iBakery 抹茶蛋糕 烘愛·成心

他們做的京都抹茶手工蛋糕，有着綠茶天然色澤，上面還有一條漂亮綻開的磅蛋糕（pound cake）裂紋。這是iBakery愛烘焙麵包工房今年六月出品的抹茶蛋糕，推出不久已很受歡迎。

剛出爐的抹茶蛋糕，飄着綠茶香和牛油香氣，質感很鬆軟。靜置一會之後，蛋糕的口感變得綿密，抹茶味更甘香突出，顏色更濃更綠。

位於大圍的iBakery愛烘焙生產及培訓中心，鮮橙色大門很醒神，大門一打開，便有一陣濃香曲奇味襲來。烘焙工房一室明亮、乾淨整潔，而iBakery的負責人兼東華三院賽馬會復康中心副院長陳佩珊Florence，笑容也很燦爛。

由Florence帶我們走進烘焙工房之前，先要戴上食品衛生帽子，確保清潔。推門進去，便看到師傅在攪拌一大盆亮麗綠色、柔柔軟軟的抹茶蛋糕糊，實在讓人興奮無比。

文/李寶瑜　編輯/蔡曉彤

圖/劉燉陶、受訪者提供、李寶瑜

一星期日發現好生活一

抹茶蛋糕之味 殘疾無礙 做餅功夫

Florence站在旁邊，微笑着看着團隊的一舉一動。烘焙生產主管輝sir，已將一大盆抹茶蛋糕糊打發好，再將蛋糕糊填進唧袋，小心翼翼擠進長方形的蛋糕模中。原來Florence說，不能將蛋糕糊直接倒進模中，因不想讓過多空氣加進蛋糕裏，輝sir和員工都會跟着京都凱悅酒店首席餅師安田俊二所傳授的做法。iBakery的抹茶蛋糕，材料和步驟均採用酒店的配方，抹茶粉需經酒店向京都的百年老店取貨，而且每月新鮮訂取，所以蛋糕的抹茶色澤和香味皆出自京都的天然滋味。

抹茶蛋糕

團隊默契 發揮所長

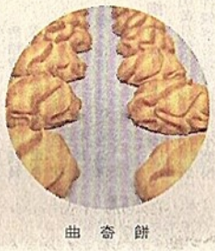
其中一位同事敬琳，已着手將蛋糕表面細細抹平，而且把蛋糕唧得很均勻。Florence一看便馬上稱讚她：「敬琳做得比輝sir還要漂亮！」敬琳雖是殘疾人士，但她其實跟平常人無異，也懂得主動準備材料、量取分量，手勢很熟練。然後輝sir就把一個個抹茶蛋糕送過焗爐，他們一天可合力焗製出近百個抹茶蛋糕。輝sir說，最開心之處莫過於大家培養出來的默契，有時大家毋須言語，已有人負責清潔枱面，有人放上鐵架，團隊合作無間。在這個工房裏，每人都有自己的崗位，均能發揮所長，一點一滴地進步。而且Florence說，要找到能體諒的主管是可遇不可求。在這個廚房，經常聽到大家開懷大笑。

不一樣曲奇 製作仔細

另一邊厢，也有三四位同事在製作雙重朱古力曲奇，曲奇餅團散發着濃郁的朱古力香味。有人負責將曲奇餅團切成塊，扯度一樣的重量，然後有人負責將餅團搓成圓形，放在焗盤，之後便可進爐烤焗。他們的曲奇餅以圓形為主，而且步驟分拆得很仔細，也會為員工設定一些有系統的工序，這是較適合殘疾人士的工作方式。有些人能將曲奇搓得渾圓，有些曲奇則搓成了鵝蛋形，而牛油曲奇的擠花也各有不同。Florence笑說，這就是手工曲奇的特色啊。的確，也像世上需有各樣的人，才能在不同之中看見美。這些手工曲奇和抹茶蛋糕，已成了他們的鎮店之寶。

