

# 超好吃漢堡與 培根，原來是?!

## 輕食咖啡館顛覆你的美味想像

■ 轉載自遠見雜誌  
數位專題

Gino  
Green



**多**久沒給自己一段時光，慢慢地進食，感受每一道菜上桌的驚喜，欣賞擺盤的色彩和美感，品嚐吃進嘴裡這些那些味道的搭配和百變？走進 Gino Green，宛如巴黎咖啡館的氛圍，融合中西蔬食的健康餐飲，無論你是蔬食主義，或是低醣飲食者，或只是想感受蔬食帶給身體的輕盈美好，都能在此獲得滿足。

往 Gino Green 的路上，沿著天母忠誠路的變樹風景，心情彷彿點亮紅橙秋色，輕鬆明亮。Gino Green 是一家以植物基 Plant-based 為主題的休閒餐飲與樂活烘焙咖啡館，與大成集團植物肉品牌「Neo Foods」合作開發

多款消費者熟悉卻又隱含健康元素的創新料理。甫於九月正式營運的 Gino Green，希望和顧客分享「自由素」理念——平價、好吃、無拘無束，呼應現在人希望以蔬食的健康飲食，除了讓體內環保，更能對友善地球。想偶爾吃素，或想從葷食轉素，Gino Green 有選擇豐富的好吃蔬食，不只滿足味蕾，視覺配色都是享受，且來趟蔬食的五感體驗之旅吧。

**全素柏森起司、植物雞肉，彩虹沙拉的美味密碼**

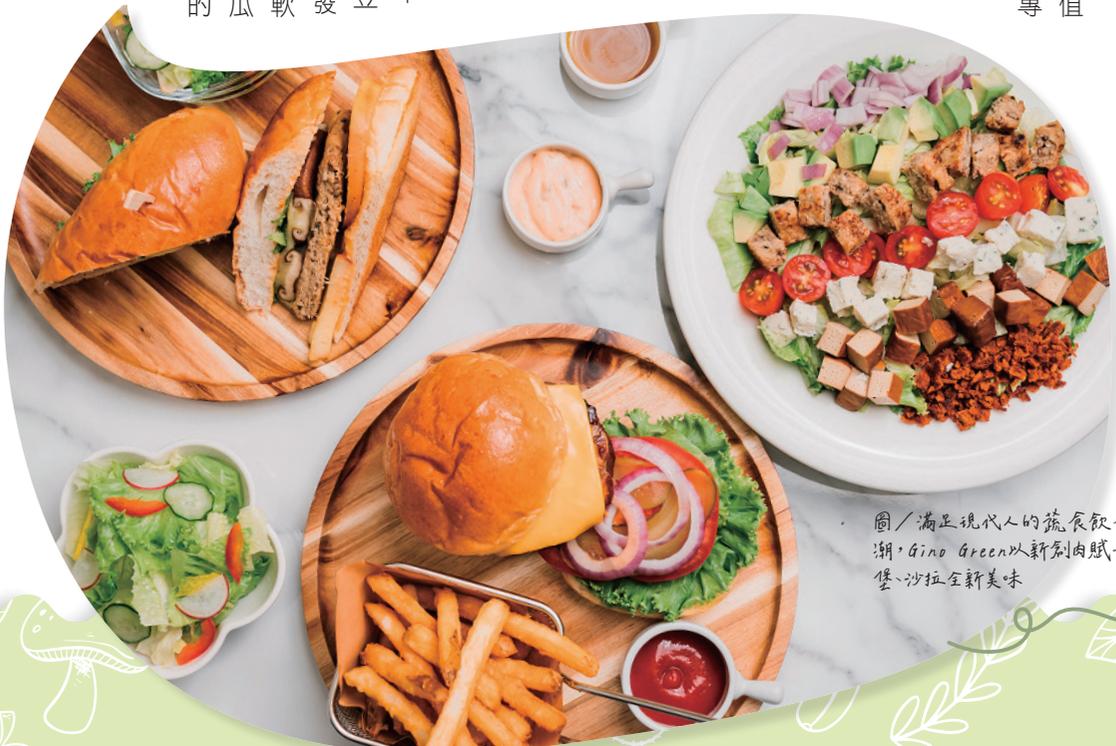
坐在巴黎咖啡館風情的 Gino Green，先來一杯「鮮榨果汁」開場吧。胡蘿蔔加上蘋果的綜合果汁，強烈建議加一份薑汁，它讓一百%蔬果鮮榨製成不只清甜爽口，喝來更多一份驚喜的明亮感，還有平衡生冷暖胃的貼心。既可當前菜也很有飽足感的「COBB 彩虹沙拉」，蔬食色彩

