



### 冰爽茶味柿子香

11月广州仲秋热浪，大家可以用秋天的水果品尝到夏天的快乐：嗦翻啖柿子刨冰啦！“柴田冰寮”近段时间推出的“柿子全家宝”套餐，吸引嚟少朋友嚟打卡。套餐内就有店内招牌的“一整颗柿子茉莉绿茶刨冰”，今年一返场就好受欢迎。店长选择用口感独特的鹅绒冰，每日限量十份，顶部有一颗冻硬皮皮的柿子，造型上足够吸睛。刨冰表面倒上新鲜的“鸡心软柿子酱”，再搭配首创啖茉莉绿茶冰砖茶底，柿子的鲜味与浓郁清香的茉莉绿茶相融合，入口爽神、冰甜无比；匙羹继续往下挖，脆脆的椰子片唤醒味蕾，再碰上滑滑的脆波波果冻，口感丰富又有层次。“海盐流心柿子卷”用伯爵茶香和海盐奶油搭配，中间夹着浓郁的软柿子酱，饱肚且不甜腻。最后，再点杯“柿子乌龙茶”，满嘴都有柿子的清香。主理人静雯表示，直接用鲜果做甜品，最大的难题是水果受季节限定，比用果酱做原料更难，新品需要反复调试，才可以保证水准。

### 一整颗柿子茉莉绿茶刨冰



柴田冰寮·小宅咖啡门店  
地址：天河区六运二街37号102  
时间：周一至周五 13:00-20:00  
周六至周日 13:00-20:30

## 果味特工点秋香



入秋后，一大波秋季限定水果排队上线，唔少店家都用当季水果制作甜品，将秋天独有的风味融入甜品中。正当季的柿子和栗子，两种不同质感的香甜可口水果，做成甜品又是另一种风味了！这次Color君去到两家本身风格就很特别的甜品店，带大家试试两种水果做的季节限定甜品。

饶禧文/吴雨晨、汤唯闻/图



### 能量爆表栗子味

秋日到来，好多甜品店都有推栗子主题的新品，日式复古风格Via·製菓的栗子主题美食都很特别，配上深棕色系带点高冷的店面，特别有秋日氛围。分量满满的“栗子自然风”，起初因为造型随意，所以名都起得随意，但杯内其实真材实料，充满小心思。底部有奶油包裹栗子泥，同面包胚混合，口感香甜绵软。顶部撒上栗子蓉，啖啖有惊喜。返场嘅“栗子布朗尼”，味道醇厚，热量充足，十分适合大家秋天补充能量。店家之前出过啖柠檬红茶巴斯克，因为用了栗子做原料，变身成为“栗子巴斯克”，顶部嘅一大粒栗子同浓郁芝士味道相融，口感稍微偏酸，风味都几独特。想滋润一啲，可以点翻杯“苹果肉桂饼茶”，苹果切粒和肉桂结合，嚼起来有淡淡的清香，味道清爽解腻。



Via·製菓  
地址：番禺区德兴北路494号  
时间：周一至周日 13:00-18:00

### 骑楼之下 广式味道

店名：陈茶馆  
地址：广州市番禺区桥南街大南路41号  
营业时间：周一至周五、周日 13:00-17:00



### ◆三块招牌有历史

茶馆一定要卖茶，都可以卖糖水喝。开啖番禺大南路嘅间“陈茶馆”，藏喺百年历史的骑楼下。门口挂着三个招牌，据店家介绍，但嘅嘅度长大，已经历经三代人，太公做渔网，嫌嫌开士多，到咗佢哋变成糖水铺。店内仲贴着上世纪五六十年代的市桥老照片同老物件，每一样都向大家讲紧呢度嘅变迁。“陈茶馆”嘅糖水唔係随时供应，嚟到要睇下“糖水出品时间表”，每个时段都有对应的糖水出炉，人气超高嘅芝麻糊同绿豆沙就係周三、周日嘅限定单品。

### ◆手工现磨诚意足

探店这天下午一点，Color嚟到现场，发现店未开口已经坐满食客。唔少朋友专程驱车几十公里来，就係为食一碗正宗的广式糖水。糖水一出炉好快卖晒，所以想试嘅朋友要提早嚟啦。“糖水出品时间表”上嘅糖水虽然少，但样样都係精品。每日限量的花生、芝麻、杏仁糊，都係店主纯手工石磨，现煮现卖。“招牌芝麻糊”撒上现炒的花生碎，搭配着芝麻的香气，口感顺滑得嚟有质感，甜度适中，吃完唔觉腻。“莲子百合糖水”嘅银耳胶煮到起胶，胶质融到糖水里面，啖啖都食到入口清润。除此之外，仲有清热下火嘅番薯糖水，番薯浓浓糯糯，姜糖水做底，甜甜地、辣辣地，天气冷时嚟翻碗就最啱啦！

## 广式糖水铺有料到！

### ◆竹林流水有禅意

喺繁华商圈内，深藏一间安静舒适嘅糖水铺。呢间“入续”自开铺以来，就因为独树一帜的中式庭院装修风格，吸引嚟少网红专程嚟打卡。进入店铺，映入眼帘嘅係上镜率超高的竹林流水园景，潺潺流水声再加上禅意木质的背景，让人一秒置身竹林。约理朋友仔点一碗足料的招牌糖水，啖啖眼原木色的店内倾下计，都几惬意嘅！除咗有“高山流水”，店内每个角落的装饰都充满中式禅意，木质桌椅、水墨画，摆设细致别具一格，让人感受到浓郁的中国风。

广东人除咗钟意饮汤，仲好中意食糖水喝，大家都知道：广东人的胃，有一半要留畀糖水！今期Color搵到两家特别的糖水铺，老式糖水铺有自己嘅风味同“规矩”，新式糖水铺养眼又养胃，出品各有千秋，包保你食过返寻味！

饶禧文/黄译萱/图



### ◆用料丰富一啖饱

环境够出圈，店内出品亦因为用料足，好受欢迎。人气糖水“娟娟奶大满贯”用料丰富，桃胶、芋圆、红豆等多种小料，满满当当搭配成一大碗，再配上奶香足的娟娟奶，食起身满足又有层次，一碗足以饱肚。近排天气渐凉，可以嚟碗暖笠笠嘅“酒酿米麻薯凤凰奶”。凤凰奶糊新鲜现煮，蛋奶香浓郁，大块的米麻薯入口偏绵软，仲有淡淡的酒酿味。店铺出品整体甜度较低，好适合同keep fit的朋友去“放飞”一下。如果你觉得甜度唔够，仲可以去到自助区加冰糖喝。

店名：入续·新中式糖水铺（万菱汇店）  
地址：广州市天河区天河路230号万菱汇B1层  
营业时间：周一至周日 10:00-22:00

### 中式庭院 一碗满足