社企和生意之間 做社工變做生意

iBakery是東華三院屬下的社會企業，早在二〇〇七年，東華三院已有烘焙訓練單位，起初製成品只賣給員工親友，發展至二〇〇九年，已累積了一班捧場客。於是在二〇一〇年，iBakery正式成立，由Florence主理，至今六十多名員工裏，有超過一半是殘疾人士，「我們想做到共融，也可以訓練他們，幫助他們就業」。Bakery雖說是社會企業，但也是一盤生意，需要自負盈虧。而iBakery在五年間已開設七家分店，包括麵包店、曲奇專賣店、cafe等，出品芸爲優質專業。去年中十二月，再開設大圍這個烘焙生產及培訓中心。我們現在看到的這個專業烘焙工房，由材料儲存、備料至焗盤區、散熱區、包裝及清洗，一條線順暢運作，包裝區和清洗區更獨立分隔開來，很有條理。



曲奇餅

抹茶奇緣 三次會面 日本糕餅師 來港傳授技法

iBakery的曲奇做得很鬆脆，而以製作曲奇爲主，是因曲奇的製法可以容許些微偏差，更有包容性。最令他們的出品聲名大噪的是，在二〇一三年，經傳媒介紹，他們聯絡到京都凱悅酒店的總經理橫山健一郎先生。Florence本以爲嚴肅的日本人，不容易溝通，想不到她那次打長途電話，橫山健一郎便爽快答應了。於是在去年一月，酒店派來了首席糕餅師安田俊二，他在iBakery堅尼地城的廚房裏，教他們做抹茶曲奇。得到首席糕餅師的功力傳授，名聲本來就不錯的iBakery曲奇，因爲京都抹茶曲奇的出現而更爲熱賣。原味的京都抹茶曲奇，上面灑有糖粉，令酥香的曲奇帶點甜脆口感，不過Florence發現香港人不喜歡吃太甜，所以他們又推出少糖版本，不在曲奇上灑糖。而他們又和香港設計師合作，設計出三種綠色的可愛曲奇盒子，連京都凱悅酒店也有興趣放在日本出售。

輝 sir Vincent 赴日學師

在去年六月，他們更赴日本，在京都凱悅作交流培訓，Florence更和輝sir等同事，以及一位輕度智障的同事Vincent，一起出發。那是Vincent第一次出國，他們在酒店的餅房裏，一起學習製作京都抹茶手工蛋糕。他們本來是去學師的，想不到酒店的糕餅師反過來向他們道謝。原來因為酒店的餅房氣氛本來很嚴肅，Florence說：「大家像做手術一樣，一聲不響。」蛋糕製作過程一板一眼，自他們來到之後，餅房也被他們的活力所感染，變得很開心歡樂，「想不到我們找人幫忙，卻也可以幫到別人，大家也有得着，這是雙贏的成果」。而在去年十二月，首席糕餅師安田俊二，又再特意飛到香港，和他們一起鑽研綠茶糕餅。這樣的心意，以及人與人的關係，都因爲濃香的抹茶而碰合起來。

京都凱悅酒店首席餅師安田俊二（左），來到堅尼地城的iBakery傳授抹茶曲奇做法。他身旁的是烘焙生產主管輝sir。

本土環保設計品牌KaCaMa Design Lab，為綠茶蛋糕設計一款全棉做的風呂布包裝。

一盒蛋糕 連繫本土手工達人

此外，Florence爲了更突出手工抹茶蛋糕的形象，特地找來本土環保設計品牌KaCaMa Design Lab，爲綠茶蛋糕設計出一款全棉做的風呂布包裝，看起來更精美更有日本風味。這塊布之後可以作各種用途，可包飯盒、水壺，更有人用來做小狗的圍巾，而帶着這塊布再去購買iBakery的抹茶蛋糕，還可獲五元折扣優惠。另外iBakery的烘焙產品也會在各大商場以pop-up store的形式出現，爲了不想浪費搭建專賣櫃的材料，Florence又請KaCaMa替他們設計了一個可以變大縮小的專賣櫃，他們還笑稱這個櫃子是「變形金剛」。

Florence說，她希望大家會因為欣賞他們的烘焙成品而購買，並不是只因為他們是社企而支持，而也能理解他們背後的經營理念。事實上，每個人都是這樣與別不同，唯有兼容並蓄，發展所長，才能讓生命發酵、延展，而香氣四溢。

