以热攻热食炸物！

天气咁热，我哋仲要食炸嘢？热到冇胃口，反而抗拒唔到油炸的香味！只要裹上面粉，万物皆可油炸！日剧里主角收工去居酒屋必点嘅芝士卷炸猪排，韩剧女神开趴必食嘅韩式炸鸡，同埋唔开心就要食嘅大过块面炸猪排，广州可以统统食到！

干脆的外表之下，包着鲜嫩的猪排以及融化的芝士，炸物都吃出了流心的感觉！

食之前记得点日式猪排酱，酱汁加入咗日式乌醋，微酸甜中带果香。"爆浆"芝士吃得人好满足，如果你觉得油腻，可以加啲高丽菜丝。

友会日式猪排（林和中路店）
地址：林和中路 136 号 104 铺自编 h05
营业时间：周一至周日
11:00–14:30 17:00–21:00

治愈系日式炸猪排

这家好多日本人都会去捧场嘅日式炸猪排店，次次去食都一定要排队。之所以咁吸引，係因为这里的猪排和炸法。猪排选用带肥去皮嘅五花肉，普遍切到 2 厘米厚，炸之前会用专用嘅锤锤打，敲碎肉排里的纤维，腌制时只用一点盐、胡椒粉调味就已经足够。层层"加料"的炸法，是令猪排口感丰富的要诀。猪排里面包住满满芝士，裹起一层面包粉、一层干粉，再均匀地蘸上蛋浆，加上日式炸物讲究火候，要求猪排炸完表面不出油。

韩式炸鸡全靠酱

炸鸡配啤酒，相信係最接地气嘅宵夜了。如果你热爱炸鸡，呢间低卡解腻嘅炸鸡宝藏店铺。呢度嘅每块炸鸡都只会选取鸡腿肉，而唔会用鸡胸肉，食起身会肉汁会更加丰富。作为炸鸡嘅配角——炸年糕亦有惊喜，脆脆嘅外皮十分讨喜，撒上满满芝士粉，年糕烟韧得嚟又会拉丝。

你以为酱料係二十八线配角？呢家店嘅酱料先最令人上瘾。店内有三种调配酱料方式，蘸酱、裹酱同撒粉。小记尤其喜欢酸奶酱，係老板自家调制嘅独家酱料，用实打实嘅酸奶加入秘制酱料调制而成，酸酸甜甜好开胃。食完炸鸡，将酸奶酱倒入底层嘅蔬菜中，即刻变咗一份沙律出嚟，你学到未？

炸鸡侦探
地址：体育西路六运小区 8 号 105 铺
营业时间：周一至周日
10:00–24:00

比脸还大的炸猪排

只要你认住门口个只粉色肥猪仔头，喺天河南六运小区就唔难搵到呢间炸猪排店。正如店名，呢度嘅炸猪排最大特色就係：大！猪排会大过只碟，大过你的脸，用来拍照绝对显瘦。猪排用木槌经过反复敲打成直径 30 厘米、薄约 0.5 厘米，炸起来依然又薄又大块。

同样炸猪排，这里的特色在于反复"敲、炸"。同样会裹面包糠，因为猪扒薄，总不能妹仔大过主人婆，面包糠不能裹太多，但亦唔能太少，密度刚好将整块肉排均匀铺满，然后要经过三口油锅炸制：第一次 30 秒迅速起锅，高温过油让肉质收缩紧致有弹性；第二次低温油将肉炸至 8 成熟；第三次重新落高温油锅，迅速炸脆外面。要知道，咁大块猪排要炸到全部脆卜卜，真係唔容易嘎！

Facepork 脸猪·比脸大的猪排？
地址：天河南一路 48 号
营业时间：周一至周日 11:00–22:00

热浪下"食冰"三招式！

又到了可以毫无顾忌食冰嘅季节！嗦一啖刨冰，可以拯救你嘅精神！Color 君最近发现三间各有特色嘅刨冰店，泰式、台式、脏脏冰……总有一个冰点可以令你精神一振！

台式刨冰，"嗦嗦"声！

员村一带，有唔少甜品店。论口碑好嘅老字号，大家会谂到开咗 20 年嘅昌乐园糖水，但大热天下，喺昌乐园对面马路有间唔起眼嘅"鸿记"刨冰店，一样好受欢迎。店内主打台式、港式甜品，17 年嚟都係做街坊生意，甜品最低 6 蚊，最贵亦不过 17 蚊，性价比几高嘅。虽然冇空调，只有两把大风扇，热浪都阻挡唔到大家对刨冰嘅热爱。刨冰都喺现点现铲，用传统刨冰机将大块冰刨碎，口感同绵绵冰唔同，口感冰凉爽脆，食起身"嗦嗦"声，特别爽口！

