

GO GREEN:J

GREEN RESTAURANT

text: 潘小熊 photo: 權 design: iLone



此店部分麵包原來經台灣烘焙大師王傳仁特別改良，做出的豈是普通水平，絕對是專業級數。

潘小熊
飲食旅遊自由撰稿人

東華三院轄下的社企 iBakery，在一片綠草地及海港邊的添馬公園加開了一間外賣店，售賣智障院友親手造的麵包所製成的漢堡等速食。不要小看智障人士的工作能力，他們有的在康復中心種香草，有的在中央工場做麵包，也有在眼前的快餐店工作，不同能力的人擔任不同要求的崗位，單是看著，都能感受到他們發揮著百分之二百的努力。筆者沒有偏袒，這裡的麵包確比坊間很多麵包店做得更好，只要你嘗過，便會發覺是值得支持的美味。特別愛他們的香茅意大利包，新鮮香茅味道濃郁，麵包輕烘後外脆內鬆軟，比起連鎖店的魚柳包，有更實在的魚香與麵包香，不用加「偏見」與「同情」作調味料，已值得人再三回味。

近日，他們更新推了一款素菜包，對於實行 Green Monday 的朋友又有選擇。他們以香草醬炒香菇類及三色椒代替餡中肉類，再加入芝士焗至半溶，配上味道與口感豐富的多穀麥包，由營養到口感皆全面照顧得到，是坊間難得美味的素漢堡。

在這裡，你花的錢不止為慈善，而是花在真正美味的實力。



員工 Jimmy

於附近的 iBakery Cafe 工作近一年，近日調往這新店工作，他喜愛招呼客人，落場時亦要幫忙洗碗，與員工們合作愉快，工作投入。

不僅是幫忙 是味道實力值得支持

筆者對待社企的一貫立場，就如支持碼頭工人罷工一樣，認為我們不是在「幫人」，而是對他們的付出，表示應有的尊重與支持。



自製曲奇 \$15

這裡也有售他們的自製曲奇，在曲奇界中早打響名堂，是不少人節日的送禮之選。

香煎魚柳配香茅意大利包
套餐 \$48
上枱便聞到香茅的撲鼻香，包身美味得單吃也可，魚柳煎得夠香又不失肉汁，味道清新。



自家製牛肉多穀麥漢堡
套餐 \$48
手刺漢堡的口感與洋蔥調混得宜，牛肉味濃郁，多穀麵包入口柔軟得來富口感。



--- iBakery Express Tamar

地址：香港金鐘添馬公園海濱長廊 ● 電話：2511 8230

營業時間：10am-6pm ● 備註：只收現金，不設加一

雜菌甜椒芝士素食多穀麥漢堡

\$48(套餐, 包飲品及薯角或田園沙律)

添馬公園是一個准許親近草地的公園, 買一個自家製素食漢堡, 來個午間野餐, 配一杯即製青檸梳打與陽光親近, 一整天的心情都特別好。

