

# 夜

## 上海

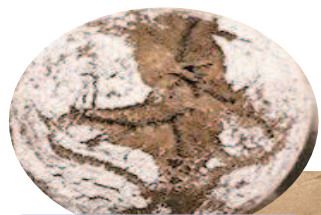
经过手腹百次的揉搓，再用指尖轻柔地抚摸，一块普通的面团在历经揉搓、发酵、调味、烘焙等一系列繁杂的工序之后，变成了散发着阵阵“金光”和迷人香气的诱人面包。让你忍不住放进口中，想要马上品尝它的美味。

### “意”无涯

相比蛋糕的甜腻，有人更喜欢面包的韧性。咀嚼中，淡淡的麦香是最原始、最天然的滋味，当然也能调和进黄油的浓郁香味，果干的酸甜可口，香肠的鲜香肉感，肉桂粉的迷人味道……好像只要进入烤箱，就能够化平凡为神奇，让普通的面粉变成香

喷喷的“尤物”。

不少人心里都有一个开花店、书店或者咖啡店的文艺梦想，但吃货的梦想却是开一家面包店——每天身处面包散发的甜甜气味的中，想想都觉得幸福。但是，在梦想还比较“骨感”，难以马上实现的情况下，不如多吃几个“镇店”面包，抚慰自己的胃与心。



浦东香格里拉大酒店西饼房  
意式 Focaccia 佛卡夏面包

## “镇店”面包 不妨一试

### 你的早餐和下午茶有了

◆ 张钰芸

### 申之魅

一杯拿铁，一个刚烤好的羊角包；  
一杯红茶，一片刚切开的吐司面包；  
一份报纸，一段悠闲的美好时光。

国庆长假不妨出门转转，坐在烘焙小店里看看风景，点上一份新鲜出炉的面包甜点，再准备上一壶好茶，老友相聚，聊聊天，品尝一口纯手工烘焙的面包，真是一段惬意的早餐或下午茶时光。

哪些面包值得登上你的餐桌？魔都的这些“镇店”面包正等待着你的检验。



图东方IC

品尝经典的品种，体味浓浓的异域风情。

浦东香格里拉大酒店西饼房的招牌面包是意式的 Focaccia 佛卡夏面包，吃这种散发着橄榄油和迷迭香香气的面包，让人如沐地中海温暖的阳光和凉爽的海风。这种滋味也是上海人很喜欢的，它甚至可以搭配任何食物一起享用。

羊角包是法国文化也是法国传统美食的一种象征，当年 15 岁的奥地利帝国公主玛丽·安托瓦内特嫁给了法国国王路易十六。为了向新王后致敬，巴黎的面包师制作了他们自己的新月形面包，并用“新月”的法语来为之命名，那就是“croissant”。浦东香格里拉大酒店西饼房制作的 Cronut 羊角甜甜圈，在纽约爆红继而风靡全球。这种以羊角包和甜甜圈结合的创新面包，绚丽缤纷的色彩和多样的口味，令它更像是一款披着甜点外衣的面包，这样的碰撞也颇有美式特点。

Lovegift 爱礼的大列巴也是店里的明星款，这就是传统的俄式风味。670 克一个大的规格，面包体细腻绵密，结构粗实。内里则镶嵌丰富的提子干、核桃仁，低糖少油，口感充实有料，是一款能让人吃饱的面包。

Briant 石窟面包是一家日本人开的面包店，其中销售的北海道板砖系列、石窟芝士吐司等，使用了起源于日本的汤种面包制作方法。“汤种”在日语里意为温热的面团或稀的面种。汤种面包是在一些面包配方中添加一定比例的汤种面团使该面包更加柔软和更具有保水性。再加上店里自己搭建的石窟炉，让烘烤面包的温度控制在 230℃ 到 250℃，使得面包外壳酥脆，内里却很柔软。

### 网红面包带来更多惊喜

网红奶茶、网红蛋糕、网红面条……似乎所有的美食都想往“网红”身上靠，自然“网红面包”也不例外。喜茶、乐乐茶每一季推出的面包，因为外形和口感的颠覆传统，常常成为排队购买甚至断货的网红，不过相比季节款的一时走红，还是榴莲面包等镇店款的生命力更加长久。