冼颖樱 / 文
叶思玲 / 图

推荐 1：粉圆大荟
其实係红糖牛奶冰加手工嘅夹馅粉圆，粉圆嘅口味，红薯、红豆、芝麻、香芋、花生馅都有，不过因为要现煮，落单需要等 10 几分钟。粉圆、芋圆有咩唔同？粉圆口感比芋圆更加弹牙，更有嚼头！

招牌粉圆大荟

招牌红豆牛奶刨冰分量十足

推荐 2：招牌红豆牛奶冰
满满嘅红豆将牛奶刨冰遮好密实，就算淋咗香甜炼奶，牛奶都有红豆抢眼。重点喺大大碗，先至 15 蚊，几实惠嘎！

鸿记甜品（员村店）
地址：员村二横路 5 号员村新村牌坊旁
营业时间：周一至周日 12:00–24:00

泰式刨冰，配料够多！

而家我哋要出国门唔容易，于是，大家喜爱的泰国美食纷纷嚟广州报到！泰绿柠檬茶、泰国奶茶已经遍布广州大街小巷，而家连泰式刨冰，我哋都可以喺广州食到——开在北京路上嘅暮雪亭。

在暮雪亭，刨冰嘅种类有四款选择：泰茶冰、红豆芋圆冰、芒果冰、香芋芋圆冰，人均 15 蚊。唔少在附近住、上学的同学仔都会去打卡，高峰期想食？唔该排队先。这家店之前开在漳州、厦门，一样要排队的。

泰茶刨冰，变成冰嘅泰茶唔会好甜

推荐 1：泰茶刨冰
用泰式奶茶做的刨冰，奶茶透出的茉莉花香，和顶部奶盖的香甜绵密，就算冻都可以吃得出，底下藏着温热的糯米丸子、西米，面上有麦片、坚果点缀，冰火两重天，口感非常丰富了。

分量十足，啱晒情侣一齐食

推荐 2：红豆芋圆冰
如果你对红豆情有独钟，这款刨冰一定不能错过。红豆睇起身仲係一粒粒，实质有红豆沙嘅口感。牛奶冰上有厚厚嘅黄豆粉，食嘅时候记住要收住呼吸，不然吸到成面都係粉，食相会畀人笑。

暮雪亭（惠福东路店）
地址：惠福东路 417 号
营业时间：周一至周日 10:30–22:30

自创刨冰，口感层层叠

人气招牌刨冰，选用动物奶油更健康

这家糖水铺，Color 在上一期都提过。因为店内最受欢迎嘅 Top5 甜品中，三款就係刨冰，今次一定要单独再推介下。老板娘因为自己嘅小朋友中意食糖水，所以中意自创一啲无添加剂嘅甜品，对原材料嘅要求十分高，抹茶粉由日本引进，连红豆都要一样大细。

推介 1：独角兽脏脏冰
独角兽脏脏冰係这里的王牌冰品，刨冰用生牛乳刨制，内部碎冰洋溢住满满嘅椰子味，顶部奶油选取动物奶油，香味浓郁，口感更加细腻，奥利奥、椰蓉、椰子片同奶盖冰沙要一齐食，香脆得嚟唔会太甜腻。

雪原豆乳白玉冰

推介 2：雪原豆乳白玉冰
这款刨冰用嘅係日本进口黄豆粉，黄豆的香味特别浓郁，仲有香糯紫米铺底，如果配埋豆花一起食，好味又填肚。

糖拾曼手工糖水（北京路店）
地址：惠福东路 451 号 101 铺
营业时间：周一至周五 13:00–22:30
周六至周日 11:00–22:30