



## 法棍

法棍是最传统的法国国民面包，通常不加糖、奶，只用小麦粉、水、盐和酵母四种原料。所以它绝对是一款考验功力的面包。

外皮酥脆偏硬，内里松软而有韧劲，吃起来有麦香，不过随着时间推移，法棍会变得硬邦邦，所以也有人戏称其为“凶器”。

**推荐：**嘉佩乐 la Boulangerie 面包房  
L'ATELIER OVER BAKERY 酱油法棍

## 海盐卷

这款算是日式面包中的一员，不同于可颂的层层起酥，海盐卷制作工艺上会更简单些。刚出炉的海盐卷，金黄的表皮酥脆，吃起来是浓郁的黄油香味，中间是黄油融化后而留下的空心，而黄油融化到面包底部形成一层焦脆的口感，让人欲罢不能。

**推荐：**Johan 面包店  
FASCINO 面包店



## 佛卡夏

佛卡夏是意大利一款祖师爷级别的经典面包，看起来跟披萨有点像，都由面包底和表面的各种馅料组成，但它们的侧重点有所不同——佛卡夏的重点在于面包底，口感松软油润。

**推荐：**O'mills 番茄佛卡夏  
Nonna 芝士香肠佛卡夏

## 碱水结

捏成辫子状的面团扭结造型，因此也被称为“纽结饼”。这是一款德国街头常见的传统面食，由于制作时面团在碱水里泡过，因此经高温炙烤后的纽结饼表皮呈深褐红色。

碱水结咸味明显，很适合搭配啤酒和德式香肠。在德国、捷克、奥地利等地的小馆子餐桌上经常能见到它。

**推荐：**天然优尼 Unichef 碱水酥  
WHEN PIGS FLY 小碱水系列



## 酸面包

加入乳酸菌和野生酵母共同发酵，表皮质地较硬，酸味明显，嚼起来富有韧劲，近几年十分流行。酸面包的吃法较多，在美国通常是挖空面包内里，装入蛤蜊巧达汤食用，很多 brunch 店也很爱用它来制作开放三明治。

**推荐：**Avec toi 100% 全黑麦酸面包  
TRIFLE 揣福

## 咸奶油巴伐利

以巴伐利德国碱水面包为基础，只用面粉、水、盐、酵母制作。做得好的巴伐利表皮漂亮有光泽，割口很漂亮。深棕色外皮嚼起来有弹性，内里很柔韧有麦香。黄油的香和恰到好处咸味，是这款面包的灵魂所在。

**推荐：**夏朵十二篮

