

初試犛牛芝士 范萱蔚激讚鹹香！

15/03/2008

文： P.Yeung

如果真係要「做死一世牛」，我最想做西藏犛牛，先不要講外形獨特毛色靚，淨係居於世外桃源，吃的飼料天然純淨，已經足夠一眾地球人羨慕。再者，犛牛牛奶脂肪含量高，以其製造的芝士分外香濃美味，近日更被高級食品新店獨家引入，愛吃芝士的范萱蔚（Percy）試後激讚！

據說犛牛來自中國西藏、尼泊爾境內的喜馬拉雅高原山區，居住在風景如畫的地方，吃的是天然花草植物。食好住好，平日又四處走動，令犛牛成了「上等牛」。在寒冷高原生活的犛牛，由於耐寒，其牛奶脂肪含量因此較高，用來製作芝士，分外芳香濃郁。

食芝士兼助人

在灣仔新開業的天延食品（Naturopius Wholesome Food），便獨家代理了由雲南社會企業組織出品的貢姆犛牛芝士。大家享受美食的同時，又可幫助當地人自食其力，非常有意義。而愛吃芝士的Percy，踏入店內即被擺滿了芝士的冷藏櫃所吸引，她更發現櫃內芝士均披上一層啡啡紅紅的外衣，細問之下，原來此乃西藏紅樺樹皮，外面再網上棉繩，包裝方法極具地方色彩。

煮法變化多端

最喜歡芝士鹹香味道的Percy，近日忙於拍攝電視劇《尖子攻略》，因此經常食芝士三文治醫肚：「我食得比較清淡，三文治分量細好，最鍾意用芝士做餡料，因為好惹味。另外，用芝士煮意粉、西餐都唔錯。」初次品嚐犛牛芝士，Percy大讚話：「估唔到味道幾好，質感比較實，有股獨特的芳香，鹹鹹，配紅酒應該唔錯。」除了原塊犛牛芝士，店子還利用芝士炮製了一系列食品，例如曲奇餅、芝士餅、三文治、布甸及牛油等，而試食專員Percy則滿足地表示：「每樣都好吸引，曲奇餅鬆脆、奶凍滑溜溜，三文治味道濃淡適中，犛牛芝士變化多端，真係可以食足三餐。」

查詢：2865 0388

其他好介紹

除了鎮店之寶一犛牛芝士，這間小小的店子亦有售來自世界各地的天然及有機食物，以及一些本地醬園的出品，種類繁多。

大仔古法頭抽 \$40

大仔即盆曬生抽 \$260

兩者皆充滿黃豆鮮味，不會一味死鹹，前者適合作蒸魚豉油；後者則用來拌飯、蘸食物吃一流。

法國有機米 飲品 \$19.8（500毫升）\$29.8（1,000毫升）

以有機米製造，分外健康，入口像豆奶般香滑，但充滿米香，備有可可味及原味可供



放大圖片 貢姆犛牛芝士
\$45/100克



放大圖片 以白及啡作主調，
裝潢簡約自然，店內更設有座位
讓大家享受午餐。



放大圖片 Percy 食評
「我第一次試犛牛芝士，未食
已經聞到獨特香味，味道鹹
鹹，幾好食。」

選擇。

袋裝曲奇餅 \$9.5/包

除有機、天然的食品外，這 還有售公平貿易的 產品，像由Traidcraft出品的曲奇餅，巴西果仁及薑味齊備，鬆脆可口。

點食最好味？

店主Ellen指，犛牛芝士質感較為實淨，氣味芳香，淨食會較鹹，可嘗試配多士、三文治等食物，稍稍將之烘熱，有助散發犛牛芝士的香味，配紅酒同食，味道最出色。另外，Ellen又說犛牛芝士應存放在攝氏四至十度的雪櫃內，食用期約為一年。 **SUN**

[^返回頁頂](#)