

**貓屎：**

蘇門答臘豆本身沒有酸味，全靠麝香貓賦予層次。

一級藍山：

藍山油亮亮是因為太新鮮，豆炒完後，由第 4 天到兩星期前品質最佳。

Hawaii Kona：

Kona 的形態肥大圓潤，是最「靚仔」的豆。

一次學勻

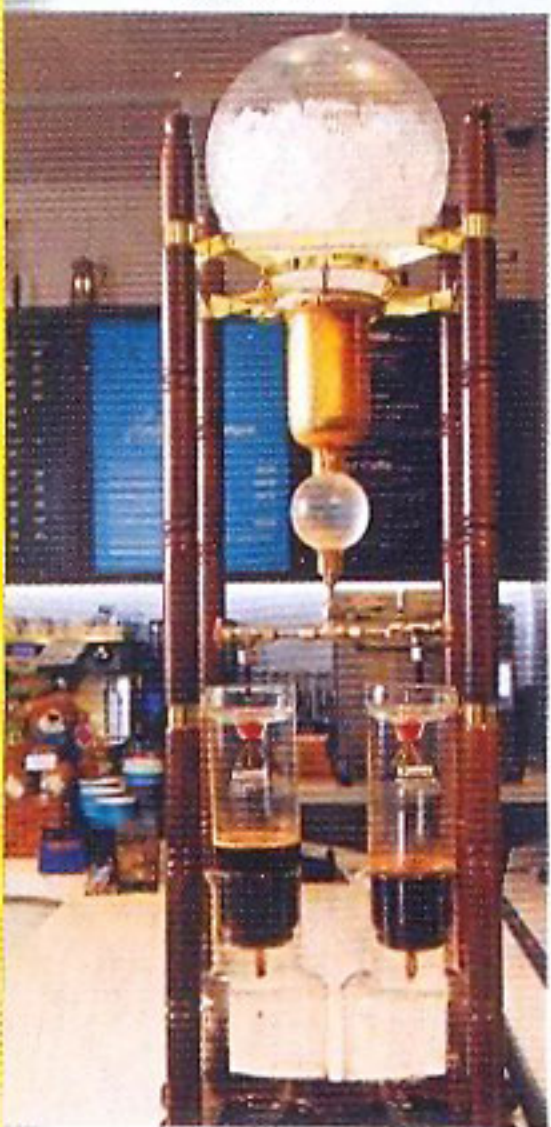
世界大咖啡

一千蚊讓你倆品嚐貓屎 (Kopi Luwak)、一級藍山和 Hawaii Kona 值唔值？

Holly Brown 的三款頂級咖啡，單點每杯分別要 \$280、\$180 和 \$120，VIP Menu 一網打盡，兼送朱古力、餅櫃內任點任食、再送 2 張 85 折 VIP 卡，最正係專業咖啡師即席獻技、導賞。是日的 barista King Chan，是 2009 年 GBC 咖啡師大賽的香港區季軍。究竟麝香貓的口水尾有幾好味？「Kopi Luwak 聞起來有可可、花生的香氣，好有層次，飲下去味道平衡得來 full body……」藍山順喉而帶有牛油香氣，Hawaii Kona 則是集花香和堅果香氣於一身。

沖咖啡的方法也有考究。貓屎、藍山用虹吸壺 (siphon)，Hawaii Kona 用手沖濾泡 (hand drip)，都是咖啡師 trial & error 得出的結論。藍山和 Hawaii Kona 這兩種不宜作深度烘焙的靚豆，不宜沖 espresso。「espresso 會把豆的優點缺點一併放大，最好用混雜的豆來沖。但 Kopi Luwak 的味道平衡，沖 espresso 也是好好味的。」

