

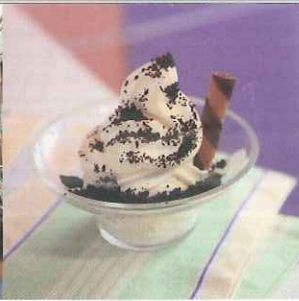
獨有阿拉伯椰糖作配料，味道超甜。



灣仔店只有三個座位，人人都站着吃。



雲呢拿乳酪\$30  
奶味濃厚，質感軟滑。



# YOGURT TIME

除了美籍老闆Dani，應該沒有人能嘗遍Yogurtime的乳酪雪糕口味，因這店提供上百款味道，全港最多。

杏仁、香蕉、Cappuccino、車厘子、朱古力拖肥、芝士蛋糕、奇異果、啤梨、Pina Colada、薄荷、檸檬、番石榴、西瓜、士多啤梨、焦糖...

要是把Yogurtime所有口味羅列出來，可以寫滿半本《飲食男女》，因為連店主Dani也不清楚實數，只能籠統地說店內有百多款味道，還未計一些節日限定版，如萬聖節推出的南瓜派、聖誕節的蛋酒。

能設計這麼多口味，一方面是Dani家族早在洛杉磯經營乳酪雪糕批發，已調校出部分口味，另一方面就全靠互聯網，他在網上設立以Yogurtime為名的Facebook及Twitter，食客寫下自己的心水口味後，Dani便着手研發，是以店內出現大量別店所無的芝士蛋糕、香口膠等，好玩過癮。但論味道，除了大路的口味，其他都不算像真。

最緊要好玩



曾在港居住的Dani祖父，知道香港乳酪雪糕店仍未成氣候，一年半前派Dani來港開店。

口味之王

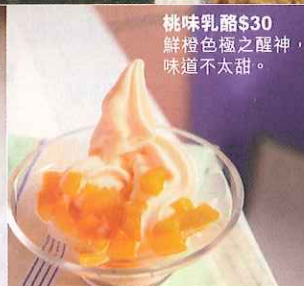


Yogurtime  
地址 / 灣仔莊士敦道60號壹軒  
地下3號舖 // 電話 / 6165 4608  
營業時間 / 11am-11pm / 24h  
另有分店位於蘇豪伊利近街48  
號、愉景灣廣場徑2號愉景廣  
場地下G330號舖、上環德輔道  
中199號維德廣場G23號舖

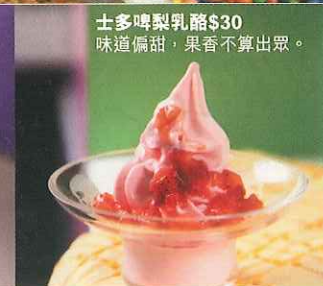
朱古力花生醬味  
乳酪\$30  
入口真的有花生醬  
味，感覺有趣。



桃味乳酪\$30  
鮮橙色極之醒神，  
味道不太甜。



士多啤梨乳酪\$30  
味道偏甜，果香不算出眾。



放在-18℃雪硬  
的家庭裝乳酪雪糕，  
\$79/盒。



和其他店一樣，Yogurtime以低脂牛奶製作，特別在採用美國乳酪粉，和其他採用意大利乳酪粉的雪糕店比較，原味顯得較甜，其他味道則奶味偏重，質感偏硬。

現時Yogurtime四家店都提供小(\$30，一款配料)中(\$38，兩款配料)大(\$79，三款配料)三種分量，除了基本的原味(Euro Tart)及小朋友至愛的朱古力味外，還提供兩款天天不同的daily special口味，由店長自行決定。所以光顧這店，時時都有驚喜。要不還可登入其facebook或twitter，看看當日有甚麼口味，吃乳酪吃得這麼潮，只此一家。

2 Jul. 2010