

我愛 茶餐廳



「中小企發展支援基金」撥款資助

工業貿易署
Trade and Industry Department

「中小企發展支援基金」撥款資助

工業貿易署
Trade and Industry Department

我愛茶餐廳

書目名稱：我愛茶餐廳
作者：Carmen Cheung Communications
編輯：Carmen Cheung
美術：Eric Cheung
鳴謝：工業貿易署中小企業發展支援基金
出版：香港咖啡紅茶協會
電話：3181 4488
網址：<http://www.coffee-tea.hk>
電郵：info@coffee-tea.hk
出版日期：2015年4月30日
承印：紅巴士製作有限公司

版權所有 不得翻印

此項目由香港咖啡紅茶協會主辦，並由香港特別行政區政府工業貿易署「中小企業發展支援基金」撥款資助，在此刊物上/活動內（或項目小組成員）表達的任何意見，研究成果，結論或建議，並不代表香港特別行政區政府、工業貿易署及中小企業發展支援基金評審委員會的觀點。

序

茶餐廳 - 香港人的驕傲

茶餐廳是香港人的驕傲，它創造了地道的餐飲文化，特色是平、靚、正，簡而言之就是物有所值。香港咖啡紅茶協會是次推出《我愛茶餐廳》一書，其特色是透過專訪全港十八個行政區每區一間茶餐廳，細味它們的經營故事，從而透視香港茶餐廳的致勝之道。

綜合十八間受訪茶餐廳經營者的心得，可見每一間茶餐廳能夠做到街知巷聞，生意有聲有色，箇中成功因素主要有三：(1)食物取勝；(2)以客為尊打造人情味；及(3)市場定位和策略。

「食物取勝」是指在美食上要走特色路線，或是地道、或是創新；款式要多樣化，配搭要新穎並隨時靈活調配；要有招牌菜、自家作，鎖住客人味覺。此外，還需要備有令客人傾心的飲料，諸如別出心裁的鎮店奶茶、紅茶咖啡黃金比例泡出經典鴛鴦茶，金牌咖啡、芬芳馥郁檸檬茶，以及荳香奶滑紅荳冰等。「以客為尊」則是待客的態度，要有熱誠，要有禮貌，打造人情味，令客人



有賓至如歸的感覺。「市場定位和策略」不一定是餐飲集團才要注意，大大小小的茶餐廳其實都要做好市場定位，例如是走平民路線或做街坊客生意，下一步就是認定目標客群。有了市場定位，便度身訂造市場策略，包括營業時間如是否需要24小時通宵營業，需要推出優惠嗎，餐牌需要定時更新嗎等？

本書專訪的十八間茶餐廳亦各有特色。從經營者分類來說，有集團經營的，也有獨資經營的；從路線分類，則有走大眾化的，也有以中產為目標客群的。至於食物方面，則可謂百花齊放，有專營某類食物的、有主打獨特口味的，更有些做到美食多元樣樣齊。

十八間受訪茶餐廳中，也有香港另一地道平民美食 - 車仔麵。今時今日，車仔麵已非同凡響，經營者不再是推着木頭車在街邊叫賣麵食的小伙子，而是在冷氣開放的食店內，讓客人在寫滿伴饌的點選紙上挑選心頭好。

總的來說，我認為茶餐廳不單是香港人的驕傲，其演進過程更是香港精神的寫照，就是凡事變通、凡事創新，迎難而上，遇強愈強。

香港咖啡紅
茶協會主席
黃家和



目錄

序 茶餐廳——香港人的驕傲	5
目錄	7
香港島	
中西區——瑞士咖啡室	10
東區——太興	14
南區——原條魚米線專門店	18
灣仔——港灣茶餐廳	22
九龍	
九龍城——中華餐廳小廚	28
觀塘——奇興美食中心	32
深水埗——金拇指米線	36
油尖旺——瑞華餐廳	40
黃大仙——翠華茶餐廳	44
新界	
離島——飛魚餐廳	50
葵青——利口坊茶餐粉麵餐廳	54
北區——成記麵家	58
西貢——景泰餐廳	62
沙田——盈翠餐廳	66
大埔——醒記美食園景茶座	70
荃灣——銀龍粉麵茶餐廳	74
屯門——保記車仔麵	78
元朗——鳳德小廚	82

