

GREEN DIARY

跑素週記

每期我除了跟大家分享城中跑素熱點，亦為大家送上素食煮意，以及世界各地的 Green News。

楊大偉 David Yeung

社企 Green Monday 創辦人，積極推廣健康素食、綠色環保和正能量生活態度，出版書籍包括《Go Green 餐廳 88 間》、《開工正能量》等，獲傳媒選為 Men of the Year 和 Local Heroes。



精選拼盤 (甜酸苦辣)

南瓜雪泥沙律 (甜)、蜜汁脆鱈 (酸)、梅汁苦瓜 (苦)、酸辣蘿蔔 (辣)



意式焗吞拿魚茄盒



點心拼盤 (珍珠蝦餃、一品水晶餃、黑松露水晶餃)



美茵善玉賽鮑魚



工夫素私房菜

跑素熱點

北角身為港島區的「跑素重鎮」，素食選擇百花齊放，有自助餐，也有傳統素食店，而素之樂最有名的，莫過於素點心和私房菜了。今次來試食，就幸運地一次過品嚐到私房菜和點心的精選。

先上桌的拼盤十分搶鏡，以「甜酸苦辣」為主題的拼盤有 4 道前菜：甜味代表有南瓜雪泥沙律、酸味代表蜜汁脆鱈、苦味代表梅汁苦瓜、辣味代表酸辣蘿蔔。不是經理開估，我們都猜不到蜜汁脆鱈是甚麼做的——原來是廚師逐隻冬菇沿邊剪開，炸好後就會鬆開變成脆鱈的樣子。新鮮炸起吃入口，素鱈不止鬆脆，還有焦糖香味，讓人忍不住一條接一條地吃；梅汁苦瓜也十分受歡迎，苦瓜條苦中帶甘香，還有相當突出的梅子味道。

素之樂的點心非常出名，午市點心紙上有超過 30 款選擇，今次有幸一次過試到珍珠

蝦餃、一品水晶餃和黑松露水晶餃 3 款，珍珠皮做得又薄又滑，其中一品水晶餃採用三角造型，裹入木耳、白菜、紅蘿蔔粒、冬菇粒等，蔬菜的繽紛顏色由珍珠皮透出，賣相非常精緻；無菌不歡的朋友一定會喜歡黑松露水晶餃，咬開滿嘴都是鮮菌，還有黑松露醬的滋味，讓人十分滿足。

「美茵善玉賽鮑魚」和「意式焗吞拿魚茄盒」都是私房菜的精選菜式，素鮑魚以百靈菇做出來，頗有神髓，下面伴着熬煮多個小時的白蘿蔔，整道菜十分入味；意式焗吞拿魚茄盒是較西式的口味，厚切茄子上鋪上素吞拿魚和芝士，再以鮮茄醬伴碟，想吃純素版本的客人也可以預訂。

餐廳旁邊還有超市和多用途工作室，不時舉辦素食烹飪班，大家可以留意素之樂的消息。



素之樂創意蔬食料理

地址：北角渣華道 56 號胡日皆商業中心 1 樓 108 室

電話：2807 1130

營業時間：星期一至六 12nn-2:30pm, 6:30pm-10:30pm, 星期日 12nn-3pm, 6:30pm-10:30pm

糖醋咕嚕

