HP / September 03, 2009 03:54PM
Re: Cafe Bastille【卡布、Espresso、巧克力布朗尼、烤布蕾】
找到原文的連結！

http://www.wretch.cc/blog/funkylowlive/11506022

The article is so great!

HP / September 03, 2009 02:08PM
Re: Cafe Bastille【卡布、Espresso、巧克力布朗尼、烤布蕾】
唉呀，看不到照片呀！

我查了一下你所使用的連結，是無名的。無名的照片一般好像都不太能「引用」(有時候可以，但過了幾天又會不行，好像會鎖)。

要內嵌照片，我的做法如果是自己的照片的話，就把照片放到 flickr 上，flickr 就不會限制東限制西。（不過要注意 flickr 的說明，要完整引用，也就是點照片要會回到 flickr 的出處。）

另外，可以在文章的「分類標簽 / Tags」那邊加打上「溫州街咖啡館」，這樣文章就會同時出現在這邊和「溫州街咖啡館」的版(論壇)。很方便的。這樣就不用一稿二po。

Edited 1 time(s). Last edit at 09/03/2009 03:35PM by HP.

---

jhroc / September 03, 2009 12:27PM
Cafe Bastille【卡布、Espresso、巧克力布朗尼、烤布蕾】
[center]溫州街一級咖啡廳戰區/讀書看妹愜意區的 Cafe Bastille。
這家店室內空間安排的不錯，大部分的桌子皆設有獨立燈光，環境乾淨，是一個頗適合閱讀的場所。[/center]
[center][img]http://f10.wretch.yimg.com/funkylowlive/117/1511451230.jpg[/img]
地址：台北市溫州街91號
電話：02-3365-9728
[/center]

[center]【卡布其諾】
奶泡存在感/接觸感普通，上層焦苦感較不明顯，咖啡味中等。
[/center]
[center][img]http://f10.wretch.yimg.com/funkylowlive/117/1511451232.jpg[/img][/center]

[center]【Espresso 】
crema感受普通，上半杯入口苦味低無酸，下半杯入口酸味稍高，且有澀味，咖啡渣略多。
[/center]
[center][img]http://f10.wretch.yimg.com/funkylowlive/117/1511451234.jpg[/img][/center]

[center]【巧克力布朗尼】
巧克力味道不濃郁，但是整體綿密鬆軟的口感佳。
[img]http://f10.wretch.yimg.com/funkylowlive/117/1511451231.jpg[/img]

【招牌烤布蕾】
焦部顆粒感重，厚度較高，無薄脆感；內部口感冰涼且較為稀濕，口味上，奶蛋香味沒有烤布蕾應有的深刻。
[img]http://f10.wretch.yimg.com/funkylowlive/117/1511451233.jpg[/img][/center]