

北上「手信王」 爆買鮑師傅

爆升！採、攝：龍獅必令該烘焙品牌人氣再度中心城開新店，開業後勢鮑師傅已於本月18日在領展少港客排隊爆買各式糕點。前本報記者到訪鮑師傅萬象食家店，仍見不「海苔酥松小貝」是大家必買手信之選。日「鮑師傅」至今仍是港客人龍店，最強名物港人北上風潮方興未艾，網紅烘焙品牌

鮑師傅由江西人鮑才勝於2004年創立，其後在2017年2月殺入上海人民廣場開設當地第一間門店，生意大旺並創下排隊7小時的神話。時至今日，鮑師傅在全國已擁有逾200間直營店，官方更宣稱它們的原創小貝一年賣出2億個。新冠疫情結束後，港人北上「報復式」消費，鮑師傅的糕點再度獲港客熱捧，該品牌極速成為「手信王」，從羅湖或福田口岸開出的港鐵，不難發現手持鮑師傅購物袋的港客蹤影。鮑師傅的糕點全部即日製作，主打現做現賣，保證新鮮，因此大受歡迎。每間分店也有透明大玻璃，客人可看到工場內的烘焙師製作各式糕點及小貝過程。

甜品糕點應有盡有

店家為迎合不同顧客需要，推出大眾口味如朱古力、咖啡、蟹黃小貝，亦有獨特口味檸檬酸奶小貝；撻類選擇亦算豐富，包括芋泥、開心果或焦糖蛋撻等，並供應不同味道泡芙，絕對令甜品控瘋狂。店家招牌貨是一盒4件，僅賣¥32的「海苔酥松小貝」，海苔的鬆脆與肉鬆的鹹香完美結合，咬下去層次分明，同時分量十足夠飽肚，難怪是港客必掃首選；至於一件賣¥7.9的「法式可頌（牛角包）開心果蛋撻」，外酥內軟滿滿奶香，亦令不少港客趨之若鶩。另外，不得不提店家另一產品「芝士奶酪麻薯」，大大袋僅售¥42，細細件麻薯芝士味濃郁，網友激讚一啖一件食唔停。

港客鍾情酥松小貝

鮑師傅在福田卓悅中心、羅湖金光華廣場商圈附近的分店皆人氣旺盛，據知萬象食家店約50%是港客，下午至傍晚時段較繁忙。記者於閒日下午到訪亦見排隊人龍，來自香港的鄧小姐與友人特地前來朝聖，買了海苔酥松小貝、開心果蛋撻等熱賣糕點返港。她受訪時透露過往亦曾品嚐過海苔酥松小貝：「我哋都係貪新鮮，香港無得買呢類鬆肉小貝，特登嚟幫襯，順道去埋超市『盒馬鮮生』買嘢。（希望香港開店？）唔好呀，香港應該賣本身特色嘅糕點，如果都係呢啲店（鮑師傅），咁就無咗香港本身特色。」



■海苔酥松小貝去貨勁快，獲封「肉鬆小貝界天花板」。

培根（煙肉）芝士沙拉（沙律）撻

土豆沙拉（薯仔沙律）酥松小貝

人氣推介：

榴槤蛋撻

上層滿滿榴槤醬，內裏是足料果肉，榴槤味濃而不膩，令人「榴槤忘返」。

¥11
(一盒兩件)

培根（煙肉）芝士沙拉（沙律）撻

外層鬆脆酥皮，配煙肉及芝士，撒上香脆葱碎，口感、外形激似迷你版薄餅。

¥6.5

土豆沙拉（薯仔沙律）酥松小貝

內餡是綿密土豆蓉，與酥松小貝的原味沙拉醬相比熱量低罪惡感大減，食得放心。

¥9
(一盒兩件)

榴槤蛋撻

■酥松小貝香脆軟滑，爆漿內餡令人欲罷不能。



■各種現烤撻足料美味，每一啖也大滿足。



■店員忙到無停手，排隊王果然名不虛傳。

■鮑師傅供應不同糕點及甜品，總有一款啱大家口味。