



J's Bakery

在這裡，你絕對會有與其他烘焙坊不一樣

的全新感受



## 最新消息

- ▶ 最新出爐~紅茶口味瑪德蓮
- ▶ 期待已久~板橋新店開張了!
- ▶ [季節限定]超浮誇草莓派全新登場
- ▶ [貝果]獨家研發的麵粉黃金比例....



## 館長推薦

## 法國長棍



採用法國麵包大師Raymond Calvel的自製分解法 (Autolyse) 內在氣孔大而均勻、外皮酥脆

[了解更多](#)

## 鹽之花



隨着低溫發酵一夜，帶出麵粉甜味和香氣加入法國  
葛思德區天然鹽之花層次分明，風味飽滿

[了解更多](#)

## 原味貝果



獨家研發的麵粉黃金比例發酵出的麵糰更香更加滿  
厚，以少糖、少油為基本原則，嚼勁十足

[了解更多](#)