

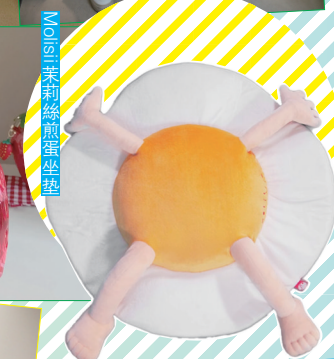


美味食物係我哋嘅好朋友，但食得多又怕肥，唔食又惊肚仔饿……如果“美食”话要同你做friend，听落都几盏鬼啦！巨型“食物”扎堆，去影相打卡马上令你减龄变cute；迷你“零食”随身袋，keep住好心情；仲有“厨具”神助攻，美好生活日日来！

郭玮/文 秦丽莹/图

# 美食同你做个friend!

厘途草莓杯



## 大件够架势

一大片pizza、有情绪香蕉蕉，仲有juicy蔬果同香喷喷芝士，呢啲平时只会出现餐椅上的美味，全部变成king size之后，唔单止“美味”加分，连可爱值都瞬间飙升！蛋糕乳酪变成坐垫、人形铲铲做装饰、煎蛋最适合合成你嘅“依靠”啦，返工返学嘅疲累，翻到屋企见到缤纷食物变成软绵绵嘅朋友仔，即刻感觉被治愈。学巨型香蕉怪做翻腾表情包，扮咬啖大大粒爆米花，用红扑扑嘅草莓杯饮嘢，感觉自己都变得好sweet。仿真加大码嘅食物造型用品，唔单止摆拍够架势，仲令人安全感满满，就算唔食得落肚，都好有质感。

## 细粒好携带

Pizza 捞枕、菜花靠背都唔方便随身携带，仲有迷你款嘅“小零食”可以随时随地陪伴住你。试谗下你到一个迷你厨房，见到饼干造型蓝牙耳机袋、汉堡包款折叠电话，仲有“猫和老鼠”同款迷你肉骨头解压玩具……呢啲大家日常都会用的小物件，size细咗唔止一个码，但细节全部到位，握上手质感满分，望住又赏心悦目，每次从手袋拎出嚟嘅瞬间，就可以治愈你嘅不开心。有啲商家仲推出咗迷你食物盲盒，小型罐头、微缩易拉罐、简易鸡蛋防撞格应有尽有，每次打开“罐头”就好似体验新款美味咁，仪式感十足，神秘感拉满。

vanwalk 罐头盲盒



范传动物同捏捏解压玩具



## 鬼马有创意

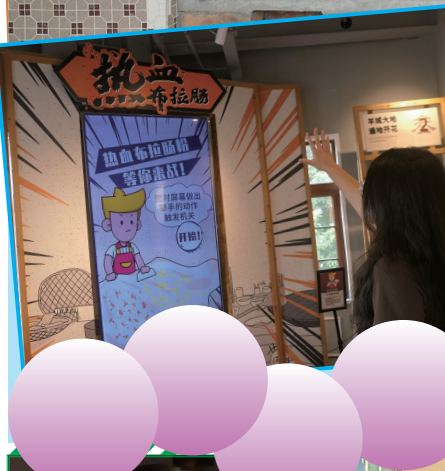
当食物唔再拿来吃嘅时候，佢哋就会变成好多你意想不到的生活用品，鬼马look令你估唔到，佢会让你忍唔住笑。电饭煲变头盔，既保留电饭煲主造型，又加入头盔各种需求，防水、避震、安全卡扣都有齐晒，咁鬼马造型，戴住骑车好容易影响旁边司机嘅专注度。吐司皮造型嘅被套，撑起来一样方方正正大片，连材质都模仿到一模一样，加上鬼马表情，大家要小心瞓翻下肚仔。最过瘾嘅，要数king size巨无霸汉堡凳，层层叠叠嘅仿真颜色令人好有食欲，凳面嘅芝麻细节仲有按摩功能，坐落咁鬼马嘅凳仔上工作，真係好难唔分心嘛！



博物馆，係用嚟向大家展示和传播文化嘅地方。睇“美食之都”广州，唔单止随处有美味可口嘅地道美食，连博物馆都可以“试吃”！蒜蒜已经深入到广府人的DNA里面，美味就变成一种广府文化的文化符号，今期Color君就带大家用眼仔“试食”凉茶、肠粉、咖啡，睇下美味食物究竟有几靓！

黄泽莹/文 张子殷/图

# 眼仔碌碌试食好滋味



## 品历史“医”脏

肠粉係一种用米浆蒸制而成嘅食物，因为造型似猪肠，乾隆皇帝就大赞其好味并赐名“肠粉”俾佢啦。虽然肠粉喺广东地区随处可见，但其实各地嘅肠粉都会有自己嘅特色：潮汕肠粉会加入鱿鱼、鲜虾；客家肠粉皮呈半透明，口感比较Q弹；云浮肠粉注重米浆制作，会用手推石磨精制；而广式肠粉就以西关肠粉为代表，有咸甜之分……睇华辉拉肠粉博物馆里面，你唔单止可以睇到过去制作肠粉嘅石磨、蒸笼、笪箕等等工具，仲可以通过VR体验肠粉制作过程，甚至可以DIY自己专属的美味漆。摆靓pose打卡，细阅趣味肠粉历史，睇玩制作过程，最后仲可以到餐厅品尝正宗肠粉，学到嘢又医埋肚，无论係外地旅客或本地老广，入到肠粉博物馆都会好满足。



## “尝百草”养生

广州三件宝：烧鹅、荔枝、凉茶铺。睇到广州，一定要去街边嘅凉茶铺，饮翻杯独家配方凉茶配料“鼻屎糖”，然后来黄埔嘅广东省凉茶博物馆，用眼仔试清楚呢杯凉茶的文化内涵。一踏入博物馆，未见到热气腾腾嘅凉茶，就已经闻到一阵广东人都好熟悉的“草本香气”。睇呢个神秘嘅草药世界里面，你唔单止可以了解到传统凉茶嘅熬制方式、广东凉茶文化数百年的沉淀和变迁，睇馆内的药材气味辨别区和配药区，大家仲会见到好多得意嘅配方，其中就有“抗病毒口服液”等“看门口”必备药。户外嘅芳草地种植了300多种可以制作凉茶嘅草药，香气令人神清气爽，我哋可以喺度想象一下神农氏尝百草嘅感觉。睇专业工作人员嘅指导之下，自己试下制作一个驱蚊香包，再试一杯养生下火“神饮”，这个体验才叫做完整。



## “啡”常叹世界

饮过“中式咖啡”，就唔可以错过“番鬼凉茶”——咖啡啦。据闻中国第一家咖啡馆就诞生于广州十三行，依家咖啡店已经走进广州的大街小巷。一行入FOOD-JOY咖啡源咖啡博物馆，我哋就被浓浓咖啡香包围。博物馆全玻璃外墙嘅设计，装咖啡豆嘅麻布袋，一包包排列在墙上，当大片阳光洒下，这里就成为最吸睛嘅打卡位，随意一摆都可以轻松出片！睇呢家占地2000平方呢博物馆里面，我哋可以了解咖啡豆从种植、采摘、烘焙到冲泡的全过程，品味到唔同咖啡豆散发嘅独特香气，唔使等大型专业嘅咖啡展，就可以见到唔少大型嘅咖啡烘焙设备。与志同道合嘅咖啡友学杯测、拉花、冲煮，或者等专业咖啡师帮你特调一杯靓啡，都係你见证每粒咖啡豆焕发生命嘅过程。