培訓殘疾人士就業

出身社工的Florence，如何懂得這樣的專業設備？她和業務經理Teresa相視而笑，「因爲我們在堅尼地城那邊的廚房，撞過板啊，也問過很多專業人士，再摸索得來。」Florence最初也想不到，她雖對烘焙感興趣，後來竟由烘焙業的行外人變成行內人，由做社工變成做生意。但她們並非只顧着做生意，特別在培訓殘疾人士方面，她們遇到的困難，比一般烘焙店多，例如在聘請員工時，若遇上脾氣太大或似乎並不適合這個工作的員工，一般公司可以馬上辭退員工，但她們仍然會掙扎着想，是不是可以再給他們機會，或再嘗試另一些方法？

iBakery Gallery Cafe 愛烘焙餐廳

餐廳會聘請殘疾人士，搶任不同崗位，服務顧客。餐點亦會採用由iBakery所烘焙的麵包及蛋糕等等。

地點：金鐘添馬公園添馬茶座

營業時間：上午8時至晚上8時

iBakery Pop-up store

地點：銅鑼灣告士打道311號皇室堡1樓（莎莎旁）

日期：即日至10月31日

營業時間：上午11時至晚上9時半

iBakery 愛烘焙麵包工房

地點：堅尼地城域多利道1號百年大樓2座地下2號舖

營業時間：上午7時至晚上8時

位於大圍的iBakery愛烘焙生產及培訓中心，iBakery團隊在製作京都抹茶手工蛋糕，配方和做法跟足安田俊二的教導。

「我很喜歡做麵包」

由大圍再去堅尼地城，拜會去年六月曾到日本京都凱悅學師交流的糕餅師Vincent。Vincent笑腆腆的，笑容很可愛，原來他除了會做京都抹茶蛋糕，iBakery麵包店裏的宵種麵包，也是由他負責，他說自己很喜歡做麵包。問他喜歡吃東西嗎？他卻鬼馬地說：「要減肥。」Vincent是輕度智障人士，在特殊學校畢業後，二〇〇八年加入了東華三院在黃竹坑的烘焙訓練單位，第一年學會做提子麟餅。至二〇一〇年堅尼地城地舖開業後，正式獲聘為員工，原來Vincent的媽媽最初讓Vincent學烘焙，是讓他當作興趣班，只想他開心輕鬆生活，沒想到他會工作。而Vincent工作至今，已經第五年，每星期上班六天，每天工作八小時，而且和同事相處融洽，做事有條不紊。問他喜歌自己的工作嗎？他害羞地笑着點點頭。

Vincent在去年六月，跟隨iBakery團隊到日本京都凱悅酒店培訓，除了抹茶蛋糕，台式宵種麵包也是他的強項。

天然菌添加 賞一天心發

iBakery所賣的菠蘿芝士拖鞋包（Spinach and Cheese Ciabatta）、台式菠蘿包等，原來是由台灣烘焙大師王傳仁親自傳授。菠蘿芝士拖鞋包有煙韌咬口，而台式菠蘿包的表皮，口感像蘇梨酥。他們部分麵包以台灣的「宵種法」發酵，使用天然的酵母、麵粉、冰水和蜂蜜等拌成麵糰，進冰箱冷藏一段時間，再混入牛奶雞蛋等做成新麵糰，又再發酵，幾乎需花上一天時間。

低糖月餅 巧手薄禮

中秋節快到，iBakery做的月餅，外形小巧，使用麥芽糖醇，做成低糖白蓮蓉餡，也適合糖尿病及高膽固醇人士。而月餅皮也是同事親手薄薄地搓開，再用月餅模壓出來，很考功夫。而月餅禮盒上顏色鮮艷的圖畫，如「花言巧語鸚鵡」，是由有繪畫天分的員工詩敏所畫，她也會在曲奇上畫畫。自從詩敏參與烘焙工作後，媽媽說她的大脾氣也改善了不少，她現在每星期也有三天時間會在堅尼地城的i-dArt愛不同藝術裏畫畫。