香港島



瑞士咖啡室

太興

原條魚米線專門店

港灣茶餐廳



利源西街尋「瑞士」風味



懷舊去

瑞士咖啡室

走進利源西街，從密密麻麻的鋅鐵排檔的縫隙中，露出數道嵌在白色木框的落地玻璃，看進去滿是悠閒的茶客，在一片懷舊的茶餐廳裝璜下，或是坐在地面那層靠近門口或店內圍欄的位置，或是聚首在拾數級而下的第二層，更有些選擇面向水吧的圓桌位置，清楚見到水吧師傅沖茶和在扒爐前煎蛋和豬扒等；水吧盡頭沿十多級樓梯而上來到寬敞的閣樓，足足可以擺幾張大圓桌。

老闆梁健龍年青有為，憑着豐富的零售經驗，加上靈活的生意頭腦，大玩 Market Segmentation（市場細分），自2008年至今短短幾年便開設了六間茶餐廳：中環、灣仔、炮台山做港式茶餐廳，荔枝角、葵涌、新蒲崗做食堂生意；市場定位清晰，成功打造茶餐廳王國。被問及為何想到在利源西街被排檔遮住的地方開設餐廳，言談風趣的梁健龍娓娓道來現址原本有一間俗稱「蛇竈」的茶餐廳，人家不做



了，他便租了同一個舖位做茶餐廳生意，不單吸引原店一班熟客，把這兒變成「新蛇竈」，還招徠新客捧場，樂此不疲。

吊扇背後

至於走懷舊路線，梁健龍笑言是為了減低新店開拔成本。「走『懷舊』格調，簡單的裝飾便行，裝修費可大幅縮減，省下來的錢可用在採購食材，炮製更多美食招徠客人。」

梁健龍口中的懷舊裝修在店內隨處可見，踏着光滑不再的舊地磚，抬頭望見幾棟仿古煤氣吊燈，伴隨着幾把徐徐轉動的極富殖民地色彩的白色吊扇，還有由高牆下角直豎到接近天花板那幾幅記載舊日



足跡的巨型發黃黑白掛畫，令人有走進時光隧道的感覺。

到懷舊茶餐廳團團轉，尋尋覓覓的是那份心領神會的冰室情懷，新來的客人想吃甚麼？從掛在牆上的塑膠紅色獨立菜牌上用白油寫着的美食名稱可得到靈感。熟客的選擇反映瑞士咖啡室最得客人歡心的美食原來是歷久常新的瑞士雞翼和西多士，當然還有百飲不厭的咖啡、奶茶。

經營懷舊茶餐廳的一大挑戰是

如何運用現代的食材煮出懷舊味道的美食，原來很依賴創意。「瑞士咖啡室並非賣瑞士美食，可以說跟瑞士這個國家毫無關係，只是招徠客人的噱頭。瑞士雞翼也是一樣，並非瑞士式烹調法，其實是港式鹹水雞翼，只是經過廚師改良和換上有噱頭的名稱而已。」梁健龍續說，瑞士咖啡室的招牌設計式樣中，把「咖」字寫成「口」字旁加一個「架」字，都是想突出其與別不同的格調。

要打理六間茶餐廳並非易事，梁健龍卻能頭頭事道，秘訣有二。首先，由於他並非餐飲業出身，所以事事親力親為，每天巡舖。第二個要訣是引入西式管理，用合理薪酬和福利留住員工，而且用真誠態度相對，善待他們。他又篤信人唯才管理哲學，因此絕對不會聘用亲戚朋友，以免日後不滿對方工作表現時很難辭退他們，而且這類員工一旦加盟，也可能對現有員工帶來衝擊，導致員工分黨分派，影響茶餐廳運作。

