

電子報四

金融四 黃咸恆

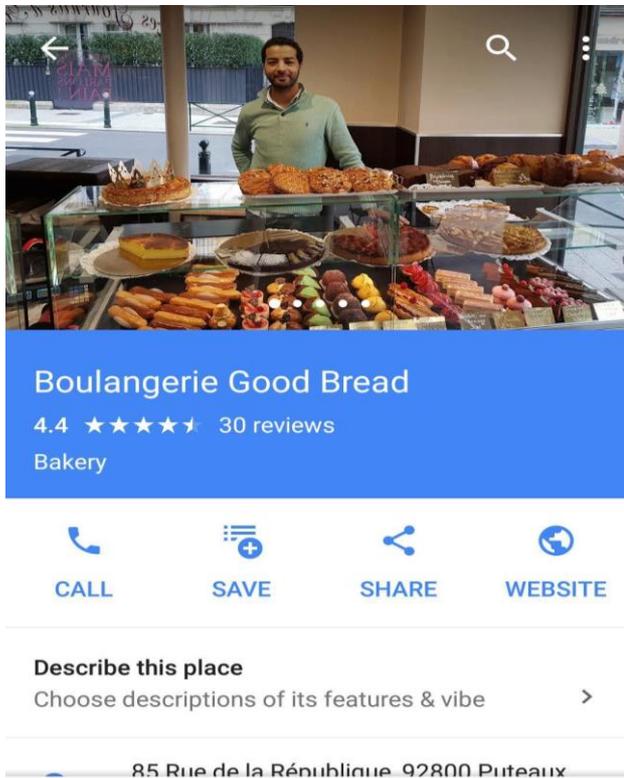
Baguette 是給觀光客吃的，懂吃的法國人都吃 Tradition

在 IESEG 附近，有一間只有 google map 知道而不存在於任何旅遊書的麵包坊，裡面烤出來的 Tradition 我認為是全巴黎最佳

這個故事從某天晚餐一時興起煮的紅酒燉羊肉說起

快到晚餐時間 看了食譜弄了個有模有樣的紅酒燉羊肉 但紅酒燉羊肉味道那麼重總不能單吃吧？想起之前去 Grenoble 吃過的一種法棍麵包 Tradition，不像一般吃到的法棍 Baguette 又乾又硬；Tradition 外殼酥脆就像剛炸好的雞排 內裡又充滿彈性

多數時候，餐桌上的澱粉類永遠是最不受歡迎的，沒上菜前根本不會有人去碰他，白飯也好法棍亦然。但是這間的法棍完全不是這麼回事；兩根剛出爐的法棍在懷中溫溫熱熱的宛如熟睡的嬰兒，烤過的麵包味夾帶一點點的焦香證明麵包師傅對於火候的掌控恰到好處。雙指輕捏，酥脆的外殼應聲破開，底下的麵包濕潤柔軟但也充滿彈性。一入口最先嚐到的是淡淡的鹹味，再來才是澱粉咀嚼後豐富的甜味。一口接著一口，還沒走到市府前我們已經吃掉一半的麵包，原本想折回去再買兩條，是想起家裡還有紅酒燉羊肉才就此作罷



麵包店地址：85 rue de la Republique, 92800 PUTEAUX (PUTEAUX 市府附近) _