

香草醬雜菌配扒甜椒芝士  
素食多穀麥漢堡 \$35



超多穀麥包

iBakery Express

穀麥包不新奇。但哪個會像 iBakery Express, 包面密密麻麻地鋪滿黑芝麻、白芝麻、松子、亞麻籽、南瓜籽、葵花籽和罌粟籽。粒粒穀物烘得甘香鬆脆, 吃來咔咔嚓嚓, 很有節奏。

麵包本身亦酥脆, 一邊咬, 一邊跌落, 竟有些像吃餅乾。包芯不太乾身, 充滿麥香。

好吃背後原來有一個故事。

iBakery 是社企, 麵包由殘障人士和導師製作。每年台灣知名麵包師傅王傳仁都來港, 向他們傳授秘笈——不敗麵糰。

每晚把乾酵母、麵粉、水和蜂蜜等搓成麵糰, 放在 0-4℃ 的低溫, 花上二十小時, 讓它長時間發酵。

不用放人工添加劑讓它脹大, 翌日便自然比原來發大兩三倍。拿來做包, 麥香更突出。

黑芝麻、白芝麻、松子、亞麻籽、南瓜籽、葵花籽、罌粟籽



牛油、牛奶、罌粟籽



Brioche 以牛油成就美味

Madam S'ate

近期用法式牛油麵包 (Brioche) 做漢堡的, 愈來愈多!

Brioche 是瑪麗皇后口中, 「沒有麵包, 何不吃蛋糕?」的蛋糕。

它以麵粉、牛油、雞蛋和水製成, 因加了牛油, 才給人是糕點的錯覺。傳統以來, 法國人愛拿它做早餐或茶點。

因鬆軟芳香, 現成為漢堡包的一支生力軍。

Madam S'ate 全店只得一款和牛芝士漢堡, 卻日日花心機焗 Brioche 做漢堡包。

金黃色的 brioche 鬆軟極了, 咬下去後會慢慢彈起。然後香濃的牛油味在口中散開, 太美味了。

「Brioche 要做得好, 牛油不可少。」大廚 George 說。

麵粉和牛油的比例是 2:1, 牛油要分批下才均勻。他們還以奶代水, 怪不得如此香軟。

配上 M9 澳洲和牛的脂香、炸洋葱圈的香脆, 實在是完美又邪惡的配搭。

日日賣 40 客, 可見知音還不少。

The S'ate Wagyu  
Cheeseburger \$175

澳洲和牛配法國 Morbiter 芝士, 再加炸洋葱圈當配菜, 是新奇的配搭。



漢堡包全日供應, 大廚 George 得日日焗 Brioche。



Madam S'ate  
地址·尖沙咀柯士甸道1號圖方三樓平台  
廣場 R0009 號舖 電話·2537 7555  
營業時間·8am-late 平均消費·\$500

包

有驚喜

Gourmet Burger 牛肉要好。醬汁自家製。相比之下, 漢堡包個包, 多年來無大進展。耳熟能詳。惟獨有兩家店, 憑心機憑味道憑造型, 叫人吃包吃到哇哇聲。