

為了開設 33 Cubread，對烘培充滿興趣的唐詩詠，去年特意到東京拜師學藝整麵包及甜品，之後便與3位女友人夾份開舖。33 Cubread亦邀得唐詩詠的老師、日本知名烘焙師川島善行監修，他擅長將當季新鮮食材及地方風味融入麵包中，當中以超軟熟的生吐司打響名堂。據悉川島善行早前來港，唐詩詠亦忙於跟老師研究新款式。

33 Cubread主打多款口味的吐司，賣點是採用日本北海道優質的皇牌小麥春之戀麵粉及北海道牛奶製作，且無添加其他麵粉及任何改良劑，而且在舖內附設工房，麵包每日新鮮出爐，每天限量供應。當中最有名的就是經典原味海綿吐司（53元），口感鬆軟，即使擺放幾天味道依

然。至於唐詩詠力推的骰仔牛角包（26元起），外形與坊間的牛角包不同，特意造成骰仔正正方方，甚具標誌性，而且口味眾多，包括黑朱古力、香橙伯爵茶、特濃咖啡、抹茶、意大利黑松露、紫菜明太子、粟米濃湯等等，據知是川島善行特意與本港團隊共同研製出來的新口味。

分3時段出爐 每人限購5個

為了讓大家可以嘗到最新鮮的包點，33 cubread的麵包每日分3個時段出爐，分別是上午10點、下午1點及4點半，不過有時候也會遲出爐，有心去的可留意官方Instagram更新。惟想追星見唐詩詠一面，就要講彩數，有網民指有時在周末會見到，不過不是必然。小編當日踩場是平

日，就真的遇不到視后。當日小編準時4點半到達，完全不敢相信眼前所見，目測人龍已經多達60幾人，由龍尾行前到舖頭都要半分鐘，據店員指開張以來約日售600個，認真誇張。由於店仔細細，每次只可放4人入內，確定每位顧客有足夠空間入內選購，且每人限購5個及每款1個。隔住玻璃可見場內客人都悠閒地精挑細選，難怪小編等足半小時只稍微向前移動一個店舖的身位。有於附近返工、想幫襯的打工仔也望着小編搖頭，表示大排長龍情況，已見怪不怪。

街坊日日幫襯 呷未嘗盡口味

小編趁排隊空檔向同是隊尾的陳小姐閒聊，原來她住附近，是銅鑼灣街坊，自

從33 cubread開張後，幾乎日日都幫襯，「不過仲未試晒所有口味，最想試的是粟米濃湯骰仔牛角包，次次排到我都買晒，下次都要再早點到。」也有在美容院工作的美容師李小姐趁空檔也來排隊，「已經4點鐘到，勁多人排緊。無辦法，我哋上面（美容院）好多人都鍾意食，又可以當請客人下午茶。」問及最喜歡哪種口味，李小姐興奮地介紹，「一定係香橙伯爵茶，因為好香橙味，而且細細件啱女仔食。」終於排了1小時零3分鐘，小編順利進入店內，但現場所見，一如所料，早早鎖定想試的紫菜明太子及粟米濃湯骰仔牛角包已經售罄，只餘部分小吐司及丹麥酥，經店員介紹下，小編親試了紅豆麻糬丹麥酥（36元），紅豆頗甜，丹麥酥算多層且混合麻糬，牛油味濃郁，口感酥脆，味道真的不錯。如果嫌麵包不夠熱，店員也會教你可回家加熱：先預熱焗爐約190度，再烘烤約4至5分鐘至表面酥脆，或用微波爐叮20秒即可。

地址：銅鑼灣波斯富街116號

星級吐司店 唐詩詠打「骰」

明星開店一直有優勢，靠明星效應吸納到一班捧場客，不過要生意做得住，最緊要靠實力。TVB前視后唐詩詠（Natalie）早前就於銅鑼灣開設日式吐司專門店33 Cubread。據悉自開張後日日大排長龍，最出名有海綿吐司及骰仔牛角包，採用日本北海道麵粉及牛奶，標榜無添加其他麵粉及任何改良劑。但有街坊大呻經常買不到心水口味，皆因遲少少排龍尾，很多包已火速售罄。小編唔信邪又去排隊，果然排足一個鐘，特色麵包已經所剩無幾，認真犀利。

採、部分攝影：思齊



■TVB藝員張曦雯(左)也是吐司店捧場客。lg@natalietong53

■紅豆麻糬丹麥酥不算太甜。



■每次只可放4人入內，夠晒空間。

■目測人龍已經多達60幾人。

■日本知名烘焙師川島善行。lg@33cubread



■最新推出的洋桃口味蛋糕

若嫌食完限量麵包未夠飽，行過少少到附近的希慎廣場，

可到地庫的Romanova Bakery，品嘗全港獨家的俄羅斯蛋糕。蛋糕店由三位具有俄羅斯和中國傳統背景文化的創始人共同創立，希望將最東歐及俄羅斯甜點帶到香港，所有蛋糕都是來自俄羅斯的主廚採用家鄉秘製的食譜精心手工製作，標榜全天然、無添加。據老闆之一的Jessica說，最受歡迎的有開心果蜂蜜千層蛋糕（518元）及黃金蜂蜜千層蛋糕（558元），小編兩款都試過，最欣賞的是蛋糕不算

OL最愛 俄羅斯蛋糕

太甜，餅底鬆軟勁香牛油味，適合怕太甜口味的人。除了招牌蜂蜜蛋糕，Romanova Bakery還有東歐傳統軟身拿破崙、朱古力蛋糕及甘菊蛋糕等。Jessica亦推介了最新推出的洋桃口味蛋糕（398元起）及心形蛋糕（558元），店內有供應5吋、6吋及8吋的蛋糕，也有切件蛋糕（68元起），亦供應俄式散水餅套餐。現場所見，不少OL都喜歡買細細件的切件蛋糕回家品嘗，畢竟放工有甜頭，也算一種小確幸。

地址：銅鑼灣希慎廣場B116A舖



■Jessica將俄羅斯甜點帶到香港。