



天然的食材最美味

北歐先生甜點專賣店 吃出好幸福

文·林潔欣

有時候新鮮簡單的食材最美，會讓人幸福的想微笑。

走進八德路四段的寧靜巷弄內中，會看見一間很溫馨的甜點專賣店，雖然8月那場強烈的颱風吹走了店的招牌，卻吹不走工作者的熱情。甫走進門內，就可清楚看見牆上貼著今天要造訪的「北歐先生手工甜點專賣店」的大看板，走進後面工作場合，即發現一群戴著頭罩及口罩的工作人員，頭也不抬的專注在自己的工作上。

即使身心障礙，工作專注度一流

這裡的工作團隊很不一樣，是由一群身心障礙的朋友組成，每天，固定來這裡工作的共有九位，每一位都是老師先經過一對一訓練再正式上線，當然，在教授的過程中，因

應個人的條件不同，老師必須要不厭其煩的一次次教，但只要有心，無論失敗多少次，終究能把步驟記起來。由於產品販售有淡旺季，在年後的淡季時，兩位老師會加強訓練，因為這裡的工作者如果不一直提醒、一直練習，或許會退化，例如曾經有人因為狀況不好休假療養，回來後全部忘光光，老師只好又重新教起。幸好有很穩定的工作人員，遇到新加入或較不穩定的工作者會熱心地教導他們。

整個製作過程看似簡單，其實很繁複，我到現場看到完整的生產線後才發現，這看似純樸的白嫩布丁，原來是工作人員一點一滴、一個步驟一個步驟仔細完成的，再加上

焦糖烤布丁製作過程



1. 製作焦糖



2. 秤出等量的糖



3. 打蛋



4. 牛奶加糖加熱



5. 牛奶與蛋混合
攪拌均勻



6. 過濾



7. 倒進定量機裡
再盛接至有焦
糖的布丁杯中



8. 撥掉與敲打出
上面的氣泡



9. 放進烤盤中



10. 放進烤箱



11. 冷卻後放進冷藏，就
是好吃的布丁了

全程工作人員都戴著頭罩及口罩，讓消費者可食用得很安心。從打蛋開始，每一個環節都有一人專職負責，大家各司其職地堅守在工作崗位上；無論是一杯杯的用秤精準地量出糖的份量、加熱牛奶攪拌、將牛奶和蛋混合、過濾，接著倒至機器中、用盛了焦糖的布丁杯加入成品，或者是將多餘的氣泡撈起、敲出杯內空氣再放至托盤中，全個步驟都一次次的一做再做。直到最後，幾個工作人員將整個托盤的布丁放進烤箱中、設定時間，待熟成後出爐冷卻、放進冰箱冷藏，才能暫時鬆一口氣。

其實身心障礙的工作者和你我沒有不同，甚至更專注在每一個步驟上，雖然難免遇到情緒困擾或站著發愣的狀況，但因為就服老師都會跟在旁邊看，遇到真的需要指導的步驟時會介入與提醒，所以完全沒有生產線不順暢的問題。或許消費者會發現北歐先生的

焦糖烤布丁售價與市售的比較稍顯貴了點，但是，那認真與仔細的純手工、純粹的原物料與吃起來的Q嫩口感，絕對會讓大家覺得物超所值。

副場長黃意雯說，焦糖布丁配方傳承自一位挪威媽媽親身教授的工法，除雞蛋、牛奶、糖之外，完全不額外添加人工香料，是很道地的北歐家庭手工甜點。在此，希望消費者除了能吃到他們的用心之外，也一同將北歐家中溫暖的純天然味道，一併吃進口中。而店內除了招牌的焦糖烤布丁之外，尚有鮮檸檬蛋糕和脆米餅可選擇，歡迎大家前來訂購，讓「北歐先生」的純天然精神得以延續。❤️

北歐先生甜點專賣店

地址：台北市八德路四段106巷2弄3號

電話：(02) 2761-5910

營業時間：週一～週五，9:00~17:00

網址：<http://nr.victory.org.tw>