

Headline: **Different Kinds of Eggs as Selling Points**
 Publication: Chinapress
 Date of Publication: 5 March 2016
 Section heading: Canteen
 Page number: 7
 Byline / Author: Lau Chun Yeau
 Outlet featured: Brunch & Munch_SVSB

报导：刘纯瑶 图：张文辉、受访者提供 编辑：莹洁 5.3.2016 星期六

时间到!

“肉”了。想要减肥的上班族，每每最难捱，好像显得不近人情；一起外出吃饭，又减肥大业，究竟该如何是好？

▼黑石班尼迪克 (The Blackstone Benedict) 以水波蛋搭配竹碳面包，再加上烤番茄、菠菜、培根及主厨特制的传统Meyer柠檬荷兰酱。



各式鸡蛋做卖点

鸡蛋是优质蛋白质的绝佳来源，蛋黄中丰富的胆硷成分，能促进大脑发育、提高记忆力。吃鸡蛋还有保护视力、保护血管防止硬化等益处。此外，食用鸡蛋也更耐饿，其中的蛋白质和脂肪，能持续平稳提供能量，让肚子饱的时间更长。

于去年底开业的Brunch & Munch，概念源于现在盛行的Late Breakfast和Early Brunch。餐厅以鸡蛋为主打，并将餐单分为Munch和Brunch两部分，Munch餐单偏向小吃，Brunch餐单则是主食。为了能更有效地支持当地社区与环境，Brunch & Munch所用的食材，都会尽可能地本地食材为主。

说到餐厅的主角——鸡蛋，负责人表示，他们采用的鸡蛋，都是用纯玉米喂养而得来的高级菜园鸡蛋，每粒鸡蛋都经过机器冲洗及检验，以确保鸡蛋处于最新鲜状态。

餐厅内的鸡蛋有七种烹调方式：半熟蛋（浸泡沸水，五分钟）、炒蛋（用牛油炒）、煎蛋卷（Omelette，油煎）、太阳蛋（油煎）、水煮蛋（浸泡沸水，八分钟）、水波蛋（Poach，沸水加醋煮，三分钟）以及摄氏75度真空低温烹调鸡蛋（75°C Sous-Vide，水煮45分钟）。

▼除了主打鸡蛋，猪肉也是B&M的强打食材，这款**B&M猪肉汉堡**（B&M Cheese Boar-ger）拥有口感扎实又多汁的自制BBQ猪肉馅料、腊肠、培根及太阳蛋等丰富食材，绝对适合肉食动物的你。

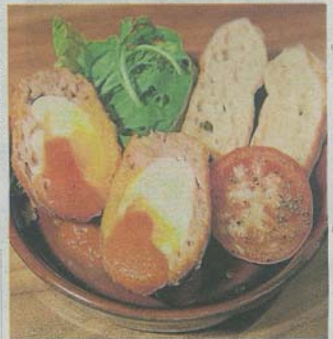
►B&M的内饰特点在于朴实风格，摆设皆采用再循环材质，餐厅内有一间独特开放式厢房，外形为七尺高的标志性立体蛋雕像。



►造型可爱讨喜的**鸡窝蛋**（Eggs in a Nest）是在摄氏75度真空烹调蛋上，撒上喜马拉雅粉盐和海藻等稍微煎香而成，经过盐和海藻的点缀后，鸡蛋香气更显浓郁芳香。



►**苏格兰鸡蛋**（Scottish Eggs）是以五香猪肉碎，包裹着摄氏75度真空低温烹调鸡蛋再油炸而成，配搭特调甜辣酱一起食用，口感层次更丰富。



Brunch & Munch
 地址：Lot G-05, G Village, G Residence Condo, Jalan Desa Pandan, Kuala Lumpur.
 电话：03-4065 0860