



紐約客的日常味道 —— Schragels ——

清晨四時，當人們仍窩在床上好眠，美國來的女生 Rebecca 已起床，回到她的貝果 (Bagel) 工場，默默為城市人準備早餐，重現以往在紐約吃慣的味道。



原味貝果
\$25 (大) ; \$15 (小)
面層沒加任何配料，
富麵粉香；所有口味
都分有大小兩款，小
的正好給孩子作茶點。



抹醬 \$45/150 克；
\$60/200 克
店子提供幾款自家製
醬料訂購，例如香葱
忌廉芝士醬 (中)、
蜜糖合桃忌廉芝士醬
(後)，還有適合素食
者吃的鷹嘴豆土麻香
醬 (前)。



工場位於上環，附近不少山貨舖，Rebecca 曾經請舖頭老闆吃貝果，推廣家鄉美食。



貝果這東西，在香港不算流行，它賣相像麵包，又似冬甩，吃下去感厚實，嚼勁十足。

Rebecca 解釋，其成分和製作方法與麵包大相徑庭：「材料一點不複雜，就是高筋麵粉、水和鹽，不用雞蛋、牛油和糖，亦不用防腐劑或任何化學成分，所以很健康。」正宗紐約口味的貝果，上面會撒滿罌粟籽、洋蔥、芝麻等配料，絕不單調，吃時抹上忌廉芝士醬，講究一點的，還會放幾片煙三文魚同吃，飽肚可口。

這位美國女生，回想當初製作貝果，完全是無心插柳。

5年前，她隻身由美國來港工作，想在香港找正宗貝果作早餐，遍尋不果，「不少本地 café 和超市賣的貝果都不正宗，沒有經過最重要的水煮步驟，口感有欠實在，只說得上圈形麵包，所以我跟很多在港生活的美國朋友一樣，每次回老家都要托一堆回來作儲糧。」

於是她決定自己做，而且只做最傳統的，就是爺爺那年代的正宗味道。

貝果起源自猶太人的特色食物，而 Rebecca 的爺爺正是猶太人，50年代曾在美國經營小吃店，賣手工貝果。

她的貝果製作費時，每天晚上，先將材料攪拌，搓揉成麵糰，將麵糰切成一份份，在手心一搓，圓麵糰塊變長條，兩端一搭，成了一個圈形麵糰，放在雪櫃內整晚發酵。

次日清晨，將它們放入熱水煮熟，隔水後沾上

芝麻等配料，放進焗爐，將底面焗透，才告完成。

「香港氣候與紐約大不同，每晚都要細心留意貝果發酵狀況，再調節溫度與濕度。」她解釋。

貝果除了自吃，也會跟朋友分享，漸漸地贏得不少口碑。

有次在朋友生日派對上，她應友人要求，做了一批貝果作賀禮，沒想到被同場一位廚師看中，向她訂購在餐廳奉客，讓她信心大增，去年底正式成立自家品牌「Schragels」，將家族姓氏「Schrage」與 Bagel 結合，開設網店，提供即訂即製服務。

本身從事銀行投資的 Rebecca 直言，自從兼顧貝果品牌，工作忙到不得了，她卻樂在其中，因為有空間讓她在做法上大膽創新。

除了常見的芝麻、罌粟籽口味，還創作了一款較少見的肉桂貝果；另外也炮製多款醬料供人訂購，例如新西蘭忌廉芝士混合青蔥，迎合中國人口味；還有鷹嘴豆混合有機土麻香的醬料，具獨特中東風味，素食者也可以吃。

那麼，遠在美國的家人，對這門生意有何看法？她聳聳肩說：「爸爸總覺得，既然有穩定收入，只要安份打工，繼續賺更多錢就好。我卻不是這樣想，既然現在有能力，更應該做喜歡的事，趁年輕盡力一試！」她悠然地吃着貝果，一臉滿足，堅定地把老家的滋味發揚光大。●



6/



Schragels • 如有興趣訂購，可預早 24 小時於網上落單，亦可電郵 bagels@schragels.com
whatsapp: 9730 6727 訂購 • 次日 8am 至 2pm 派貨，運送全港。
網址: http://www.schragels.com/
Facebook • Schragels

A few favorites

1. 什錦貝果 • 集罌粟籽、芝麻、洋蔥於一身，味道微鹹適中。
2. 芝麻貝果 • 芝麻香濃重，十分香口，切開一半，夾進煙火腿同吃頗配襯。
3. 罌粟籽貝果 • 最典型的紐約貝果口味，味道清淡，吃到粒粒口感。
4. 肉桂貝果 • Rebecca 自創口味，混入提子乾，清甜好吃。
5. 洋葱貝果 • 面層是洋葱碎，鹹香濃重，個性突出。
6. 蒜香貝果脆片 \$35/100 克 • 將原味貝果切片後，抹上蒜頭、海鹽及橄欖油焗焗，脆卜卜卻不熱氣，可另外柯打忌廉芝士醬蘸來吃。