對於有同行關注經濟前景未許樂觀，梁健龍卻另有見解。「無論經濟是好是壞，總要出街食飯，因

此茶餐廳一定會有生意。此外，經濟差反而較容易招聘員工；現在經濟好，失業率低，很多行業很難請人，茶餐廳也不例外。」

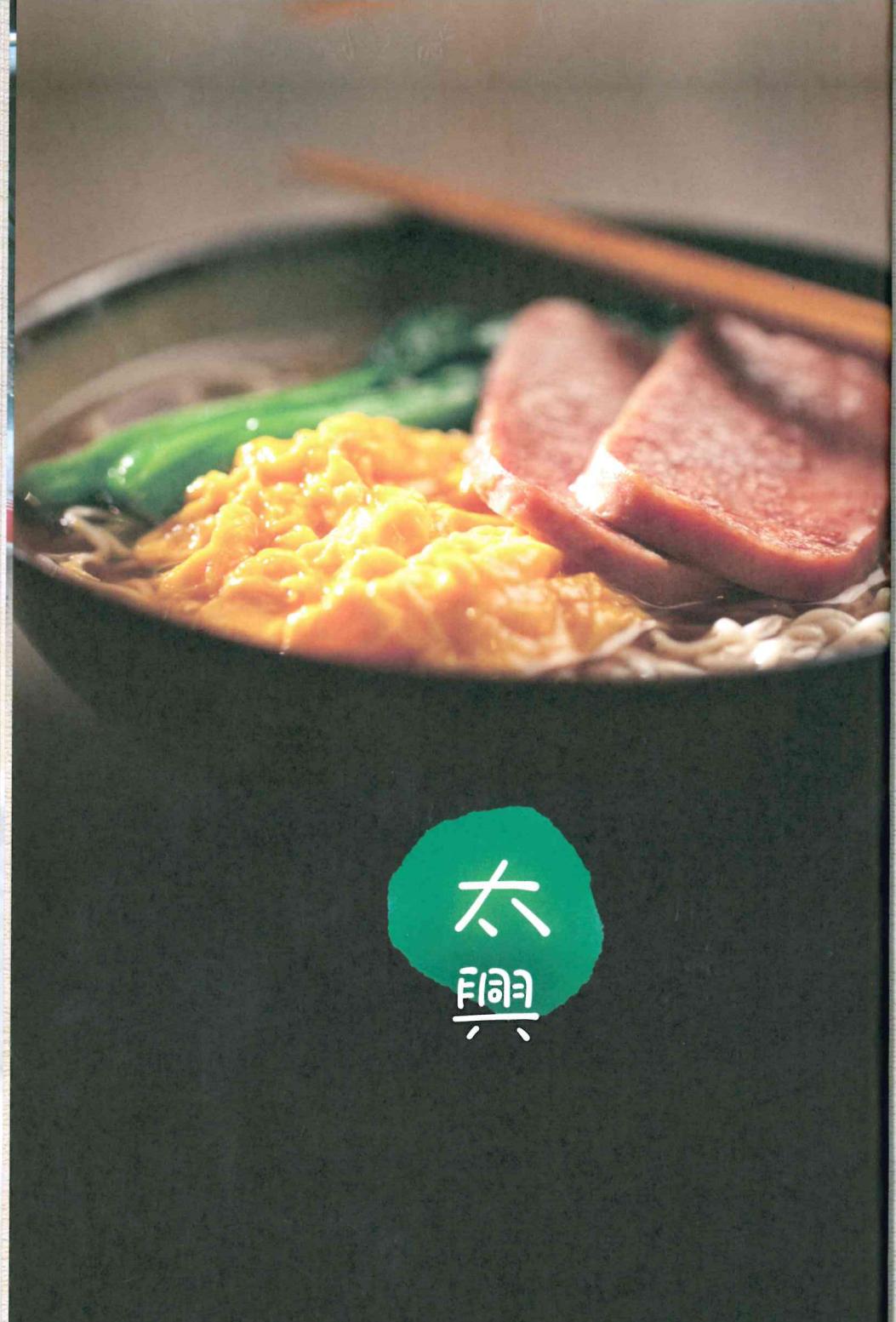
梁健龍創意無限，令瑞士咖啡室闖出名堂，也贏得獎項，例如是「2014年創意創業大賞」其中一位得獎者；卻原來他不懂廚藝，但憑着智慧和管理有道，加上有廚房師傅協助，把茶餐廳生意做得有聲有色。