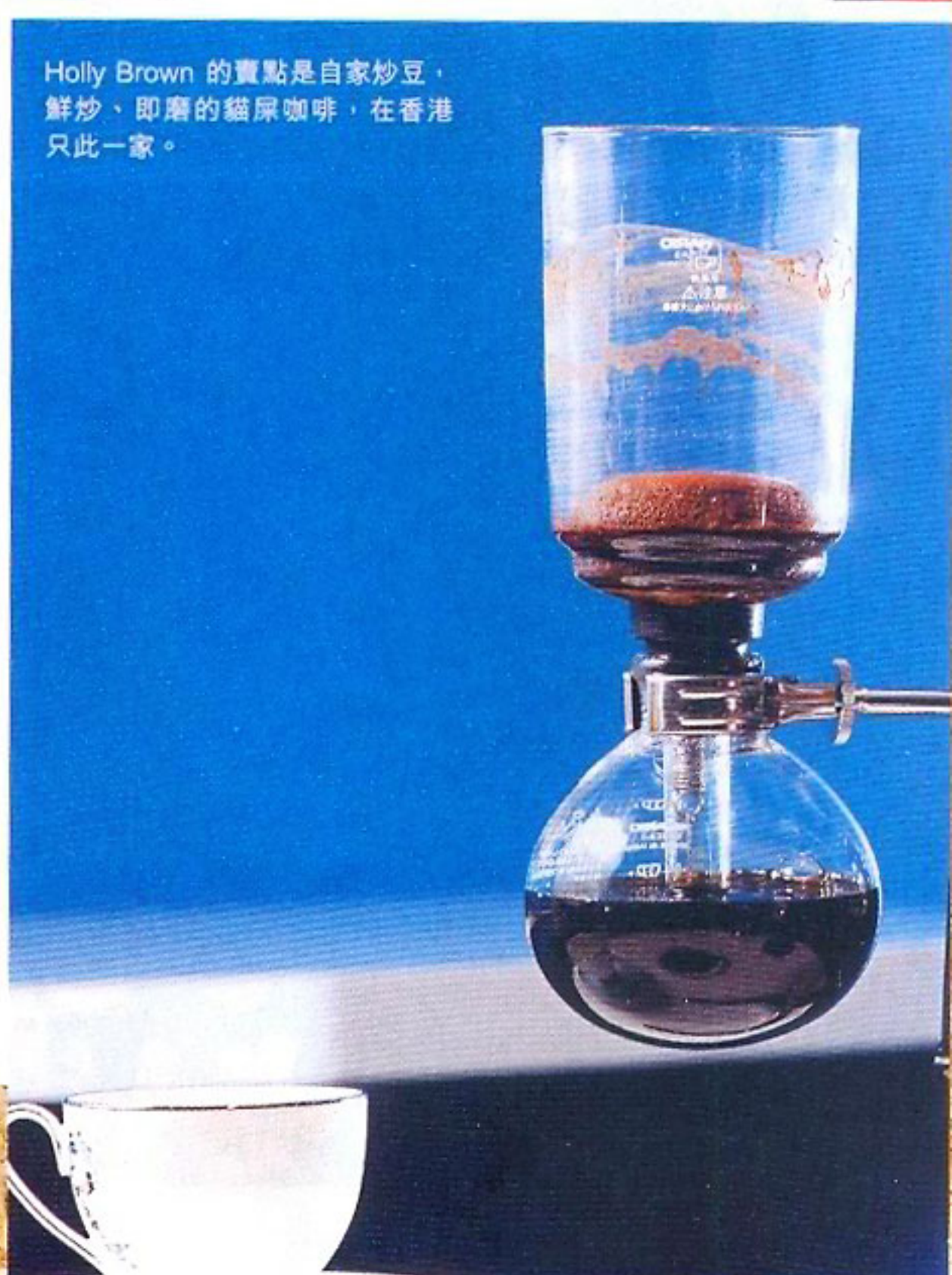
每日限量供應的 ice drip coffee，用單一品種咖啡豆、以冰水滿足一晚才得十幾杯。好彩的話還會遇上 Kopi Luwak。(\$100/杯)



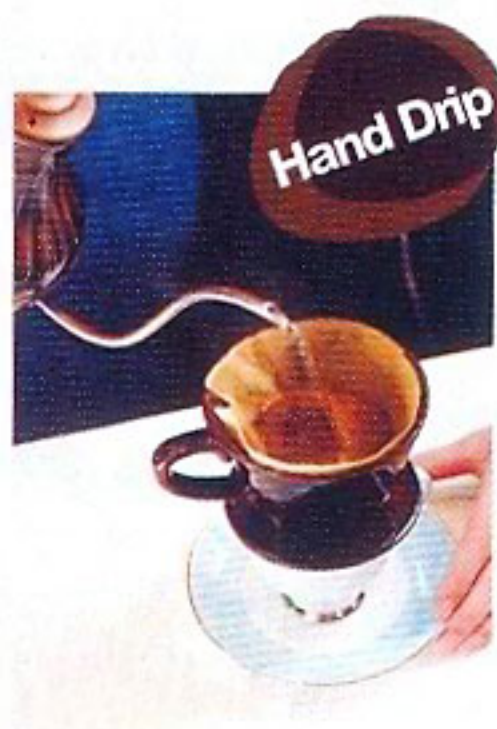
虹吸壺：看示範，會學到許多小秘技。例如從虹吸壺鐵鏈上的氣泡看準水滾的時機。水一滾，谷上頂再往下流，一分鐘左右便要離火。



Holly Brown 的賣點是自家炒豆，鮮炒、即磨的貓屎咖啡，在香港只此一家。



雖然 VIP menu 可以任點任食，但專業意見是「任何食物都會影響味蕾」，還是先齋飲再柯打來吃。



沖 Hand Drip 時先用少量熱水，把咖啡粉浸濕，待 1 分鐘，第一泡棄掉。然後熱水要由外而內打圈、慢慢注入，以免咖啡粉降溫。

Holly Brown VIP menu

地點：中環士丹利街 22 號 / 尖沙咀河內道 18 號 K11 地下 G19 舖
電話：2869 9008、3122 4016
營業時間：中環店 8am - 11pm，尖沙咀店 10am - 10pm
價錢：\$1,000 for 2 人 + 10% 服務費
網址：www.hollybrowncoffee.com
備註：營業時間內預訂或 walk-in

