

極品咖啡香

愛好飲咖啡的人士，一如葡萄酒鑑賞專家，會懂得欣賞咖啡的香氣、味道、層次、拉花，以至沖調咖啡的器具和手法。以售賣高級咖啡著稱的 Holly Brown，由中環旗艦店延伸至尖沙咀的 K11，並推出了一個千元價值的 VIP 咖啡套餐，把品嚐咖啡的文化推上更高層次……



VIP 咖啡套餐，包括頂級麝香貓咖啡(\$280)、牙買加藍山咖啡(\$180)、夏威夷才可納咖啡(\$120)，配高級朱古力及店內餅櫃內兩款食物。\$1,000/2 位用

據店內的咖啡師 King 透露，這個套餐內包括有三種頂級咖啡：麝香貓咖啡 (Kopi Luwak)、牙買加藍山咖啡 (Jamaica Blue Mountain Coffee) 及夏威夷才可納咖啡 (Hawaii Kona Coffee)。

一般在香港售賣的都是麝香貓咖啡粉，這裡暫時是首間賣印尼麝香貓咖啡豆的店，並讓客人體驗沖泡咖啡的過程。

「麝香貓咖啡的層次感濃厚，餘韻悠長。其咖啡因較一般咖啡低一半，較多人接受，故不建議加調味料，因層次感厚，加了奶便嚐不到。其次是酸甜苦度平衡的牙買加藍山咖啡，味道溫柔，共分五級，海拔以上才稱得上藍山，這種是一級的。生產量低，來自火山的夏威夷才可納咖啡，擁有強烈酸度，其果酸味帶有櫻桃的味道。建議應順序先飲 Kona, Blue Mountain, Kopi Luwak，這樣味道會較有層次。」



2 3
4 5



1. Lovers on the Greenland \$72 烤焗得甘香鬆脆的窩夫，配以士多啤梨雪糕、奇異果及藍莓，蘸醬汁同吃，冷暖交集，酸甜醒胃，一新味蕾。**2. Romantic Chocolate \$88** 先把厚厚的多士挖空，塗上牛油，焗香後淋些蜜糖，放進兩球自家製朱古力、薄荷味意式雪糕 (Gelato)、布朗尼朱古力蛋糕、脆餅、忌廉及朱古力醬。冷熱交集，甘香脆口。**3.** 以冰滴方法滴漏而成的冰滴咖啡，微帶發酵的味道，味如烈酒，口感有點像威士忌。由於不經熱力，故沒有咖啡的苦澀味。\$100/1 杯 **4.** 這部像古董般的冰滴咖啡機，由荷蘭發明，台灣引入。可以因應咖啡的種類調較快慢滴速，每次做 25 杯要 8 小時，製成後要放進雪櫃冷藏 3 天。**5.** VIP 區域，專為享用矜貴咖啡套餐的貴賓而設，坐在靠窗的天藍色梳化，有專人在面前即席沖泡咖啡，邊品嚐極品咖啡、朱古力和蛋糕。



Holly Brown Coffee

地址：九龍尖沙咀河內道 18 號 K11 地面 G19 舖

電話：3122 4016

平均消費：\$250-\$500

營業時間：10am-10pm (週一至週四及週日)；10am-11pm (週五至週六)



店內目前有 13 種咖啡豆供應，沖調方法，除了用虹吸壺和手沖咖啡，還有以冰滴方法滴漏而成的冰滴咖啡，沒有咖啡因，飲後不會令心跳加速和刺激胃部。

除了名貴咖啡外，店內還提供不少佐咖啡的甜點，如多款味道的窩夫配雪糕、炒意式雪糕、乳酪，及每天只限量製作數十份的厚吐司配意式雪糕等，DIY 雪糕及食品每天均由中環總店鮮製後運來。

據悉，King 和店內另一位員工 Kim 曾分別於 2009 年的咖啡師及 2011 年拉花大賽中獲獎。沖了 8 年咖啡的 King 表示，因工作需要，每天要喝 10 杯咖啡，最愛是 Espresso，咖啡因是全球咖啡中最低，且只需 20-30 秒的沖煮時間。

只學了 10 個月拉花，便在比賽中奪冠的 Kim，認為 Latte Art (奶泡拉花)，既是藝術，也對一杯咖啡有意義，除了讓牛奶和奶泡完全融合，也令咖啡融合一起。

用虹吸壺沖調麝香貓咖啡步驟



Step 1 先把虹吸壺內清水加熱至 92℃-96℃。



Step 2 再放進內有已研磨的麝香貓咖啡粉瓶子。



Step 3 待水慢慢吸上時，用杓子攪拌咖啡。



Step 4 待咖啡滴漏回壺時，用布幫助降溫。



Step 5 把剩下咖啡渣滓的瓶子移離壺。



Step 6 將壺內咖啡倒進已暖咖啡杯內。

拉花示範



Step 7 把咖啡杯微微傾側，倒進奶泡。



Step 8 向著自己的方向拉入。



Step 9 再反方向把奶泡拉出。



Step 10 拉成自己喜愛的圖案。