

位於旺角花園街135號地下的奇趣餅家，是本港碩果僅存的舊式唐餅家，現已傳至第2代。

堅守唐餅傳統做法

奇趣餅家

這間老字號以手工製作的中式糕點而聞名，店舖面積不算大，但提供琳琅滿目的傳統手工中式餅食，傳統風味曾多次獲得米芝蓮街頭小食推介，品質備受肯定，難怪深受街坊和遊客的喜愛。開業於1984年的奇趣餅家，店內環境依然保留了懷舊風格，白底紅字招牌、綠白地板階磚、手寫價錢牌、吊燈、風扇等都很有味道。店主曾接受訪問時提出致力於

保留傳統，堅守唐餅傳統做法，同時也積極推廣唐餅文化。

每次來到就被雞仔餅、老婆餅、光酥餅、合桃酥及香蕉糕等吸引着，當中必試是紅豆燒餅，6元就有交易，一拿上手，還是熱的，吃上去更可口；燒餅不會過厚，豆沙的甜度也剛好；小小光酥餅（9元）也大大包，一包有十多個，有淡淡的蛋香，一口就可以吃下一個，會讓人吃不停口。還有牛耳仔（半斤40元）又薄又脆，值得捧場。



■紅豆燒餅非常傳統又好味。

融合傳統酒店級出品

豪園餅店

豪園餅店自60年代初在九龍獅子山下由一個小型食檔起家，現在二代負責人為這個家族營運的老餅店建立全新形象。融合了傳統與文青風格的店面設計、老字號品牌以及酒店級的美味，推出一系列自家製特色包點，集合傳統及新派多樣的口味，滿足對街坊及外來顧客多種需求。

位於鑽石山龍蟠苑商場108號舖的豪園餅店現時用日本麵粉製作麵包，因此包底特別鬆軟。焦點包括香橙蛋糕和香蕉蛋糕，賣點是健康食材，新鮮焙焗，材料用上新鮮水果、湖北雞蛋、黃糖，足料調配，果香味分外出眾；提子鬆餅（8元）參照酒店的甜品食譜，製作鬆餅，先把提子浸滿杯酒，使之帶有獨特的香味，更讓提子包帶有果汁的鮮甜感覺。

至於傳統的曲奇皮蛋撻（6元）則傳承古老製法。香味香濃不太甜，牛油口感香



■香蕉蛋糕用料新鮮。

濃。每小時新鮮焗製，街坊至愛，亦有不少街外客慕名而來，獲得鑽石山隱世好吃蛋撻的美名。



■曲奇皮蛋撻用古法炮製。



■熱香餅漢堡即製出爐。



■開心果撻有四層滋味。



■多款新派麵包大受歡迎。

52年北角麵包老店新鳳凰餅店宣布於3月底結業，不少街坊與上班族大感可惜。雖然時代在變，但本港仍有一些傳統餅店及麵包店與時並進，推出不少新派麵包，如灣仔快樂麵麩、荃灣泰興餅店及鑽石山豪園；而旺角奇趣餅家則同時保留了好味道，好時光。各有特色，全部都值得大家支持！

載滿香港人情味

開心果系列登場

泰興餅店

在荃灣、葵盛皆有分店的泰興餅店創始於1976年，雖說開業至今已近50年歷史，但它們的出品追得上潮流，繼懷舊忌廉筒（8元）、熱香餅漢堡（15元）後，最近又推出全新開心果系列，包括北海道3.6牛乳開心果撻和開心果燒餅。

據悉，開心果撻有四層口

感，最上面是烘香的開心果粒，第二層是北海道3.6牛乳蛋漿，第三層是開心果醬，第四層是鬆脆曲奇皮。如此認真的製作，卻只售10元一個，絕對值得一試。同系的開心果燒餅（10元）亦有驚喜，煙煙韌韌糯米皮熱辣辣，非常香軟，內裏充滿爆香的開心果醬非常好味！

至於熱香餅漢堡依然係即製出爐，懷舊忌廉筒則每天限量發售，其他如蛋撻、雞尾包等同樣美味。

麻糬布丁蛋撻必試

快樂麵麩

創始於1977年、在灣仔屹立超過48年的快樂餅店於2023年，遷至與舊址同街的舖頭（皇后大道東66-68號地舖），並以「快樂麵麩」命名，店內除了繼續主打傳統忌廉筒、雞批及蛋撻之外，又於銅鑼灣蘭芳道與順景茶餐廳合作經營新店。後者曾是快樂餅店舊址旁的小店，如

今這兩間老字號，可以在銅鑼灣再續前緣。

快樂麵麩深受街坊歡迎，以售賣各式港式麵包為主，包品每天新鮮出爐。必食包括墨西哥包、蛋撻、沙翁和奶油筒（各款8元起）。同時推出多個新款式，例如咖啡栗子包、麻糬紫薯包、麻糬布丁蛋撻、開心果醬奶油筒等。其中麻糬布丁蛋撻加入芋頭及麻糬，口感比一般蛋撻軟熟綿滑，值得一試。

■奶油筒亦推出開心果款式。

