

# 美食博覽今開幕 松露製甜品好夾

連五日的美食博覽今日開幕，把握一元掃平價貨的機會外，亦是老饕尋找新奇好味食品的「藏寶地」；有展商將餐桌主菜食材的松露製成多款甜品，亦有展商推售不含乳製成份、仍有「拉絲」效果的「芝士」比薩，讓對乳製產品敏感的市民，可飽餐一頓。

有展商推松露甜品。(莊振邦攝)



今年美食博覽吸引來自23國家及地區、近1,500家公司參展，打破歷年紀錄，當中分「公眾館」及「尊貴美食區」（只開首4日）等，票價介乎10元（上午/夜場）、25元（日間）至40元（連尊貴美食區），並可同場參觀「家電•家品•博覽」及「美與健康生活博覽」等。其中於「尊貴美食區」，參展商「鮑中寶」將每日免費送出100份南非原隻鮑魚，市民需到該攤位排隊，並讚好及分享該展商Facebook專頁，即可獲1隻南非原隻鮑魚（價值38元）。

另有，參展商將松露製成多款甜品，包括松露馬卡龍、松露蛋糕及松露爆谷等，展商指以往松露大多製作鹹食，但今年嘗試以松露整成甜食，發現黑松露與甜食也「十分夾」，並指場內大部分貨品會以九折發售。展商Dailya

Food則於「公眾館」擺檔，推出一系列食品適合對乳製產品敏感的市民，如無乳製的乳酪、無蛋無奶製的雪糕及以木薯粉製的「芝士」等食品，其中木薯粉製的「芝士」可如奶製芝士同樣可出現「拉絲」效果，對乳製產品敏感的市民可一嚐乳酪及雪糕等食品。

今年貿發局為推廣「無塑」生活，首與企業BottLess合作，市民需付20元按金，可借用循環再用餐盒。但貿發局呼籲市民最好自攜餐盒餐具。

雖然展覽今早10時才開幕，但昨傍晚已有逾十名市民排隊準備入場掃貨，排第二的黃先生於前天早上7時半到場排隊，打算參加「安記海味」的「1蚊鮑魚塞饅」遊戲，直言「第一年嚟排隊想玩下」，希望可以贏得32盒鮑魚。🍲