



血橙慕斯。



爱心草莓慕斯。

# 寻觅藏于祖庙别墅中的甜品店



miss u米苏。

近年来,吃甜品的地方在祖庙街道可谓遍地开花,如辉记、东记等的“老牌”甜品店多年来生意火爆,而藏于岭南老街巷中的“毋名”“叁色”“Teagather”等的咖啡馆和国际餐吧也是吸引了大批粉丝。本期《祖庙笋嘢》,将带你去寻访两个新的“打卡点”——藏于祖庙别墅中的甜品店。

## LAMIA 甜物博物馆



LAMIA 甜物博物馆。

LAMIA“承包”了岭南天地的独栋四层别墅,打造一个全方位的“甜物博物馆”。法式浪漫粉、摩洛哥风情、北欧纯白简洁、苏杭经典禅意、地中海风……每一层都有不同的风景。进门是一方粉红色区域,大大的甜品柜“俘获”了不少女孩的芳心。二楼前馆区是色调简单的ins风,纯白的木制桌椅,搭配上几款绿植,随处都是清新自然的感觉。如果说明亮的前馆像公主的会客厅,那么二楼后馆则像是公主的房间。奢华的水晶吊灯、别致的摆件、雕塑……随手拍出杂志封面大片,不管什么风格都hold得住,你只要穿得美美的过来就可以了。LAMIA把甜品都当作是艺术品来雕琢,上百款甜品都是颜值和味

道并重。血橙慕斯的样子和雪条一样,浓香的鲜奶油夹着美国血橙和新鲜凤梨肉,小清新味道缠绕舌尖;miss you米苏造型独特,金蛋外壳是法芙娜巧克力做的,仿真地做了颜色

的渐变,内里原来是甜蜜的提拉米苏。除此之外,还有异国简餐和禅意新派菜等。

地址:禅城区东瑞路东华轩一期21号别墅

价格:人均54元

## devil lai 甜品店

藏在别墅里的另一家店名叫devil lai,门面不是特别大,看上去非常“高冷”,里面可是“别有洞天”。一楼销售潮流女装,二楼是下午茶胜地,整家店以白色为主色调,坐在白绒绒的软沙发上,和好友一起说说心事,分享美食,简直再惬意不过了。推荐这里的爱心草莓慕斯,覆盆子夹心之外是一层晶莹剔透的草莓慕斯淋面,入口即化,酸甜可口,有粉丝说一看到它就会想起“发射爱心”,

非常有爱。甜品店里纸巾上的卡通,都是由老板娘设计的,据说是她的自画像。另一款“大理石”蛋糕同样“吸粉”无数。它的外型如同大理石一般,外层是巧克力慕斯,层次丰富之余也不会过分甜腻,吃起来还有咖啡的馥郁口感,再搭配上颜值超高的西柚苏打,简直是下午茶的完美搭配。

地址:禅城区岭南天地东照里东瑞路3号

价格:人均45元



devil lai甜品店。

# 学做早茶点心，在家过“一盅两件”的瘾

一盅两件,风味横生。广东人喜欢喝早茶,凤爪、虾饺、烧麦干蒸、萝卜糕……这些从小陪着我们长大的名字听着就让人垂涎欲滴!今期祖庙笋嘢就教大家一些简单的早茶点心,学会了在家也能“叹早茶”!

## 【榴莲酥】

材料:  
油酥面 50克。榴莲肉 20克,鲜奶 10克。

步骤:  
1、把面粉、猪油和成油心,面粉内放入水、糖,和匀,搓至成水皮。2、把水皮包住油心,捏紧收口包好、压角擀开、卷成筒状,再压扁卷起,擀成圆形包起榴莲肉,捏成雀笼形,用剪刀把表面剪出尖形。3、放入160℃的油锅中炸至金黄色即可。



## 【豆豉蒸凤爪】

材料:鸡脚 20只、葱1根、姜片3片、八角2粒

调料:蚝油 4大匙、盐适量、糖1又1/3大匙、蒜末1小匙、辣椒1根(切末)、玉米粉1大匙、料酒1大匙、香油1小匙、豆豉1大匙

步骤:  
1、鸡脚洗净剥去指甲,再剥成2段,并将爪的部份从中间劈成两半取一锅,水煮滚后放入鸡脚,捞起洗净后充分擦干水份,备用。2、热油锅,将鸡脚入锅中炸至表面金黄,即可捞起,备用。3、再另取一锅水,煮滚后放入炸鸡脚、葱、姜、八角,用小火煮约25分钟,捞起备用。4、将所有调味料调匀,再倒入盆中与鸡脚充分拌匀,再盛入盘中,放入蒸锅中以大火蒸约30分钟,即完成。



## 【干蒸烧卖】

材料:  
面粉500克、鸡蛋150克、碱水5克、玉米粉约250克(打皮用)、瘦猪肉150克、鲜虾肉250克、水发冬菇50克

步骤:  
1、把面粉放在案板上,放入鸡蛋清水、碱水和匀揉滑,用湿布包起来饧15分钟。将面团搓成细长条,再用刀切长约6毫米厚的小圆片,用小槌把小圆片放在干玉米粉里擀成带花边样的小饼皮待用。2、把瘦肉切成幼粒放入盆内,加适量盐、生油、味精搅一下。将大虾去皮整理干净,剥烂放入另一个盆里加入盐、味精摔打、搅和起胶,再把剩余的肥肉、冬菇切成小粒,和肉、虾三味合成一体,把所有的调料放入搅匀即成馅。3、左手拿皮,右手用尺板拨15克馅放入皮内,用拇指和食指收口,再加上尺板按平,边压边收,成圆形,从顶部可见一点馅心。4、包好后,放在刷过油的小笼屉上,用大气蒸约7分钟即可。

