

TimeOut

消费导刊

上海

5元超值价



幻拍上海

镜头里的都市感光度

专访张悬

逐曲解读《城市》

给“足”面子

搜寻沪上最佳鞋店

仲夏饮品推荐

最健康+最清凉

夜生活 周五派对夜场报告

电影 暑期档大片激战打擂

酒店 完美盛夏 泰国华欣海边Spa大赏

www.timeoutcn.com

此件为非卖品
仅供展示与赠阅

定价:10元 促销价:5元



人人都爱贝克汉姆

人人都爱蔬果汁

贝克汉姆最爱喝红菜根黄瓜蔬果汁，一款健体美颜的营养果蔬汁。前皇家马德里的营养师带着一连串的球星爱喝的蔬果饮品配方来到了上海。健康美味蔬果汁我们为你全搜罗，其中自然也包括了贝克汉姆的所爱。

文 韩莹 钱怡倩 摄影 杨晓哲

健康蔬果汁 向健康看齐

环球金融中心柏悦酒店 87 楼的大堂客厅，在这个夏天，带来了全新的四款健康果汁：美体、益健、排毒、焕彩。最大的卖点无疑是哪种口味会是贝克汉姆的最爱？不打算，找到你最爱的那款才是关键。

排毒果汁 (65 元)

配料：脐橙、白葡萄、西瓜、薄荷叶
薄荷与西瓜的清爽口感是这款排毒果汁的主基调，在炎炎夏日，清新自然的薄荷香气最能够扑灭滚滚热浪，不用害怕西瓜的高糖分，因为综合了橙汁，有效平衡了这款果汁的酸甜味。白葡萄的排毒功能也不容小觑，作为抗氧化排名榜上 NO1 的水果，相信爱美的你已经跃跃欲试了。

亮点：白葡萄促排毒

益健果汁 (65 元)

配料：橙子、菠萝、红苹果、生姜
橙色的外观和香气，让人第一感觉误以为这只是杯普通的橙汁而已，而顾名思义这款果汁最大的功效就是有益身体健康，因此加入了生姜成分，



Afternoon Tea 今夏推出一系列新饮品。



贝克汉姆的最爱：美体果蔬汁。

起到很好的暖胃功效。喝第一口并不会觉得有生姜的辣味，但回口中淡淡的姜味的确为这款果汁增色不少，相信就算是对生姜没什么好感的人，也能接受并爱上这款好喝的益健果汁。

亮点：回味带一丝姜汁的辣味

焕彩果汁 (65 元)

配料：甘蓝、胡萝卜、苹果、盐、南瓜籽

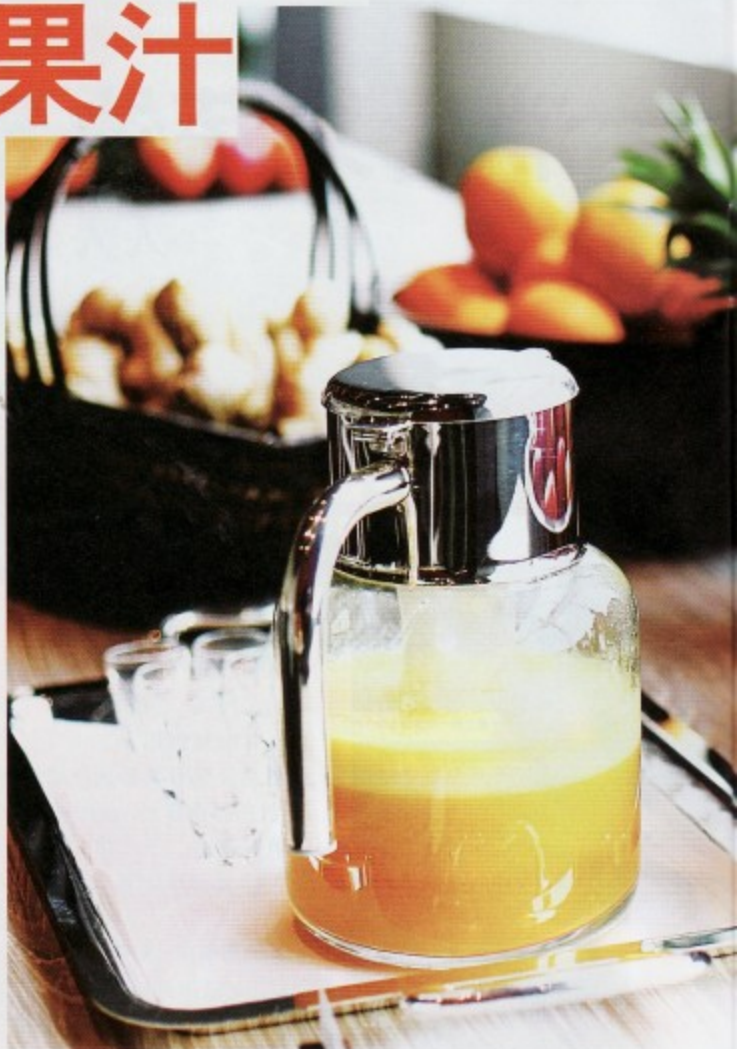
你可能不知道苹果是所有水果里最香的一种吧，难道这款果汁的构想是想让我们把香氛疗法吃进肚子里，然后由内而外也焕彩一把？即使加入了盐作为调料，它也并不是咸的，最为浓郁的是苹果汁综合了胡萝卜的香甜口感。另外，南瓜籽也有很好的美容功效。