繽紛上桌，細細品嚐，簡直是一場風味的探索。紫洋蔥、黃綠酪梨、紅色小蕃茄，除了鮮蔬生食，還有三個不可錯過的亮點。

一是全素版的柏森起司 (Boursin Cheese)，這是原產於法國諾曼第區域的一款初質乳酪 (Cream Cheese)，以蒜香與香草料為主要特色，Chai Neo 用板豆腐與椰子油，重新詮釋了柏森起司，入口即化、香草氣息在口中縈繞，搭配紅酒香醋汁拌上沙拉更加迷人。二是以豆類製成的植物雞肉、五香豆干，前者在製作過程已調味，所以烹調時，油鹽適量、低溫烹調，讓沙拉整體風味加乘；後者則是口感細緻，淋上油醋醬卻又迸發驚奇，絕妙中西混搭。三是植物肉培根，自然鹹香的口感，帶點煙燻風味，加上外型神似，完全像葷食培根，創新研發的風味更上層樓。

Gino Green 的烘焙產品特別值得推薦，因為全部是由若島成專業團隊手作烘焙，若島成結合日本烘焙技術與在台發展二十多年的經驗，「BBQ 新創肉漢堡」份量十足，高聳的漢堡，植物肉漢堡排與起司、蕃茄、紫洋蔥的層次色彩，看起來就讓人食指大動。

一口咬下，看似配角的漢堡麵包，顯然實力非凡，不搶主角風采，卻又格外有存在感。很難想像，這款低糖、低油、無蛋的漢堡麵包，口感可以這麼好吃。以植物奶取代牛奶、以橄欖油取代奶油、以豆泥取代雞蛋，加上自慢的湯種發酵技術，增加麵包的彈性和柔軟度。主角則是內涵豐富，酸黃瓜絕對是植物肉與烤牛肉漢堡排的連結密碼，纖維口感點燃味蕾記憶，起司融化的香氣與



圖/滿足現代人的蔬食飲食風潮，Gino Green 以新創肉賦予漢堡、沙拉全新美味



圖/明亮雅緻宛如巴黎咖啡館，在Gino Green悠閒享受「自由素」的美好

圖/Gino Green的BBQ新創肉漢堡，高蛋白、高纖、低脂兼具肉的口感，誘人食指大動



紫洋蔥的辛香，在口腔跳起舞。這份精彩的漢堡，是會引人想帶一份Gino Green現場賣的麵包，與家人同事分享驚奇的美味。

想要一次滿足鮮蔬沙拉與蛋白質飽足感，來一份「鷹嘴豆泥與阿拉伯皮塔餅」準沒錯。Gino Green自製鷹嘴豆

泥，以豆漿價格取代傳統酸奶，再以醬油提味，融合中土的小茴香與紅椒、辣椒粉，搭配岩島成自製的熟麵Pita餅，慢慢咀嚼，就能品嚐食物自然的香氣。而這

也符合低GI飲食潮流，即低碳三核心（少量醣類、適量蛋白、大量好油）的中東與地中海料理，非常適合年輕朋友與健身族。

**新創肉打拋豬、宮保雞丁，搭配紅藜飯或豆飯都完美**

習慣吃中式熱騰騰的料理，尤其是長輩同行，Gino Green也有很不錯的選擇。「亞洲套餐」打拋豬新創肉、麻婆豆腐新創肉、宮保雞丁新創肉三種好風味，屬於五辛素，鹹香帶微辣口感，搭配紅藜麥飯，就是健康飽足的選擇。低醣飲食者，米飯也能換成Pita餅，包著打拋豬的混搭風味，美味更添點食趣。

Gino Green尊重不同素食者的不同需求，想要去五辛或去奶蛋的素食或Vegan者，或是喜愛加重辣味者，可以先跟服務員說明。



圖/「亞洲套餐」打拋豬新創肉、麻婆豆腐新創肉、宮保雞丁新創肉三種好風味

搭配中西菜色都能恰如其分，迥異於傳統素肉的口感與風味，大成集團的Zoo新創肉的美味關鍵為何？大成集團表示，其原料包括濃縮分離大豆蛋白、豌豆、南瓜、菇類、甜菜、海藻類等非動物性蛋白，著重均衡營養，富含高蛋白、高纖、低脂、零膽固醇，還特別添加膳食纖維、B12、酵母菌等對人體有益的營養素，並且朝向Clean label潔淨標章，貼近新世代的健康飲食訴求。製程方面，結合一代肉與二代肉的特性，製作出接近肉的纖維與口感，可做出如肉般的絲狀，讓葷食者也很容易接受。

美味又平價的新植物肉的潮流，在全球風行已久，台灣也將掀起風潮。除了Gino Green，勝博殿、檀島茶餐廳、岩島成烘焙等連鎖餐飲通路也引進新創肉，全台四十多個據點，九月起要讓消費者感受風味的新體驗，超越你的想像。

### 門市資訊

地址—臺北市士林區忠誠路  
一段五十五號一樓  
(大葉高島屋百貨)  
電話—(02) 6617-7775