

# 法式酸種麵包香

日前走過灣仔皇后大道東，被一家新開張的烘焙餐廳吸引，淺綠色的法式窗門讓人眼前一亮，與旁邊被玻璃幕牆密封的高層店舖大相逕庭，人們甚至能從兩扇大窗戶直接跨進店內。該店的法式烤麵包香氣在街上飄揚，讓筆者不禁駐足，循香探源。

記者：Ruth 攝影：Janice

## 灣仔飄揚



▲位於灣仔皇后大道東80號的Sour Dough，主打法式酸種麵包。



掃二維碼看視頻。

這間吸引記者的手工麵包餐廳，就是西餅名廚Gérard Dubois新開張的Sour Dough。顧名思義，店內大部分烘焙品均以3款酸種麵團製作，分別是裸麥、白裸麥和黑裸麥，酸種由30多年前培養至今。餐廳董事總經理王若朗對記者表示，酸種發酵的時間越長，味道便越濃厚，而麵包酸味的強弱主要取決於酸種麵團的比例。餐廳的烘焙品均在店內製作，麵團種類、材料比例、製作方法的搭配各有不同，因此簡單3款酸種麵團，也能製造出各式各樣的口味和口感。

疫情下本地餐館接連停運、結業，面對一扇扇上鎖的門，Sour Dough的開業或許使人疑惑。Gérard對記者解釋：「集團每隔十年便會嘗試一些新概念：30年前創辦了烘焙餐廳La Rose Noire；20年前在內地成立自家食品工廠；10年前開設了餐廳Passion。我一直熱愛酸種麵包，近年香港大眾也漸漸意識到酸種麵包的好處，Sour Dough便成為集團2022年的里程碑。」Gérard續表示：「疫情持續至今，在這種艱難的時期開業，說不定餐廳的酸種麵包能為大家的生活帶來一點歡樂。」Gérard正面的態度充滿感染力，店裏接踵而來的食客讓筆者明白到，推動他的不只是樂觀的態度，而是堅定的信念。

### 法式窗門 麵包飄香

至於為何選址皇后大道東，Gérard指最初已決定非灣仔不可：「灣仔有那麼多烘焙店不是沒有原因的，這區的人熱愛烘焙麵包。以本店的風格、質量、價格，在灣仔開業再合適不過。」他笑言：「而且灣仔有很多『鬼佬』，他們最愛吃酸種麵包。」餐廳的室內設計也經過精心布局，地舖設有兩扇大窗，配合開放式廚房，讓麵包與咖啡香味四處飄揚，Gérard坦言這在香港十分難得。法式窗門還有另一個用處，櫃牆上有四個扣環，供食客將帶來的寵物臨時拴起，安心進店內用餐，若不想距離寵物太遠，可選擇窗邊的座位。餐廳並提供寵物飲水盆，十分貼心，是灣仔為數不多的寵物友善餐廳。

餐廳的另一特色是其環保理念，店內的酸種在本地養殖，無須從外地運輸小麥和酵母，減少碳排放。網上傳言培育酸種的地理和氣候會改變麵團的味道，王若朗解釋，真正的決定因素在於溫度和時間。餐廳採用低溫長時間發酵的方法，使麵團吸收更多水分、更富彈性，且更易消化。除了自製酸種，餐單上有多種蛋奶素、純素菜式，為素食者提供更多選擇。餐廳亦以紙袋和木製餐具代替塑膠製品，顧客如自備食物盒或杯子，每樣食品可獲減HK\$2，齊為環保出力。

### 招牌牛角包嚼勁十足

餐廳提供7種不同的酸種麵包，各有特色，如「黑麥酸種土耳其包」的製作方法是將橄欖油混合在含水量較高的麵團中，使麵包的質地輕盈柔軟；「朱古力小紅莓酸種麵包」是以著名的Valrhona朱古力加上蔓越莓和核桃製成。酸種麵團不只能做麵包，還用於店內很多烘焙品中，如各類蛋餅的酥皮，便是摻合酸種麵團製成，酥皮依舊鬆脆，但多了酸種麵團獨有的香氣，更顯雞蛋的鮮香。餐廳的招牌「酸種麵團牛角包」，甫上桌便能看出它的與眾不同，表面脆皮光澤誘人，但沒有予人油膩的感覺，烤麵包的清香突出，不像普通牛角包被濃濃的黃油味覆蓋。記者提刀切入脆皮，即遇到一股柔韌的阻力，切開一看，金褐色的內部是一團團均勻的氣孔，氣孔讓牛角包看似輕薄，實則嚼勁十足，甚至比普通牛角包更厚實，每一口都嘗到師傅的推、揉、按、壓功夫，這分手作的溫暖不是機器能取代的。

