

The story of

W I N G E L

三年前，我還是聯新傳三的學生，迎來首次ZOOM。在家悶著之時，我開始鑽研製作BAGEL。不論是在揉面團，或是看著渾圓的成品之時，都能助我忘記壓力，讓朋友嘗過後，都說幸福感滿滿。

那時候想，既然日台/歐美貝果界已如此成熟，為何我們不可以創造屬於香港人口味的貝果？

如果幸福太難尋覓，讓我為你親手做吧。

這就是WINGEL BAGEL的開始；然後，就有了一切。



What we do

自己整：

本店致力研發口味獨一無二的BAGEL，每月一新品，所推出的款式均在市面未曾所見，務求帶給大家最驚喜創新的配搭。

比你食：

我們在荔枝角，觀塘，銅鑼灣均設自取點，網上下單後便能取得全口味！每星期公布開團資訊，科勞我們的IG吧（下方QR CODE）

教你整：

搓YOUR BREAD貝果製作班

現正接受網上報名！

中大學生/校友//教職員可享9折到IG了解詳情吧



And now,
I'm back to where I started.

正式登陸 inno330!



新品上線

酥皮周打蜆

精選鮮味蜆肉配以濃郁上湯汁，加入洋蔥帶出香甜感覺，表面裹上酥皮，恍似置身於國外漁人碼頭中。



煙韌控請進

Oreo麻糬

意大利可可粉入皮，內餡是彈牙煙韌的鮮奶麻糬，奧利奧餅乾沾滿在表面，脆甜又軟糯，預備好搶着吃了嗎？



咖啡布朗尼

TIRA MISS U

用自家烘焗、軟融口感的brownie代替手指餅乾，配以細膩的濃咖啡忌廉，可可粉飄落表面，是為提拉米蘇的變奏。



茶控必試

焙爵奶酥

以香氣最盛的格雷伯爵入皮，內裏是火烘焙茶餡，濃郁又能免卻抹茶之澀，奶酥使其甘後回甜，一口氣滿足茶控兩個願望。