

菠蘿包 6B 吳詠欣

眾所周知，菠蘿包裏沒有菠蘿，但從來沒有人質疑它是否違反了商品說明條例。它是最受香港人歡迎的麵包之一。

記得小時候我第一次吃菠蘿包時，我皺着眉頭對媽媽說：「媽媽，我不喜歡吃菠蘿！」媽媽笑着說：「傻孩子，菠蘿包裏是沒有菠蘿的！」我一臉疑惑，心裏嘀咕：菠蘿包裏沒有菠蘿？

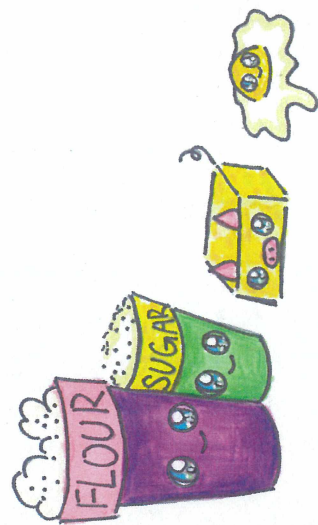
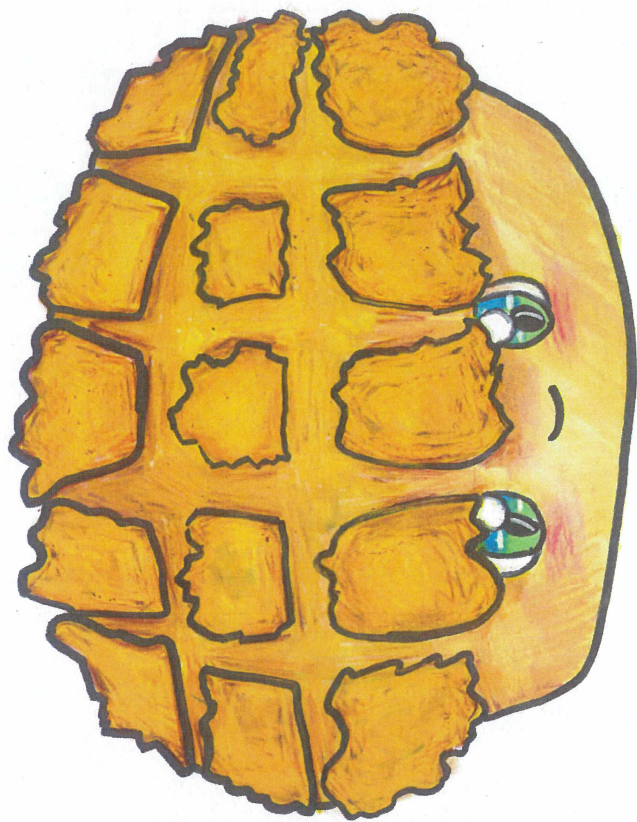
原來菠蘿包上的酥皮是用砂糖、雞蛋、麵粉和豬油烘製而成的。烘焙過後，金黃色的酥皮和成熟的菠蘿顏色相似，而酥皮呈現出的凹凹凸凸的形態又與菠蘿外形相像，因而被取名為「菠蘿包」。實際上，菠蘿包裏並沒有菠蘿的成分，它中間也沒有菠蘿餡料。

麵包店和茶餐廳每日都有菠蘿包鎮店，不管早餐、下午茶時段，都是最受香港人青睞的食物之一。新鮮出爐的菠蘿包是最佳品嚐的時刻，靈魂所在的酥皮配以香軟的麵包，再夾上一片牛油，配上一杯奶茶，實在讓人回味無窮！

菠蘿包老少咸宜，歷久不衰！菠蘿包把中西的飲食文化完美地揉合起來，是香港人富創意的象徵。

菠蘿包

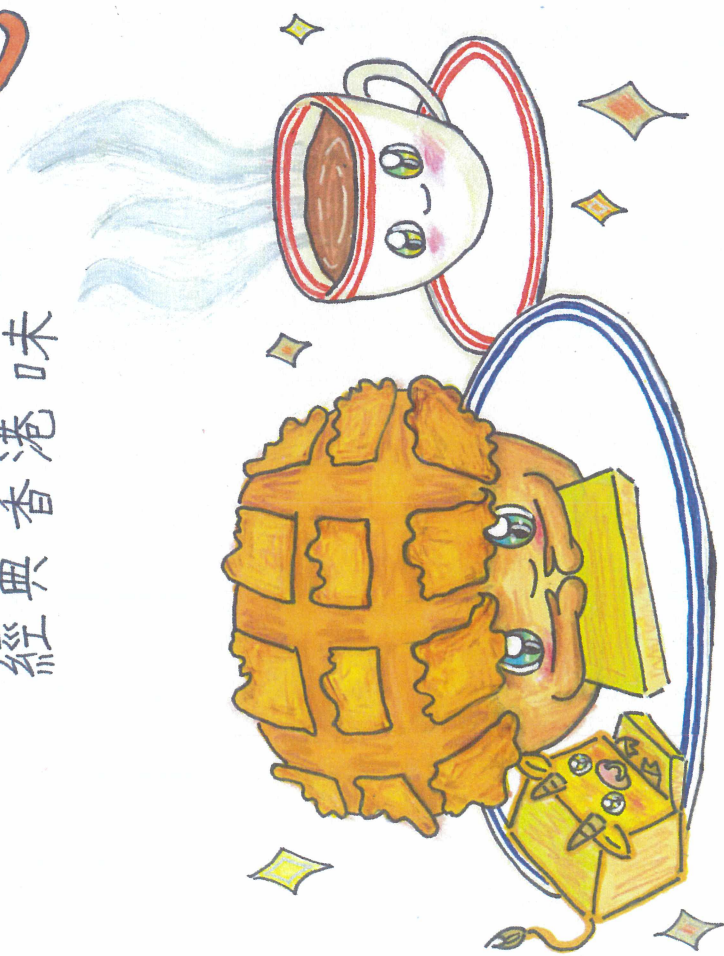
有菠蘿



NO Pineapple

酥皮菠蘿包

經典香港味



香港情懷
HK♥

供

+波+维