經營有道

滋味行

名稱：瑞士咖啡室
地址：中環利源西街12號地下
招牌菜：瑞士雞翼、西多士、咖啡、奶茶



太興

燒味茶餐 太興中西合璧

傳統茶餐廳通常都是規模較細，全賴幾道撚手美食，配搭香濃咖啡和幼滑奶茶等，再加上人情味來留住街坊客與舖頭附近的寫字樓上班族和學生客等。至於極具規模的連鎖快餐或餐廳集團，則以管理有術和推出品牌美食招徠客人，同樣做到座無虛席，香港太興飲食集團是行內成功者之一。

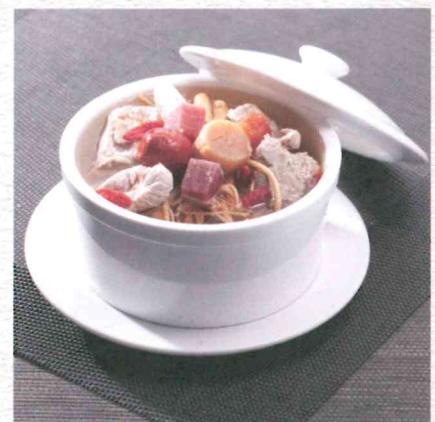
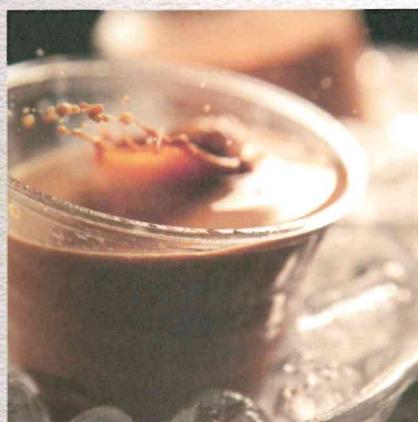
由一間港式燒味快餐店發展成為今天大型餐飲連鎖集團，於1989年創立的香港太興飲食集團成功關鍵在於創辦人能把傳統和創新的經營理念揉合起來，令「太興出品」成

為優質食品的信心保證。

分店佈全港九新界，無所不在，今次這一間位於柴灣杏花邨。據集團水吧總廚司徒洲紅表示，老闆堅持要嚴格堅守「三優」管理政策，務求於食物品質(Quality of Food)、環境衛生(Environment & Hygiene)，以及服務質素(Good Services)三面力臻完善，以地道珍饈美食配以優質餐飲服務回饋眾食客的支持。

五常有法

此外，集團團隊走遍大江南北



搜羅優質食材，自置獨立產製基地及物流中心，並率先於2002年引入「五常法」的優質管理模式，配合自置的獨立產製基地及物流中心，訂下高度規範的生產流程，要求旗下員工嚴格監控每項產品的研發與生產過程，為顧客提供最優質安全的餐飲享受。

司徒洲紅續說，為求讓顧客能夠於舒適歡愉的環境下享用膳食，集團相當重視餐廳的服務質素，令顧客感覺賓至如歸。同時，亦奉行「欣賞文化」，強調「先獎、後教、再罰」，重視培養員工的正面心態，讓每個「太興人」都能夠充分發揮自己的才能，為每位顧客提供最優質的服務。

