

# 智障慢工細膩曲奇

曲奇可做禮盒裝，用來作回禮，相當得體。

葉樹芬 提提你!



店內環境舒適寬敞，可透過玻璃看穿餅房。



## 愛烘焙麵包工房 ibakery

地址：西環堅尼地城域多利道1號  
百年大廈2座地下2號舖

電話：2816 5233

營業時間：7am-7pm

平均消費：\$15/位

備註：不設加一，收現金及八達通



美食 Blogger KC

上鏡撐

剛為CNNGo當食品評審的網上食評家KC食盡全港多間社企餐廳，最近的心水是東華三院旗下的專請智障人士的ibakery。「他們工場還在香港仔已經幫襯，上月搬到西環地舖，地方闊落好坐，又可上網，悠閒好hea。」

店內售賣麵包、西餅、曲奇和咖啡，KC最欣賞煙韌的QQ波、Size剛好的芝士蛋糕，香而不油的曲奇，清甜的芒果Panna Cotta，還有黑糖方包可做他最愛的多士。曾在French Window工作的餅師Rachel表示包點全不下放腐劑、糖精等化學物，吃得安心。最重要是他們做餅不急忙，不走精面，如QQ波麵團逐小逐小加水，包才發得細緻，慢工做出美味細貨。



藍莓芝士蛋糕 \$8  
不甜不膩，芝士味香濃，打得相當細緻，細細伴下午茶剛剛好。



KC 心水推介!

## 曲奇 \$24/包

朱古力香脆味濃，燕麥香口，KC最愛牛油味，鬆化不甜，吃罷油不沾手，即場買了一包！

## 網上食評家 KC

「早就吃過他們的曲奇，做得很有水準。況且有時吃東西不止裹腹，如果能夠幫到人就更加好。」

## 餅師 Rachel

「殘疾人士各有所長，有些對數字敏感就負責量量；手靈巧的就攪餅。唯獨是有時不懂轉彎。但反過來說，他們是很可靠很專注的拍檔，不連任務不放棄。」

## 烘焙師 Vincent

Vincent常常邊跳舞邊拖地，最叻做牛油卷，自言造麵包無難度：「麵包出爐好香，造麵包好開心，一點也不辛苦！」

