

芝士焗蘑菇吞拿魚配多穀麥包
\$32 (散叫) / \$45 (套餐)
吞拿魚醬調味不錯，口感濕潤，套餐
可選配粗薯條或沙律。



愛心烘焙 海景cafe

東華三院屬下的iBakery，2010年成立以來，西環的麵包店、政府總部餐廳、港大的輕食站之後，剛於金鐘添馬公園海濱長廊開設express外賣店，維港就在眼前，旁邊就是一大片草地，真有衝動買件三文治去野餐。店裡賣的都是iBakery自家出品，牛肉多穀麥漢堡的多穀麥麵包、香煎魚柳意大利包的香茅Ciabatta等等，每天由西環總店送到。

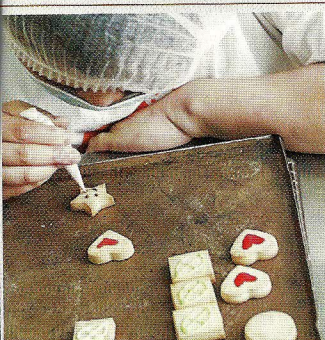
總店特別裝設半開放式廚房，透過玻璃，看見師傅和殘疾同事一同做餅焗麵包。分工仔細，一位同事負責將麵團搓成球形，再按扁做圓形曲奇。另外兩個低頭密密將曲奇麵團切細、量重，很專心。「同事很有耐性，可以很專注去做一個步驟。不過師傅設計糕餅時，要顧及客人口味，更要考慮同事能力，不會設計花巧或難度太高的款式，我們的曲奇很多是圓形的。」雖說設計簡單，心思卻滿分，例如漢堡用五穀麵包，健康有益，意大利軟包更是台灣的烘焙大師來港培訓時教授，香茅也是自家種植，焗得外脆內軟，清香好味。不少同事甚至一早回店，先吃自己做的麵包做早餐再開工，「大家一星期工作五天，每日最多八小時，按能力而定工作。例如在這裡兩年多的敏敏，患自閉症，比較難適應變動，但手夠定，又鍾意畫畫，所以負責手做曲奇，她的畫更用來做餅罐，她自己、家人，我們都很開心。」看着敏敏細心地在曲奇上畫圖案，笑着告訴我：「我最鍾意畫曲奇！」除了一些鼓勵和讚美說話，還可以買手做曲奇送禮來支持你。

香煎魚柳配香茅意大利包\$35

師傅做麵團時摺疊和刮氣孔，焗好的意大利包外層有咬口，內裡夠鬆軟，還滲着香茅清香。



◀敏敏專注和耐性十足，一筆一畫親手做曲奇，很細心。



早上六點開始返鋪做麵包，每天新鮮出爐送到各分店。



◀敏敏每星期都會抽一天假期去畫畫，手上的曲奇餅罐就是她畫作的一小部分，每幅畫花十幾個月完成。

牛肉多穀麥漢堡\$35
麵包加入五穀，增添香氣和質感，漢堡即叫即製，牛肉煎得香口，不會太乾身，麵包也會輕輕烘熱，熱辣好吃。



iBakery
express

○ 龍和道

添馬
公園

夏慤道 ● 金鐘站

iBakery express

地址：金鐘添馬公園海濱長廊

電話：2511 8230

營業時間：10am-6pm

平均消費：\$50

泊車：中信大廈\$20起/小時

105

壹周刊
11/04/13