

社企Bakery Cafe 愛出個包來

英國諺語中「Bread and Butter」是人生基本所需，偏偏就有人透過麵包活出生命。說的是 iBakery 愛烘焙麵包工房裏每位用心炮製麵包的天使。這間 Bakery Cafe，是東華三院屬下訓練及聘用殘疾人士的社會企業，個個出爐麵包都由學員即場現製，每口都是他們的心機。

撰文：盧振宇 攝影：林資凱 查詢電話：2816 5233

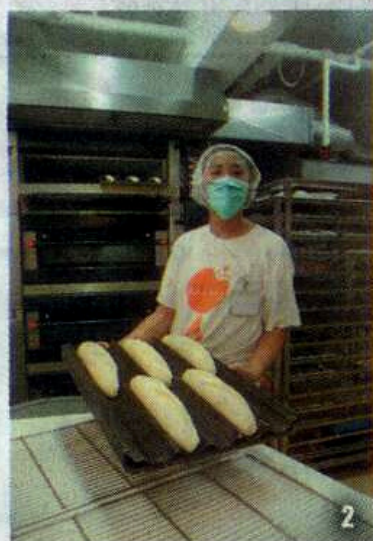


合力炮製

落戶堅尼地城一隅，入口是個特闊斜台，內裏通道寬敞，明顯是個無障礙設計。這裏是烘焙工場，也是間小型 Cafe，雖然只有兩張枱，布置簡單，但坐着慢食，既可看到玻璃窗後透明工房內學員製包的每個工序，又可感受到出爐麵包的濃濃香氣，一舉兩得。當中導師學員比例各半，後者學滿師便會晉升僱員；團隊中的成員，根據能力緊守搓粉、造型、烘焙等崗位，合力完成件件愛心麵包，同時亦在過程中找到成就感。

認真出品

理念意味深遠，麵包製作亦不兒戲，去年申請了台灣製包達人王傳仁來港義教 7 天，採用「宵種」方法，取代改良和添加劑，讓麵糰通宵發酵，以時間換取健康。小店在去年獲取 ISO 22000 食物安全管理系統體系認證，製作過程合乎國際標準。出品方面則走歐陸聯乘港式麵包路線，以曲奇最馳名，當中部分禮罐設計更是出自學員之手。港式包食則推介 QQ 波，軟糯得來又有嚼勁。另外法包亦得到附近高級餐廳捧場採用，成為席間餐前包。



1. 鬆餅 \$8/個

有香桃酸忌廉、藍莓、朱古力等口味選擇，足料非常，做 Teatime 點心至好。

2. 團隊中成員不少已獨當一面，細心觀察烘焙狀況無難度。

3. 店內有電腦連接互聯網，方便在家上網不太方便的人士使用。

4. (左到右) 穀麥合桃包 \$15、裸麥合桃提子包 \$23、法式芝士棒 \$8

每日新鮮即製，是朝朝早上街坊們的早餐熱買之選。

5. 曲奇 \$24/100g

招牌作，圖中腰果、燕麥、杏仁、雙重朱古力等口味雜陳，大小切割雖不至完美，卻是學員的心血結晶。