

## 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。

外皮松脆偏硬, 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"。

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

## 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。

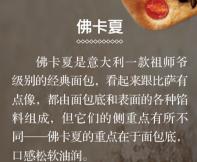
描 推荐: 天然优尼 Unichef 碱水酥 WHEN PIGS FLY 小碱水系列

## 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。

TOAST

描 推荐: Johan 面包店 FASCINO 面包店



每日新鲜烘焙

描 推荐: O'mills 番茄佛卡夏 Nonna 芝士香肠佛卡夏



咸奶油巴伐利

黄油的香和恰到好处咸味,是这款面包的灵魂所在。

以巴伐利德国碱水面包为基础, 只用面粉、水、盐、



## 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。

描 推荐: 夏朵十二篮

描 推荐: Avec toi 100% 全黑麦酸面包 TRIFLE 揣福