除了各式燒味套餐、小炒，以及馳名的老火湯外，太興還有港式茶餐廳必備的地道美食 - 餐蛋公仔麵配奶茶，而太興這一款套餐可謂份量十足，色、香、味俱存。司徒洲紅解釋道：「我們製作這一款套餐時，做法是用公仔麵的味粉做出湯底，味道濃郁；午餐肉是厚切的，口感十足；雞蛋則是即叫即煎或炒的，客人享用時更美味。至於奶茶，是這個套餐的餐茶，我們為客人奉上參考了首創金鳳茶餐廳做法的冰鎮奶茶，這款凍奶茶的特色是把載着香滑奶茶的玻璃杯放置在盛滿冰塊的碗裡，冰塊令奶茶保持凍感，又不失原味。」製作如此認真，反映太興對食物的尊重。



企業社會責任

與大機構無異，香港太興飲食集團訂定其在履行企業社會責任的方針：積極參與社會公益事務、關懷弱勢社群；堅持服務承諾和人才培訓，致力維繫企業和推動行業發展；支持環境保育工作，為香港的可持續發展出一分力，締造更美

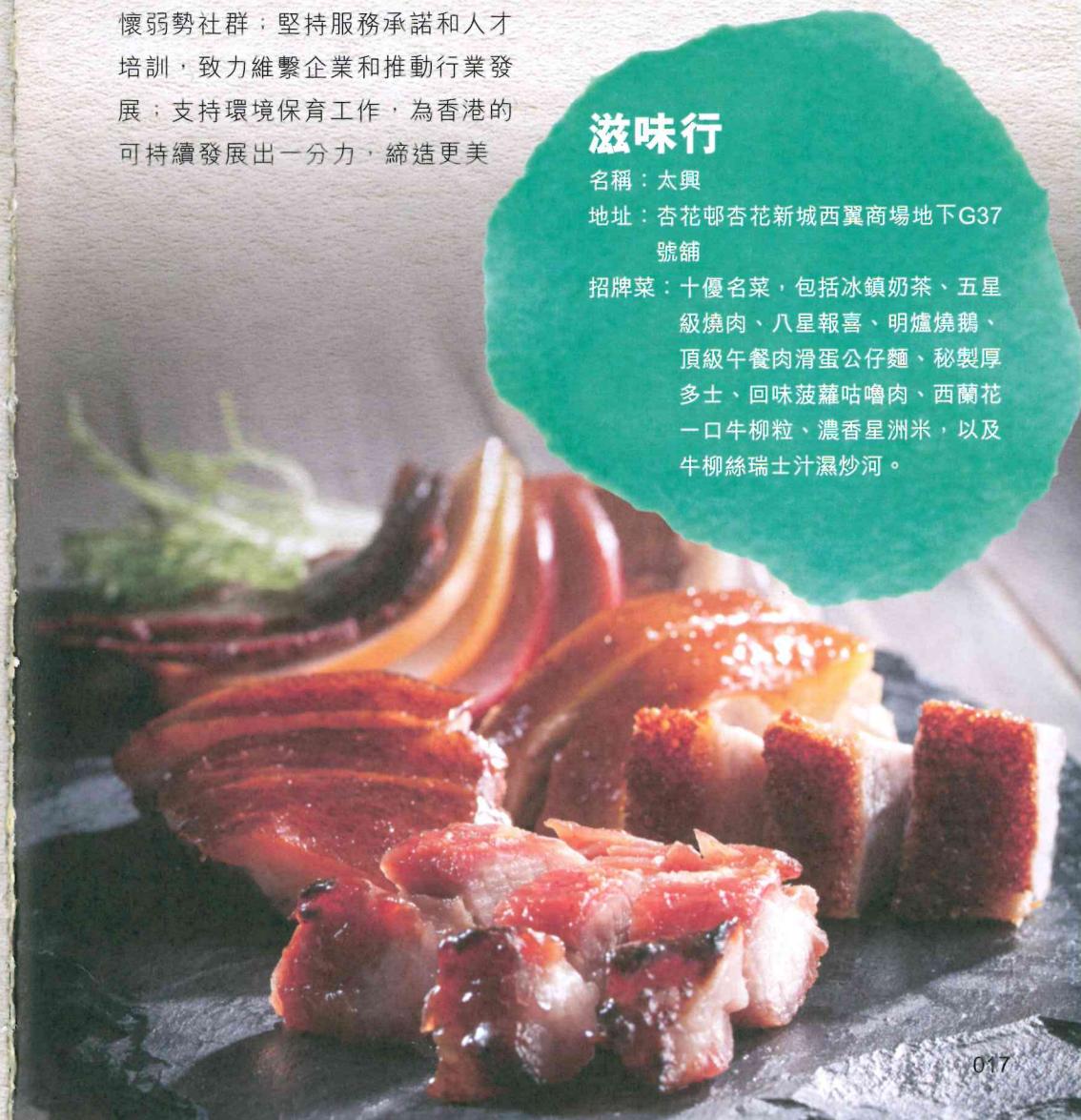
好的生活環境。集團又身體力行回饋社會，並視履行企業社會責任為重要的企業文化。

滋味行

名稱：太興

地址：杏花邨杏花新城西翼商場地下G37號舖

招牌菜：十優名菜，包括冰鎮奶茶、五星級燒肉、八星報喜、明爐燒鵝、頂級午餐肉滑蛋公仔麵、秘製厚多士、回味菠蘿咕嚕肉、西蘭花一口牛柳粒、濃香星洲米，以及牛柳絲瑞士汁濕炒河。



魚米



018

魚米

另類海上鮮