Gérard解釋，酸種牛角包沒有一般牛角包的油膩，用的糖也比較少，並對某些人來說更容易被消化。他補充：「有顧客跟我說，以前他覺得牛角包和丹麥酥難以消化，在嘗過這裏的酸種牛角包之後他每天都來光顧。」記者想，這位顧客不是單單因為酸種牛角包容易消化才反覆光顧，相信他和筆者一樣，是嘗到了牛角包裏的那份誠懇、細心，如母親親手做的一樣，溫暖人心。

店內三文治種類亦豐富，如「北歐煙三文魚」、「古

巴三文治」、「印式烤雞配乳酪及酸辣醬」等，另有兩款純素選項「西西里燉菜配豆腐」和「烤雞菜」，所用的麵包也摻合了酸種麵團，經烤焗後外脆內軟，配以不同餡料，締造豐富層次。

### 名牌朱古力融入麵包

喜歡甜食的讀者可嘗試「朱古力酸種牛角包」，在酸種牛角包的基礎上加入了Valrhona朱古力。王若朗指Valrhona是法國朱古力名牌，成本比一般品牌高，在香港少有餐廳使用。作為一個不折不扣的朱古力迷，記者當然要一試Valrhona有何魔力。70度的朱古力融於熱騰騰的酸種牛角包中，沒有想像中苦澀，如蜜糖般流淌在牛角包蜂巢狀的氣孔間，為鬆軟的質地添上一絲幼滑。「雙重朱古力曲奇」用的也是Valrhona朱古力，不過這次朱古力成了主角，厚實的曲奇夾雜著粒粒濃潤的朱古力塊，兩種口感一下滿足，入口後朱古力在舌尖融化，下嚥後餘韻在嘴裏迴盪。如果偏好水果類糕點，可一嘗以酸種麵團製作的「焦糖小啤梨酥脆薄片籃」和「紅桑子芋英千層盒」，後者是歐洲特色糕點，香港不常見。店內亦提供多款酸種鬆餅，如「燕麥甘菊核桃鬆餅」、「莓莓鬆餅」等，質地綿密，味道甘甜而不膩。此外，餐廳的蛋糕皆以花瓣為形，顧客若買齊6款，便可湊成一朵花，巧妙的設計盡顯心思。

### 大溪地雲呢拿狗矜貴

Gérard推介的「覆盆子大黃千層酥配大溪地雲呢拿忌廉」是店內必試的糕點。由於製作過程複雜，且完成品無法包裝運輸，千層酥只限堂食。相間的酥皮如紙般薄，酥皮也是用酸種製作，千層酥皮的麵團裏沒有加蛋或糖，口感酥脆。對應酥皮的脆，是新鮮幼滑的大溪地雲呢拿奶油。大溪地雲呢拿僅在法屬的波利尼西亞生產，年產量少，尤其矜貴，特色在於其芬芳的果香味，其他品種的雲呢拿難以企及。除了果汁以外，Sour Dough的所有食品與集團旗下另一餐廳Passion均不同。「每個人的口味都不一樣，因此集團每間食店都有特定餐單。」Gérard表示。問及對Sour Dough有何願景，Gérard豎起食指說：「我只有一个願望：往後每天都能維持餐廳良好的品質。」這個看似簡單的要求，其實絕非易事，「對任何餐館老闆來說，保持一切完美是非常困難的，今天的成果是30多年累積下來的經驗，還要感謝身邊一羣麵包師傅，確保食品一直保持品質。若將來能繼續以公道的價格為大眾提供最好的服務，我便滿足了。」



◀瑞士出生的Gérard Dubois 1988年來港，91年在金鐘開設首間烘焙餐廳。



▲食客可坐在兩扇大窗旁進餐。



▲「酸種麵團牛角包」(HK\$23)，酸種長時間的發酵使麵包的氣孔大而均勻。



▲「朱古力酸種牛角包」(HK\$25)選用法國Valrhona朱古力烘製。

◀7種酸種麵包包括黑啤酒酸種麵包、酸種穀麥麵包、酸種白麵包、朱古力小紅莓酸種麵包、黑麥酸種麵包、黑麥酸種土耳其包、酸種意大利包/扁意大利包(HK\$20/半塊；HK\$36/整塊)。