亮点：胡萝卜风味浓郁

美体果汁 (65 元)

配料：青瓜、甜菜根、红苹果、胡萝卜

这款据说就是“万人迷”贝克汉



益健果蔬汁，香甜中带着一丝姜味。

姆的最爱了！被称为火焰菜的甜菜，根块含有大量水分，能够帮助强化免疫系统，并且有了它的加入，让这款美体果汁的紫红色泽显得格外浓郁，这是否也是小贝身材如此健硕的原因之一呢？据说这款果汁还有帮助受孕的功效，如此看来，小贝和贝嫂的家庭成员日渐庞大，每次都拖儿带口的华丽亮相也就很容易解释了。只不过当果汁刚凑近鼻尖，便能闻到一股浓浓的黄瓜味扑面而来，就算你是小贝的忠实粉丝，如果受不了这没有削皮的黄瓜味，还是忍痛放弃吧。

亮点：贝克汉姆最爱

以上健康蔬果汁在上海柏悦酒店 87 楼大堂客厅（全天候）、大堂茶阁（早餐时段）供应。夏季健康果蔬汁供应至 2009 年 9 月 5 日结束。浦东世纪

大道 100 号 (68881234-4335)。

混搭水果茶 光彩巧搭配

蔚蓝的天空、耀眼的阳光，黄色、蓝色、红色和绿色的明艳混搭，营造出夏日里的清新巴塞罗那风情。粉色的西柚、橙色的香橙、金黄的菠萝、奶白色的白桃、紫色的提子……在 Afternoon Tea 可以品尝到各种色彩的混和果汁，好看好喝。

冰冻水果苏打水 (30 元)

配料：苏打水、西柚、香橙、菠萝、白桃、橘子

玻璃杯外壁的细密水珠跟这款饮品中不断噗噗上蹿的气泡，加上杯子里分明的粉色西柚块、橙色菠萝块，



入口跟想象中一样的畅快爽口，微微偏酸的口感来自于杯中新鲜水果，用吸管把底层的白桃和橘子的混合果泥调开，这款气泡饮品瞬间就多了几丝甜蜜。

把水果苏打水差不多喝干的时候，可以向服务员要上一个长柄小勺，把杯子底层的大块西柚、橙肉和菠萝块捞出来吃掉，都是新鲜水果没错，直接吃起来可真有点酸呢！

亮点：苏打水的气泡

大吉岭茉莉冰桃果茶 (30元)

配料：大吉岭茉莉茶、提子、白桃

这是店家最新推出的一款夏季饮品。还没入口就先闻到了香甜的茉莉花香，来自招牌红茶；拥有茉莉芬芳的大吉岭茉莉红茶。白桃果泥让整杯

果茶

的基调定

在了甜蜜上，杯子里的提子果肉是富有弹性的甜美，从香气到口感，这款果茶十足香甜，极富女性气息。

亮点：茉莉茶香

百香果冻西柚汁 (30元)

配料：西柚汁、百香果冻、西柚果块

冲着营养丰富的百香果点了这款饮品，一到面前就急不可待地猛吸了一口——酸！酸到鼻尖都渗出了细汗，以为照老办法调一调可以改善这款饮品的强烈酸味，失败！还是经过服务员提醒才发现是随饮品一起上来的那一小玻璃罐透明的神秘物质。这才是关键，把小罐里的半流体物质倒



Afternoon Tea 冰冻水果苏打水和野莓伯爵茶，酸甜爽口。



蜂蜜果冻冷煎茶很日系。

入杯子，这款饮品一下子就闪亮了起来，变得酸甜可口，性格分明。原来这一小罐的物质是天然果糖。

当杯子里的饮品不再是一味地酸时，舌尖变得敏感起来，百香果在这款果汁里以绵滑细小的果冻形式呈现，非常特别，把麦管插到杯子的底层，还能吮吸到百香果果茸，吃到这果茸比吃到小西柚块更为让人意外，看来这款果汁着实凝结了研发人员很多的心思。

