



非一般師傅 製作大師曲奇

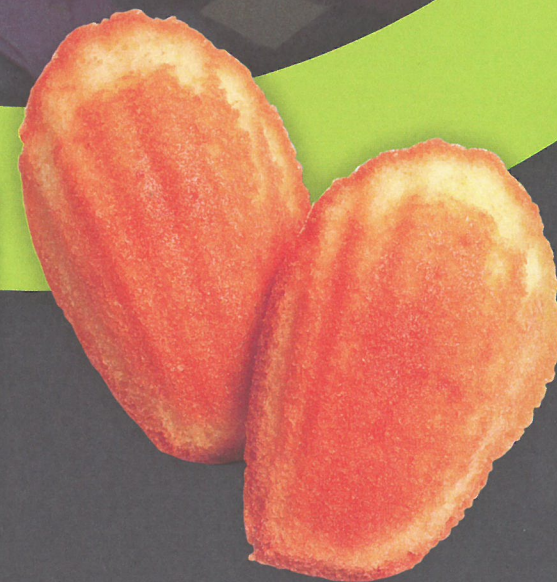
母親節要我笨手笨腳為媽媽做小甜點，還是買比較好。欠心思？我「請槍」由殘疾人士幫手，配以五星級酒店餅房主廚親自教授的秘方，全人手製作出手工甜點，媽媽必定邊吃邊點頭說有意思，有意思！



甜點，花巧不切實際，味道才是精髓。吃一口新鮮出爐的柚子貝殼蛋糕，要借用廣告台詞：金黃、鬆軟、有牛油香味。噢！不，是滿口香甜柚子味至真，形容為齒頰留香絕無誇張成分。是日有幸參觀社企 iBakery 的大圍廠房，業務經理 Teresa 介紹，工場一半以上為殘疾同事，八成為智障人士，亦有精神病康服者和肢體殘障的朋友。看著他們製作蛋糕，包裝曲奇，速度雖及不上大企業，但相當熟手。

烘焙生產主管輝 sir 指，殘疾同事雖然於理解、邏輯、數理有不同程度限制，「但只要他們能遵從基本指令，掌握衛生意識，接受兩個月訓練後就能加入團隊。」整個生產過程細分為磅秤、搓麵團、造形、焗製、包裝等等十多個工序，每位同事主要負責其一，盼望能達到「不同能力，同一熱愛」的使命。而導師除了協助生產，亦會作指導、監察、管理，輝 sir 補充：「同事累積經驗，慢慢成為小師傅，能指導新同事，我們都放手讓他們嘗試。」

iBakery 主打京都抹茶曲奇，並非隨波逐流地跟風做抹茶食品。Teresa 表示抹茶曲奇仍日本京都凱悅酒店甜品總廚來港教授，早前又飛來一趟視察進度。「其後榮幸跟沙田凱悅酒店餅房交流，並創出柚子貝殼蛋糕。這兩次經驗讓我們看見商界跟社企合作，不流於簡單做義工，他們無私的為我們提供食譜，又教導我們製作及改良，有助提升殘疾同事的技能。」





iBakery 特別為東華三院 145 周年製作紀念曲奇，每次最少訂貨數量為 10 罐，每罐售價 \$145，包括一次免費送貨（離島除外）。

快樂團隊製作快樂甜點

零售以外，iBakery 亦接受訂單製作，婚禮曲奇口碑不俗。有玩過曲奇班的都知道挺難掌握畫 icing 圖案的技巧，別小看腦袋不及常人的小師傅，Teresa 和輝 sir 特別稱讚其中一兩位，水準及創意一流，把曲奇變畫布。遇上大時節訂單較多，跟一般打工仔一樣，殘疾同事都會 OT，不同的是，他們都甘於留守快樂的廠房共同進退，輝 sir 說是難得的團隊。而 Teresa 則指，他們歡迎更多殘疾同事加入，亦歡迎有相關經驗的義工於旺季救忙。

建立團隊先要建立關係，除了不講工事的聚餐，還有退修日，幾個店舖和廠房都休息，全體同事一同參與。Teresa 說：「上次去了西貢，有外來導師教我們跳舞，然後我們創作一隻舞蹈，用來推廣我們的麵包，樂也融融。」

快樂團隊製作出快樂甜點，質素又如何呢？Teresa 有信心地說他們西環的廠房是全港首間獲 ISO 22000 食品安全衛生管理系統認證的社企，而運作半年的大圍廠房正在接受考核中，目的不單是向公眾展示他們對食品安全的要求，更用來提點同事時刻注重衛生。「這項認證相當嚴謹，廠房和同事的衛生固然重要，就連原材料的選擇亦有評核，如選用的日本麵粉、鮮牛油等，而且我們不使用防腐劑。生產採用單向式，減低材料、製作、包裝時交叉感染的機會。」盼望顧客不抱做善事的心態，正是真正欣賞他們的手工甜點，感受「一小口，大不同」。

INFO

iBakery Cookie Pop Up Store

合和中心曲奇專賣店 (即日起至 7 月 31 日)
地點：灣仔皇后大道東 183 號合和中心地下
營業時間：星期一至六 (12nn - 7pm)
查詢：6739 0073

* 柚子貝殼蛋糕只於此店發售

iBakery 愛烘焙麵包工房

地點：西環域多利道 1 號百年大廈 2 座地下 2 號舖
營業時間：星期一至日 (7am - 8pm)
電話：2816 5233

Facebook：www.facebook.com/iBakeryhk
網頁：http://bakery.tungwahcsd.org