◀「覆盆子大黃千層酥配大溪地雲呢拿忌廉」(HK\$88)只供堂食。(圖片由Sour Dough提供)



## 限定香水下午茶體驗

不同的香味會讓人聯想不同的事物，如何尋找讓人一聞就想到自己的香水？不妨體驗法國香水品牌Atelier Cologne聯乘餐廳Madame Fu推出的限定下午茶，食客安坐中環大館中，享受與香水相呼應的各種佳餚，從中尋找屬於自己的香氣。

甜點以時令食材及花材入饌，包括迷你烏龍茶巴巴及佛手柑忌廉、檸檬馬鞭草忌廉布甸配桂花蜜糖等，靈感源自品牌的經典香水。鹹點則以充滿春天氣息的食材入饌，如來自意大利的蟹肉沙律脆皮酥餅、日式甜蛋配浙江玉環柚、來自西班牙的鵝肝慕絲菠蘿包等，開胃之餘也與香水互相契合。食客均可獲贈品牌的獨家體驗套裝一份，包括精醇古龍「Love Osmanthus 桂香月夜」(4ml)和「Oolang Infini 無極烏龍」身體保濕乳液(30ml)等。

記者：Janice



據品牌的標註性香氣設計各款精美小點。餐廳的廚師團隊根據

## 在家快煮素食美饌

疫情下不少人選擇在家下廚，但有時懶得動手，又不想叫外賣，可以留意Green Common推出的自家製抗疫煮麵懶人包，即使足不出戶亦能快速準備有營養的素食家常便飯。

抗疫煮麵包共有11款，包括經典家常菜的素食版，如麻婆豆腐、冬菇馬蹄蒸新豬肉餅、魚香茄子、西蘭花炒植物雞柳等，另有兩款純素湯水茶樹菇蟲草花杞子圓肉湯和蓮藕栗子合桃湯。菜式選用Omni新豬肉、新肉絲等植物肉製作，配搭各種食材，讓食客吃得更健康。煮食包附送食譜說明，最快15分鐘即可煮出2至3人分量的家常便飯，食材每日由本地註冊食品工場新鮮包裝，減省出門買菜的煩惱。每款試食價HK\$55，買滿5件可享免費送貨服務，訂購網站<https://gcmealpack.paperform.co/>。

記者：Karena



煮麵包提供西蘭花炒植物雞柳等家常菜。

## 麻辣川味蒙古羊肉

位於中環蘇豪的麻辣燙Chilli Fagara，推出春季限定的四川春季羊肉菜餚，主打天然養殖的蒙古羊肉，靈感源於總廚陳啟英的家鄉重慶，巧妙地將當地傳統美食變奏為現代四川菜式，保留地道風味又讓食客耳目一新。

重點推介有孜然羊仔柳，羊腿用上孜然、乾辣椒及鮮磨辣椒粉醃製24小時，惹味無窮；香滑羊崧鍋巴，以香口脆米餅配辣椒炒羊肉，色香味俱全；四川水煮羊肉丸於水滾汁中加入辣椒、薯粉、芽菜、京蔥等，自家製羊肉丸吸盡麻辣湯的精華。除了蒙古羊肉菜式外，廚師團隊亦採用新西蘭羊肉創製了串串羊(HK\$188)及京燒脆皮羊肉(HK\$338)等，香氣馥郁。限定菜單即日起至4月30日限時供應。

記者：Ruth



部分菜式以總廚家鄉的傳統食譜炮製，口味地道。

## 飛機餐包味手工啤酒

手工啤酒越見流行，國泰航空飲食服務與本地啤酒品牌hEROES Beer Co合作，推出飛機餐包口味的啤酒，即使不能外遊，也能回味飛機餐的味道。

國泰空廚着重可持續發展，收集不合規格的餐包，釀製出這款手工啤酒，甫入口即能感受到烤焗麵包與餅乾的麥芽香氣。酒罐圖像設計特別，早於1967年，國泰空廚於九龍城啟德機場已投入服務，從前九龍城區滿布數層高的唐樓，形成客棧在區內低飛穿梭於舊式建築物之間的奇景，酒罐瓶身設計就是以此為藍本。飛機機身上的VH-HX為啟德機場之代碼，手工啤酒也以VHHX命名，緬懷屬於香港人的集體回憶。

記者：Karena



啤酒售價HK\$35/罐，或可以飛行里數於國泰網店換購。