

品酒開蠔班提供以下2款白酒#:



**Coopers Creek Gisborne  
Unoaked Chardonnay  
2009**

酒帶有杏桃、油桃、杏仁混合了  
橙花和檸檬花的香氣，尾段帶有  
香料味。



**The Crater Rim Sauvignon  
Blanc, Semillon 2010**

豐富的熱帶水果香氣，夾雜乾草  
和花香。口感豐富，帶礦物味，收  
結時帶清新的酸度。

# 款式視乎供應情況而定

地址：上環德輔道中216-220號三昌大廈14樓  
(永安百貨公司對面)

Email: [info@vplusu.com.hk](mailto:info@vplusu.com.hk)  
報名電話：2851-1891

# VplusU品酒開蠔班.



\$288  
一位

學開蠔, 學品酒, 人生之享受!





## 品酒開蠔班賣點:

- 只需 \$ 288 便有專家教你點揀蠔、點開蠔！由處理到品嚐，成為蠔之專家。
- 自己即開即食 4 款共 6 隻新鮮生蠔：  
澳洲歌芬灣蠔 X2、愛爾蘭石蠔 X2、南非納米比亞蠔 X1、  
法國芬大奇蠔 X1
- 同時品嚐 2 款特選白酒邊食邊飲：  
2009 Coopers Creek Chardonnay  
2010 The Crater Rim Sauvignon Blanc, Semillon
- 下課後更送你 1 把開蠔刀，隨時變成開蠔達人！
- 以輕鬆 relax 形式學習與感受生蠔與白酒這完美配搭！
- 鄰近上環港鐵站，品酒歎蠔好方便！

品酒開蠔班提供以下 4 隻共 6 款蠔#：  
(由最淡味至濃味)



1. 澳洲歌芬灣蠔 /  
Coffin Bay (Australia)

爽口，蠔裙邊緣特別爽，吃完口腔會帶青瓜味。口感 creamy，肉爽清甜，海水味不太重。

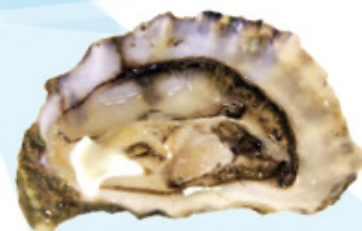


3. 南非納米比亞蠔 /  
Namibia (South Africa)



2. 愛爾蘭石蠔 /  
Irish Rock (Ireland)

蠔味較淺，海水味較淡，爽身，入口甘甜，適合唔鍾意太重口味嘅女仕。



4. 法國芬大奇蠔 /  
Fine De Claire (France)

肉質有彈性，肥度適中，帶點棧果香味與甜味，可說是僅次於貝隆蠔 (Belon) 的高品質生蠔。

## 食蠔小貼士:

- **由淡至濃:**  
吃蠔先由最淡味的吃至最濃味，例如蠔味較淡要先吃，較濃味的就應該最後才吃。
- **生蠔內的海水:**  
生蠔的精華就是蠔殼內那啖海水，不同海域的海水味有很大分別，所以吃蠔最好是連海水吞下。
- **不蘸醬汁:**  
若想到蠔的鮮味，最好不加任何醬汁。若怕其腥味，可酌量加少許檸檬汁，或是 cocktail sauce (即辣蕃茄汁)。
- **配酒添滋味:**  
白酒與生蠔是完美配搭。吃生蠔最講求留在口腔內的鮮味，喝白酒就最能帶出蠔的鮮味。