

Lavina

食車仔麵必落辣椒，信心十足。

挾着 34D 的驕人身段參戰《美少女廚神》，未成「美少女廚神」，但受傳媒追捧成娛樂版常客。



Monique

從沒吃過辣，好驚。

17 歲，貌似阿 Sa，現正參演 PDS 網劇《夏の盛放》，大賣陽光少女味。



Pamela

獨愛水煮牛肉，看似淡定成黑馬。

外號「翻版酒井法子」，參加過《美少女廚房》百美宴，瞬即成為影友熱捧的人氣嘍模。



# 嘍模變辣妹

睇報紙雜誌，驚見一連串的港姐淪陷驚嚇照，還是嘍模的報道較合我口味。一班嘍模為搶鏡，日日穿上比堅尼於池邊嬉水，大 show 驕人本錢。身材火辣，未知是否特別吃得辣，就請城中三位嘍模，一試多國辣味，看看誰是嘍界辣妹。 記者：王震遠 攝影：陳陶鈞

繼夢上海登陸海灣軒海景酒店後，上月初又有灣畔餐廳進駐相鄰舖位，滙集東南亞及西方菜式等多國風味。為了煮出正宗味道，大廚請來印度人大廚主理印度菜、泰國人大廚做泰國菜，今次 3 級辣的冬

蔭功湯就由大廚加料主理。西餐亦是灣畔的重頭戲，繼承了前身超過廿年歷史的九龍會扒房，主打優質的美國安格斯肉眼。新開張，同時帶來新口味，今次試食的美式彩椒香辣批，就由大廚親手炮製。

## 5級火辣

嗜辣的人，吃甚麼也要加辣椒，碗內滿是紅油才能止癢。今次請來三位嘍界新秀試辣，個個嬌俏可人，本以為個個 round 1 叫投降，豈知賽果出乎意料。



**1級辣** 美式彩椒香辣批 \$88  
辣味來源：青、紅、黃椒、墨西哥辣椒

餅底自家炮製，鋪上番茄茸和帶子，連同青紅黃椒和墨西哥辣椒烤香。餅底烤得脆口，辣味來自墨西哥辣椒。連同大塊餅底同食，只屬 1 級辣。



輕鬆完成



輕鬆完成



輕鬆完成

▶ 話唔食辣，但試過又大讚香辣批「好好味啲，好似上吃癮！」

▶ 吃得津津有味，不知不覺已食完整塊批。



**2級辣** 香葉辣椒免治肉碎炒河粉 \$78  
辣味來源：指天椒

以豬肉碎和醬油來炒香，加入指天椒和金不換提升香辣味。河粉香口不帶辣味，但如不幸咬中指天椒，可即時辣到流鼻水。



輕鬆完成



輕鬆完成



輕鬆完成

▶ 吃得面不改容，仲話下個菜要加辣。

▶ 「香辣批仲辣！」唔通佢拎走晒啲指天椒？



**3級辣** 冬蔭功蝦湯 \$58  
辣味來源：指天椒、泰國辣椒膏

用上精華豬骨湯底，加入指天椒、檸檬葉、草菇和鮮蝦同煮。湯底紅彤彤，起初酸味較強，但辣味越飲越急升。



輕鬆完成



投降



辛苦

▶ 「好似好辣啲！」但密密飲無難度。

▶ 試飲一啖紅油湯，即舉手投降！



**4級辣** 印式羊肉咖喱配印度原味烤餅 \$88  
辣味來源：辣椒粉、咖喱粉

羊肉連同咖喱粉和香料同煮，肉質陰身，不覺膾炙。入口啖啖咖喱香，但舌頭辣如着火，要不斷吃烤餅和飲水沖淡辣味。



辛苦



投降



勉強完成

▶ 越食越少出聲，終於大叫「好辣！」

▶ 「越食越辣！」面紅耳熱，狂灌水！



**5級地獄辣** 印式巴辣雞配印度原味烤餅 \$88  
辣味來源：辣椒粉、咖喱粉、鮮辣椒

雞塊連同爆香的辣椒粉和咖喱粉，以慢火煮至全身入味。雞肉啖啖辣香，湯底惹味，越吃越辣，口腔有火燒感覺。



勝！



繼續投降



投降

▶ 不斷飲水，但繼續食，捱到最後！

▶ 食到眼濕濕，再試幾口終於投降。



Lavina 由頭帶到尾，面對終極火辣印式巴辣雞，雖然面有難色，一樣照吞。小記八卦試過味，條腸癢足成個鐘。印度大廚表演生啖鮮辣椒入口嘔，Lavina 有樣學樣，一樣頂得住，咁搏老命抵你榮升嘍界辣妹。

灣畔餐廳 (2269 7828)  
紅磡灣紅鸞道 8 號海灣軒海景酒店地下

蘋果網睇片  
www.apple.com.hk