

街頭。
店門面設計如同19世紀巴黎
小紅書@愛美小姐姐



地址：羅湖萬象城二期B棟S162

交通：深圳地鐵9號線鹿丹村站C出口步行約300米

人氣之選：法式巧克力生巧酥皮厚塔、惠靈頓牛排牛角包

■B&C獲封深圳麵包界天花板，包點顏值高又好味。小紅書@Rita1017

BUTTERFUL & CREAMOROUS 法式浪漫氛圍打卡最強

來自韓國首爾的高端麵包品牌，是西式烘焙市場中首屈一指的網紅排隊店，曾被評為亞洲頭10名的烘焙品牌之一，內地有近40間門市，主要落戶一線城市如北京、上海、成都等。深圳暫時只得一間店，位處老牌港客蒲點羅湖萬象城，以法式輕奢風格及歐式裝修氛圍，令人如同置身歐洲街頭一樣，其淺綠色招牌大袋走在街上如同身份象徵。店外雅座亦舒適，秋風送爽下絕不覺熱勁好feel。麵包價格約在¥15至¥50之間，最強名物「法式巧克力生巧酥皮厚塔」，外層朱古力蛋糕，內餡是蛋撻布丁口感，甜而不膩；「惠靈頓牛排牛角包」（¥39），內餡包裹住大塊牛排及黑松露菇菌，每日限量供應；還有「法式巧克力慕斯布朗尼蛋糕」（¥25），濃濃朱古力層次感豐富，頂部可可粉中和甜膩，也是必點之選。



■小甜柿大福甜潤如蜜。

人氣高端烘焙店 盤點深圳 麵包寶藏

很多北上消費港客愛到烘焙店嘆糕點飲咖啡，回程時亦會買麵包當翌日早餐。小編私心推介深圳3間高級麵包店，全部有座位讓食客慢慢嘆，麵包顏值滿分，順手打卡大滿足！法式麵包店 BUTTERFUL & CREAMOROUS (B&C) 裝潢復古華麗，獲封麵包界愛馬仕，各種糕點麵包精緻又美味；小店 BAKER'S BASE 日系原木風打卡最強，必食法式可頌（牛角包）、肉桂卷；深圳本土連鎖店 1-7 Bread 的「豆乳系列」走健康路線，賣點低糖低油輕脂，啱晒各位港客！

撰文：龍獅

■BAKER'S BASE可頌外脆內軟，酥皮烤得金黃酥脆。

1-7 Bread 健康之選碳水人士福音

2018年在深圳創立的本土烘焙品牌，以「Soften your life」為品牌理念，通過4次發酵工藝打造柔軟口感麵包，截至今年10月，深圳已累積12間店，店內有環形麵包櫃及日系裝修風也充滿誠意。深圳海上世界店有室外座位，環境鬆動，大家行完商場可買杯咖啡坐一會嘆麵包，沉浸式體驗麵包空間。「豆乳系列麵包」主打低糖低油輕脂0負擔，¥28一包的「豆乳吐司」，一份8塊全部厚切分量十足，豆乳味濃，口感細膩撕開更有拉絲效果；Baby豆漿包（¥8.8）一份兩件，滿滿豆漿的清香與口感，大細剛剛好食完不覺滯，也是健康之選。至於甜品「小甜柿大福」（¥8.9），軟糯糯的冰皮一搥即化，包裹住輕盈絲滑的淡奶油，中間塞入新鮮柿子肉，清甜爆汁，冰冰涼涼如同嘆真柿子。

地址：南山區海上世界前廣場A區3105、3106號舖

交通：深圳地鐵2號/12號線海上世界站A出口直行約200米

人氣之選：豆乳吐司、Baby豆漿包



■1-7 Bread海上世界店空間充足，坐在雅座吹風最舒服。



■豆乳吐司是1-7 Bread的招牌名物。小紅書@hi蒂

BAKER'S BASE 日系工業風可頌必試

位處上梅林的法式烘焙小店，主打法式麵包、可頌及咖啡，至今已開業7年，店內原木色系與工業風結合，設計如同日本電影的麵包屋，簡單舒適，亦提供輕便快餐，大家可以到店嘆杯咖啡hea一個下午。招牌經典法式可頌（¥16）外皮鬆軟如雲朵，光澤通透顏值高，更會供應減糖版，健康達人心理負擔大減；「紅酒無花果黑麥麵包」（¥18）切片後每塊也有無花果及醬，麵包香氣撲鼻令人難以抗拒。除了牛角包、貝果（Bagel）、長法包等經典款，還有巧克力可頌、奇亞籽貝果、番茄洋蔥恰巴塔等特色產品，BAKER'S BASE可算是「麵包腦袋」天堂。

地址：福田區廣廈路12號

交通：深圳地鐵4號/9號線上梅林站G出口步行約400米

人氣之選：經典法式可頌、紅酒無花果黑麥麵包

■紅波芝士芥末籽鄉村麵包風味獨特。



■店家裝潢走日系休閒風，令人非常愜意。