛油果沙律 \$69/a
燻三文魚、牛油果、石龍、水蜜桃等等全部切塊非常細粒，混合一點泰式辣醬，最後入模成形，再以牛油果醬伴味，入口有煙燻香也有水果的甜，當中又帶有香茅味道，層次豐富。

Oyster Martini \$88/a
上面是兩隻大而creamy的美國生蠔，下面是會為妳沙律及日本清酒沙律做成的沙律，先吃生蠔能感覺濃郁水味，再買下面甜中帶有溫香的醬茄及清酒，更能帶出清新感覺。

