.com

撰文：楊樂天
攝影：劉毓霖、U 圖片庫
美術：湯紹恩
編輯：招美寶

飲食熱話
麵包．三文治

最近，以下兩件飲食事件引起大家的關注：

一項全世界酒店最貴公司三文治的調查顯示，第 1 位是瑞士日內瓦，價錢為 $236，香港則以 $154 躋身全球第 10 位。

小 S（徐熙娣）丈夫在港開設台式麵包店，更已經成為人龍店。

一個麵包，一件三文治，能造成飲食熱話，果然厲害。

▼麵包店有小 S 做生招牌，[illegible]

食得講究的三文治

你可能認為，一份公司三文治要賣到二百多元，值得嗎？事實上，由 Hotels.com 調查所得的全球酒店公司三文治的平均價格，頭三位全部都超過二百元：日內瓦（$236）、巴黎（$213）和挪威奧斯陸（$207）。至於排第 10 位的香港，公司三文治就要 $154，其實以這價錢，在中環一間企企理理的西餐廳，都已吃到一頓 3 道菜的午餐了！

正所謂「沒有最貴，只有更貴」，香港五星級酒店 Hullett House 的 The Parlour 餐廳，最新推出相信是全港最貴的公司三文治，盛惠 $480，計埋加一，便要過 500 元；但當知道三文治的餡料，你便會認為貴得有道理。這份公司三文治有 3 件，每件面層都分別鋪上不同的矜貴食材，包括有鱘魚魚子醬，頂級 Balik 三文魚，A5 和牛，36 個月黑毛豬火腿；其中的 Balik 三文魚，每公斤便要售 $1,300，入口油潤嫩滑，就像食刺身一樣，鮮味十足。至於一般公司三文治必有的食材也用靚貨，如意大利番茄及蛋、法國雞、歐洲青瓜及生菜、黑毛豬煙肉等等，相當講究。

▲公司三文治（$480，The Parlour）：全是貴氣十足的餡料，包括比利時新鮮蕪花菜配搭黑毛豬火腿，煙 Balik 三文魚伴以魚子醬，A5 和牛搭配比利時露筍，雖然口感及味道各異，卻出奇的合拍（供應至 8 月 31 日）。

米芝蓮三文治

在公司治的價錢指數中，巴黎名列亞軍，剛好 Delifrance 邀請歐洲頭 10 位米芝蓮名廚孿生兄弟 Jacques and Laurent Pourcel 創作了以「巴黎香港」（Le Paris-Hong Kong）為名的三文治，大玩中西合璧，百吉包外滿是罌粟籽，雞肉餡料配以混合了泰式甜辣醬、中式蠔油及西式蛋黃醬的 Fusion 醬汁，酸辣甜中又隱隱吃出蠔油的滋味，創意滿分。

同屬歐洲的西班牙，雖然未能入選公司治十大，不過香港部分的西班牙餐廳，就大賣特色三文治。如 Catalunya 便有多款名為 Bikini 的三文治，其中一道「松露比堅尼」（Truffle Bikini）三文治，更連前局長葉澍堃都被它迷倒。其實 Bikini 一字，是 20 世紀初巴塞隆拿一間著名餐廳的名字，跟美女夏天穿的比堅尼並無關係。Truffle Bikini 餡料有松露、Iberian 火腿、水牛芝士及 Mozzarella Cheese，還會把放滿餡料的麵包，放在爐上煎香，上枱時更把三文治打側放，賣相像蛋餅，相當精緻。另外，還有全新於周日 Brunch 推出的 Mallorquin Bikini，就用上西班牙香腸及芝士等造成，亦相當受歡迎。

▲Deluxe Veggie Club Sandwich（$180/3 天前預訂，The Parlour）：這是素食三文治，餡料除了有一般公司治的番茄、青瓜及生菜外，面層還有法國矮瓜及番茄，比利時露筍及法國扁枝竹，相當豐富。（供應至 8 月 31 日）

▲Truffle Bikini（$115，Catalunya）：松露香味濃郁，煎烤後微溶的芝士香滑繁味，配上微脆的麵包更完美。

▲Le Paris-Hong Kong（$68/配餐湯，Delifrance）：薯菜 Chef Pourcel 特別從法國來港，打造這款以雞肉、日本中華沙律、蕃薯和蕃茄做餡料，配以用甜辣醬、蠔油及蛋黃醬混合成的醬汁，極具創意。（由 7 月 1 日起供應）

Info

The Parlour 電話：3988 0101
Catalunya 電話：2866 7900
Delifrance 電話：2873 3893

▲五十多款麵包放在櫃內，任客人選購。

小 S 口碑麵包店

上個月，小 S 這間麵包店——パン達人手感烘焙未正式來港插旗，網上已廣泛被討論，除了明星效應外，又因不少港人曾在台灣吃過店子的出品，更激讚水準好。故此，麵包店今個月初正式開業那天，部分招牌麵包便被搶購一空，粉絲認真瘋狂。

這間在台灣擁有 17 間分店的麵包店，以健康天然酵母製造的麵包作賣點，店子內自設恒溫房及酵母培殖室，自養酵母發酵，一手一腳由零開始。培殖酵母時間約花 7 至 8 天，更選用加州葡萄乾來製作酵母，故特別香醇，令麵包帶微微酒香。

現時，台灣店共有七、八十款麵包，雖然香港店暫時只有 56 款，但款式也算多。當然，台灣最受歡迎的麵包，如半圓形滿有紅莓香的卡門貝爾，由 5 個小芝士麵包相連結合而成的皇冠，小 S 最愛滿有朱古力香的黑眼豆豆，亦在香港店有售。

為了要忠於原著，店子特別派來兩位台灣師傅駐場，還有店員及廚房員工都曾在台灣受訓 1 個月，力求令風味與台灣無異。另外，大部分原材料由台灣空運到來，還有用得最多的麵粉，亦用上自家 recipe 向廠房訂製，勢要做到 100% 寶島風味。

▼鮮奶雲響乳酪（$35）：綿滑的雲響很香甜，還吃到幼滑的 Cream Cheese。

▼（由上至下）像皇冠的皇冠（$35），由 5 個小包組成，軟軟兼有淡淡芝士香。滿布天然紅莓的卡門貝爾（$35），脆卜卜兼果香味十足。口感有點像心太軟的黑眼豆豆（$29/5個），香而不膩，難怪是小 S 至愛。

Info

パン達人手感烘焙
地址：太子彌敦道 763 號 G/F Shop A
電話：2396 5100
營業時間：10am-9pm