

春季桂城美食推介第二弹——

到“网红”店打卡 品特色养生美食

春天吃什么滋补又养生?上一期,《桂城春季养生大补典》为大家介绍桂城的老字号人气店铺,各式传统春季养生美食获得了街坊的关注。本期,笔者将为大家介绍桂城最具人气的春季“网红”打卡美食地,还会推荐几款当季自家制“网红”美食。各位桂城吃货可不要错过!

桂城「网红」店



西柚苏打及芝士蛋糕。

●Hermosashop

春季推介:青柠苏打
在桂城,“公寓甜品店”是一种态度。如藏在“钢筋森林”里的 hermosashop,便是很多人必来的人气甜品店。一杯不加糖的西柚苏打,散发淡淡的西柚甜香,如春天般沁人心脾。品尝一份芝士蛋糕,清新柠檬味与芝士在齿间盘旋,滑而不腻,美味无比。温馨提醒,要预约才能到店品尝美味哦!

地址:桂城万达广场SOHO公寓C座2405

营业时间:12:00-18:00



●Sala hey yo

春季推介:牛油果烤鸡胸沙拉

随着越来越多文化元素的引入,西式沙拉也成为桂城街坊的就餐选择之一。Sala hey yo的高纤维牛油果配搭高蛋白鸡胸肉,清新的口感为你一扫假期后的油腻。再点上一杯由当季水果制成的高纤维、低热量、强饱腹感的“莫奈日落”,这顿“排毒养颜餐”绝对是春季首选。

地址:桂城德宝酒店停车场入口

营业时间:11:30-21:00



牛油果烤鸡胸沙拉与“莫奈日落”。



撰文/摄影 丁当



手冲热咖啡。

●無恙咖啡

春季推介:手冲热咖啡
说起桂城的人气咖啡店,开业六年无恙咖啡再次荣耀上榜。无恙的咖啡豆种类繁多,笔者推荐口味较清淡的耶加及曼特宁。喝上一杯热腾腾的手冲咖啡,不管身心都是美滋



滋的。

地址:桂城南新五路19号(桂城中心小学旁)

营业时间:12:00-21:00

●il 怡乐巧克力&甜品店

春季推介:
接骨木蓝莓挞
“怡乐”是一家深藏在中海环宇城旁的独立甜品店,老板是一位爱做创意手工甜品的大男孩,已在意大利进修了五年“甜品课程”。每逢春季,他总是买入新鲜的浆果,研发不同口味的水果和巧克力甜品。接骨木蓝莓挞便是他的创意甜点,具有祛湿功效的接骨木搭配富含的花青素的蓝莓,不仅美味,还能增强人体免疫力。



接骨木蓝莓挞。

地址:桂城中海寰宇天下8座112铺(从中海环宇城木棉精酿出口出去,过桥再向前走100米即到)

营业时间:13:30-21:30



自制“网红”美食

●雪花酥

原料:棉花糖,黄油,全脂奶粉,蔓越莓干,各类坚果,花生,儿童动物饼干

雪花酥是一款口感酥脆酥软的甜食,荣登2017年“网红”美食排行榜第二位。将花生、儿童动物饼干、坚果、蔓越莓干切碎后混合,与加热融化的棉花糖和黄油搅拌均匀,放入模具中,撒上全脂奶粉,待凉后取出切块即可食用。

●抹茶毛巾卷蛋糕

原料:低筋面粉、鸡蛋、抹茶粉、细砂糖、黄油、牛奶

毛巾卷是桂城非常火的一款甜品,自制也非常简单。将低筋面粉、砂糖、抹茶粉放进盆中进行混合,将鸡蛋打散混合,再加入牛奶及融化的黄油。做好的面糊进行两到三次

过筛,冷藏一小时。用小火加热面糊,看到表面有气泡即可翻面,继续两秒钟即可进行自然冷却。淡奶油加入砂糖进行低速打发,一层饼皮加一层奶油,卷好后即可食用。

●酸奶冻芝士蛋糕

原料:奶油奶酪、酸奶、淡奶油、牛奶、吉利丁片、鸡蛋、柠檬汁、朗姆酒、白砂糖、盐渍樱花、纯净水、汽水

用黄油及饼干制好饼底并冷藏。奶油奶酪加入白砂糖,倒入朗姆酒、柠檬汁、酸奶和鸡蛋黄并均匀搅拌。将淡奶油和牛奶混合,加入已泡软的吉利丁片,中火隔水加热,分3次倒入拌好的酸奶芝士糊中。取出饼底,倒入混合好的糊,盖保鲜膜入冰箱冷藏1小时以上。用吉利丁片、盐渍樱花、汽水及纯净水制作樱花透明层,倒在糊上,冷藏3小时即可食用。