



# 熱選 **80** 後 型格小店

陸永：菖蒲亭好有日本風味。

**C君：冬天食蛇王二勁滿足！**

二汶：民聲冰室夠 local。

**Ellen：食海鮮去祥正！**



# 變出 「無椗」士多啤梨

按着食物的 annual report 計算，春天的時令生果，正是嬌柔欲滴、艷紅甜美的士多啤梨，往超市走一趟，冰櫃上陳列出來自各國的士多啤梨，令人不得不相信春天來到。

拿着大碗士多啤梨進食，就像電影中的場景，場面既優雅又 sweet；可是，用舌頭吐出椗子一刻，也是最麻煩與倒胃口的一幕。

在雜貨店遇上這個美國 "Chef'n" 品牌推出，專為士多啤梨迷而設的 "Stem Gem"，實在大喜，它只比士多啤梨大一點，機身是鮮紅色，還有模仿士多啤梨的凹凸圓點及綠色按鈕，小巧又有 heart。用法極簡單，只要如拿着針筒般，拇指按實綠色手按鈕，便會伸出不鏽鋼的「四爪」；用「四爪」抓住椗部的葉，插進士多啤梨椗，再扭一圈，椗部連葉便會輕易拔出。走入廚房一 round，出來就變出一碗無椗士多啤梨。

這個小工具也不是只為士多啤梨而設，用於番茄，甚至燈籠椒等連椗蔬果皆可；清潔也非常容易，士多啤梨迷 (的男友/女友/媽媽) 必備！



"Stem Gem"  
士多啤梨去椗器

#### 我愛廚房

地址：銅鑼灣禮頓道 1 號地下  
電話：2572 0009  
營業時間：11am-9pm

超易用！



先把 "Stem Gem" 的綠色鈕按實，抓住士多啤梨椗部的葉。



用力插進士多啤梨，果汁也沒有四濺。



用力扭一圈，任何方向也可以。



把 "Stem Gem" 拔出，即可拔掉連士多啤梨的椗部及葉。

多用途！



用於小青椒上也可以。