Our Bakery 则是网红脏脏包的鼻祖，如今也入驻了新天地。脏脏包其实就是巧克力可颂起酥面包，表面厚厚的巧克力淋面和巧克力粉，夹心是浓郁的巧克力酱。可想而知，吃的时候嘴巴和双手都会沾满巧克力而变得“脏”，因此得名。这款面包也是韩国烘焙品牌 Our Bakery 的首创。相比一众跟风者，“鼻祖”的水准自然是最高，趁着如今脏脏包热度下降，还没品尝过的人可以去尝一尝，还不用排队。

而在拿手的起酥面包领域，Our Bakery 最近的新品则是一款海苔明太子羊角，酥香羊角外覆有海苔脆片，再加上内馅是明太子籽混合蛋黄酱，入口鲜香，给麦香带来了海的味道，也很适合入秋的季节食用。

### 天然原料蕴含真滋味

没有欧式面包、没有脏脏包，也没有网红珍珠奶茶爆浆款，只做吐司的烘焙龙是一个不追求网红爆款的品牌，而是和吐司“死磕”。不同于普通的甜、咸切片面包，它把吐司玩出了许多花样。

招牌“龙吐司”就是最基础的白吐司，可以直接吃，也可以做三明治。但想要既保留麦香，柔软可口，又要保持支撑力，吃起来有些韧性，关键就在于优质的配比，以及面包师的功力。如果你是健康达人，则推荐奇亚籽全麦吐司。被誉为“超级食物”的奇亚籽有着丰富的营养成分，咀嚼时奇妙的口感，也给全麦吐司带来更多口感上的乐趣，时髦健康又好吃。

店里还有伯爵茶小吐司、橙意满满吐司等这样“非主流”的吐司品种，而其热卖的关键，除了好吃，还是在于原料的天然和健康。烘焙龙从开店之初就坚持制作过程不添加防腐剂、面粉改良剂、人工香精色素，除了选择进口优质原料，还采用循环培养了 20 年的自制酵母和隔夜老面，其中含有的酵母菌和乳酸菌，可以最大程度激发小麦粉原有的香气和丰富口感，让吐司麦香更浓郁，口感湿润有嚼劲。

同样是采用天然原料，开业不久的光明悠焙最近也在大排长龙，消费者们冲着用优倍鲜奶制作的面包，莫斯利安口味的泡芙等新产品而去。该店的主打产品是“优倍鲜奶面包系列”，采用光明乳业明星产品优倍鲜奶替代水来和面，整个制作过程不添加一滴水，每一份鲜奶吐司里相当于含有 200 毫升的优倍鲜奶。这样的“高端配置”为鲜奶吐司带来蓬松而有弹性的口感，淡淡的牛奶香味取代浓郁的黄油香，反而更能吃出食物本来的味道。同时，窑炉直火工艺能更快锁住面包水分，使面包表皮香脆，内在绵软，口感更佳。

### 从面包里吃出异国风情

面包有许多流派和花式，让顾客看花眼。如今的网红面包已经很难说出其流派，但对于面包爱好者来说，还是愿意跟着传统的流派，

新民晚报  
11  
2019年  
10月5日  
星期六

SAT  
买手

SUN  
影音

MON  
流连

TUE  
潮店

WED  
格调

THU  
悦动

FRI  
味道

夜上海



新民夜上海  
越夜越精彩  
八小时之外，大好休闲时光，兜兜逛逛、看戏听歌、运动健身、血拼美食。引领时尚，廓清风气，更多精彩，尽在新民夜上海！  
视觉设计：戚黎明  
本版编辑：王蕾



烘焙龙抹茶红豆吐司

Our Bakery  
海苔明太子羊角

Briant 石窟面包

光明悠焙优倍鲜奶面包

浦东香格里拉大酒店西饼房  
Cronut 羊角甜甜圈

Lovegift 爱礼大列巴