



知識

吃麵包，就像閱讀人類文明的智慧累積，卻比書本更直接深刻。我們自詡不只追求美味手藝，更能開拓麵包師傅的國際視野，讓知識成就更多麵包魂。



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的自發分解法 (Autolyse) 內在氣孔大而均勻、外皮酥脆

[了解更多](#)

鹽之花



鹽種低溫發酵一夜，帶出麵粉甜味和香氣加入法國葛志得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鹽種更香更加濃厚，以少糖、少油為基本原則，嚼勁十足

[了解更多](#)