



親身打理小店的Wendy，因為喜歡吃高夫，所以就賣，目標就是如此簡單。

Waffelman
香港 德輔道中(德輔道中407) 電話
02168 2797 | 網址 11am-7pm | 營業時間 10:00am-7pm
分店 電話 2161 440



海邊

的

w

a

f

f

l

e

m

a

n

賣自己喜歡的高夫，選自己喜歡的海邊小店，年初開業的Waffelman，就是如此簡單。

高夫即叫即製，烘烤時，會聞到有淡淡的發酵香味。



w a f f l e m a n

夫麵糰，Wendy卻堅持高夫要新鮮製作才美味，所以親到當地學藝的她，選擇提供配方及比利時進口的珍珠糖、酵母菌予本地麵粉廠，讓他們每天早上把麵糰送到小店。早前麵粉廠維修停工，Wendy索性休息四天，也不預製麵糰。

麵糰送抵小店後，再放進恆溫恆濕的發酵機處理，就連窩夫機，都是她走訪當地多家廠房後才嚴選的。雖然要特意訂貨越洋送到香港，不過印紋特別深刻，熱力亦恰到好處，做出來的高夫，融化後的珍珠糖在外層形成香脆口感，咬下去，呈半融化的窩夫中心煙韌甜美。對香港人來說，口味無疑較單調，不過在外國客人為主的赤柱卻很受落，最高紀錄日賣450個，周末天氣清爽時，窩夫幾乎沒有停止出爐的時候。

生意不錯，也令開張前不少覺得她放棄高薪厚職創業的親友，從驚訝、反對，變成支持，「以前份工都有滿足感，不過現在親自接觸客人，聽到他們的意見，見到一家大小吃得很開心，那種滿足感是完全不同，有更大動力去完善窩夫口味，近來就想加些榛子醬，或更多雪糕口味。」滿懷信心的Wendy說。

肉桂糖系列日窩夫，自家製的肉桂糖漿，更甜入味。



數近來開張的窩夫店，Waffelman應該是最簡單的一間。

裝修簡約，沒有搶眼七彩霓虹，一室潔白鮮橙的小店，只有兩張高枱，牆上貼滿布魯塞爾大廣場、小便小童像、窩夫店的照片，全是老闆Wendy親手拍攝，她還帶回一些啤酒杯、小童像小擺設，放在店內。

簡單的，還有窩夫款式，只賣原味列日窩夫，加上雪糕、醬汁組合出十二款配搭，別提鹹食口味或做成三文治了，小店連雪糕都只有一款雲呢拿味，選擇少得出奇。

不過簡單，卻不代表單調，曾任管理分析師的Wendy，因一趟比利時之旅，迷上外脆內煙韌的列日窩夫，最後開店，把以往對工作的認真，專注在自己喜愛的高夫上。

家住新界的她，為了令小店充滿歐洲悠閒感，開店前跑遍全港，最後選址赤柱。走出掛滿比利時照片擺設的小店，就是能望見海景的高場觀景台，只要沒下雨，大多數客人買窩夫後，都愛走到店外，讓微鹹海風，為窩夫添上絲絲味道。窩夫選擇的確不多，卻是精心製作。坊間不少窩夫店都採用比利時進口的窩



赤柱不同風格的。



幾乎人人都坐在店外的觀景台吃窩夫。



客人不是，家大小，就是住客。

香濃朱古力列日窩夫，熱蜜款式，軟滑忌廉，甜美香蕉，柔軟楊花糖及外脆內煙韌的窩夫，層層推進。



觀景台位，買了窩夫可坐低邊看海邊吃窩夫。



客人張小姐：「第一次食，醬汁幾好味，稍嫌窩夫硬咗少少。」

