

不少港客北上「搵食」，除了火鍋及串燒，女士們亦喜愛搜羅甜點慰藉心靈。本報今次介紹由澳門紅到深圳的八目烘焙(BAMU Bakery)，主打超人氣酥皮焦糖蛋撻，金黃焦香勁邪惡。店員指日賣最多7,000件，加上其他打卡甜點，吃貨們不容錯過！

文、攝：龍獅

深圳攻略

必食爆餡 焦糖蛋撻

八目烘焙在

澳門起家，是當地大名鼎鼎的蛋撻天花板。去年8月進軍深圳福田區星河COCO Park後除了吸引本地客，由於不少香港網民指店家風格與香港烘焙名店Bakehouse相似，因此也極速獲大批港客排隊朝聖。店家「鎮店之寶」焦糖蛋撻每個售¥12，超濃郁蛋漿配上香脆酥皮，咬落瞬間感受到濃厚蛋香，令人難以抗拒。店家其他名物包括檸檬蝴蝶結酥、覆盤子開心果

可頌(牛角包)、碧根果奶油肉桂卷等，全部大物件，吸引不少捧場客。八目烘焙的出

品每日在舖內現做現

烤，亦有售賣各種咖啡、

手打檸檬茶等消暑飲品；舖內外

放置多張枱凳讓客人邊食蛋撻

邊與三五知己圍爐吹水，

食飽再到商場其他店

舖閒逛或打

卡，絕對是大家的偷閒加油站。

港客成最強粉絲

現時八目烘焙在深圳的分店只此一家，店員陳先生受訪時稱：「焦糖酥皮蛋撻有淡淡忌廉加蛋液，酥皮由天然酵母製成，加上高溫烘烤焦糖，甜度適中、外形飽滿，所以吸引不少客人慕名而來。」他指蛋撻在假日人流暢旺期間，最高峰日賣7,000件，亦以港客佔大多

數：「我

哋港客佔

八成，嚟

到多數都買

蛋撻，覆盤子開心

果可頌亦有好多女顧客青

睇。」據知八目烘焙暫未考慮

在港開店，若大家無暇到澳

門，也可到深圳一試這個網

紅蛋撻。

■焦糖蛋撻在假日勁好賣，小鮮肉店員做到手軟。



檸檬蝴蝶結酥 ¥42

主要成分：

檸檬醬、馬斯卡彭芝士

脹卜卜蝴蝶結造型成打卡恩

物，特製檸檬果醬餡酸甜清

新，一試難忘。



覆盤子開心果可頌 ¥38

主要成分：

開心果醬、覆盤子醬

皮薄鬆脆，滿滿覆盤子醬酸酸哋不太

膩；加上淡淡開心果味，大物件飽肚。

■熱辣辣蛋漿入口嫩滑，如吃焦糖嫩蛋一樣。

樹岸Chill住有營

位處商場二樓的西餐廳樹岸(Tree-Co)同樣在去年8月開業，店內

布置富歐洲建築特色，石牆上的古希臘文

字圖形打造出巴比倫風格，配上森林風裝潢，

食客置身其中絕對可忘卻煩囂，Chill住嘆美食。樹

岸最受歡迎是僅售¥78的全日餐，包主食、小食、餐

湯或餐飲，大物件夾抵食，性價比超高。此外，樹岸是深圳激

罕有「營」之選餐廳，主打少鹽

少油，全日餐

的主食有多種

沙律供食客揀

選，怕肥人士北

上搵食都有出

路。店舖主管官小姐

接受本報訪問時稱：「內

地近年唔少人注重健康飲食，我哋除咗嚴控食物品質，同

時專注健康菜式，少油少鹽！」她坦言每逢周末有八成客

人來自香港，她又稱：「除咗戰斧牛扒、安格斯雪花牛扒等

大路選擇，比較健康嘅黎麥雞肉牛油果沙拉(沙律)，有雞

肉、牛油果、粟米筍、番茄仔及沙律菜等，口味清新、賣相

鮮艷，亦係唔少港客必點之選。」



■黎麥雞肉牛油果沙律賣相清新，十分開胃。

■餐廳布置有樹有草，營造出大自然氛圍。