亮点：百香果果冻、果茸，记得一定要加小玻璃罐里的果糖

野莓伯爵茶 (30元)

配料：伯爵茶、覆盆莓、白葡萄酒果冻、红加仑

热爱莓子的女生绝对不能错过这一款野莓伯爵茶，看着就是莓子的红紫色调，喝到嘴里也是浓浓的莓子酸甜气息，至于服务员介绍的白葡萄酒果冻，由于量实在是迷你，唇齿舌尖

几乎感觉不到丝毫的白葡萄酒味。

亮点：富含维生素 C 的红加仑

蜂蜜果冻冷煎茶 (30元)

配料：日式煎茶、蜂蜜果冻、柠檬冰沙

日式冷煎茶作为这款饮品的底子，亮出了店家日系的背景，甜蜜的蜂蜜果冻，酸酸的柠檬冰沙球浮在饮品的表面，喝起来口感层次特别丰富。

亮点：日式煎茶

菠萝薄荷伯爵茶 (30元)

配料：伯爵茶、菠萝、薄荷叶

如果要评选一款最夏天的饮品，非这个菠萝薄荷伯爵茶莫属。薄荷叶被打成细小的碎末，顺着麦管一路到达口腔，进入身体，冰爽沁脾。

亮点：薄荷叶碎

以上水果茶饮品在 Afternoon Tea 新天地和徐家汇两家分店都能品尝到。Afternoon Tea (新天地店) 卢湾区兴业路 123 弄 6-7 号楼新天地南里商场 3 楼 (53065135)；(徐家汇店) 徐汇区衡山路 932 号太平洋百货 2 楼 (64483239)。



生姜入果汁，增味养身。



甜菜根、胡萝卜、黄瓜、红苹果一齐榨出了小贝最爱的美体蔬果汁。

冰淇淋店凑热闹 水果冰沙成果昔

以冷炒冰淇淋为卖点的 Cold Stone 今年夏天也推出了三款健康美味兼具的水果果昔。绿色的焦糖抹茶，咖啡色的咖兹咖啡和红色的芒果草莓。各 Cold Stone 门店有售。



袋泡茶变身时髦饮品

沁心薄荷叶冰茶

选用具有 300 年历史的川宁袋泡茶，为了体现夏天追求冰爽的口感，特别选择了川宁的薄荷绿茶，该款绿茶简单自然，富含抗氧化成分。

Step1 将川宁沁心薄荷叶茶包放入茶壶中，用 100 度的开水冲泡 3 分钟以后，将茶包取出。

Step2 将苹果汁、柠檬汁、薄荷糖浆及新鲜薄荷叶根据配方依次倒入调酒杯中，再加入 100-120g 的冰块。

Step3 将刚才泡好的茶汤约 150ml，倒入调酒杯，摇匀后倒入饮品杯中，这样一杯冰爽无比的沁心薄荷叶冰茶便调配完成。

品牌饮品 DIY

4 STEP 搞定星巴克夏日新品

盛夏来临，再没有什么比冰品更加讨人欢心了。相当受欢迎的星巴克冰乐系列，除了已有的 10 款之外，在 09 夏季又添 4 种新口味：咖啡吉利、焦糖咖啡吉利、奶香吉利和焦糖奶香吉利。仅仅四个步骤，让我们为你独家揭秘焦糖咖啡吉利星冰乐的制作流程。

Step 1 “吉利”到底是什么？

图片里，它看起来像不像是穿了咖啡外套的凉粉？其实“吉利”就是由深焙浓缩咖啡调配制成的咖啡果冻，口感和龟苓膏一样 QQ 的，却带有咖啡的浓郁香气。记得在上海的咖啡店里，最早出现“棉花糖吃法”的也是星巴克，这一次，它们果真又玩出了新花样。

Step 2 倒入冰沙

为了让星冰乐的口感更为醇厚细腻，冰一定要打得很碎，喝起来才不会扎口。接着加入特调的咖啡原液，便制成了星巴克独有的咖啡冰沙。

Step 3 搅打鲜奶油

看起来很简单的一步，却也着实让“资深老手”为了配合摄影而在镜头前“抖抖霍霍”。奶油入口并无新奇，关键是糅合了咖啡冰沙而散发的绵密芬醇。

Step 4 淋上焦糖沙司

最后一步，是同搅打鲜奶油一样以顺时针画圈的方式淋上焦糖沙司，这款焦糖咖啡星冰乐便大功告成了。方法看似很简单，口味也可以试着自己调配，只是你宁愿在自家独自尝试，还是在惬意的餐厅里，和三五好友一同享受这美妙的夏日冰品时光。