我國地理資料所言，位於東部的長江中下游平原和珠江平原一帶因為受夏季風影響，降雨量多，氣候潮濕，物產因而特別豐富，遂冠以「魚米之鄉」美譽。在香港，於2001年創立的心粥館飲食集團業務發展蒸蒸日上，及後在旗下開設原條魚米線專門店（簡稱「魚米」），延續「以客人健康為先」的經營宗旨，為真正識飲識食的人奉上另類海上鮮。

一般來說，上茶樓酒館吃海上鮮，廚子最常用的方法是把活魚生剷，然後用瓦碟盛着清蒸；魚米的海上鮮是把新鮮的魚煎香，再放在一碗用魚湯襯底的米線上，然後熱騰騰的端上桌，讓客人好好享用。

鎮店之寶多的是，諸如原條黃立倉米線、原條左口魚米線、酸辣酸菜魚腩米線，以及鮮魚湯魚腐米線等。想吃飯的話，可考慮果醋豬軟骨菜飯；想輕食呢，可點小食拼盤等，令客人欲罷不能。至於飲品，同樣講究健康，除了用心沖製



咖啡、奶茶、檸檬茶等，還有涼粉紅荳冰等。

魚米位於香港仔的分店的確別有風味，可能因為提到香港仔，大家很容易會想起跟魚有關的事物，例如香港仔避風塘和香港仔海旁的魚市場碼頭等。曾幾何時，當香港仍未經濟起飛時，不是一個小小的漁港嗎？！

專攻中產市場

吃海上鮮的價錢較一般粉麵茶餐廳出售的魚蛋粉貴一至兩倍，但魚米仍然有很多捧場客，他們到來

019

魚・米線

黃立倉全身銀色，魚鰭為黃、橙、黑色等因品種而異，屬無鱗魚，肉質鮮嫩。左口魚屬比目魚科

滋味行

名稱：原條魚米線專門店

地址：香港仔湖北街16號地下

招牌菜：原條黃立倉米線、原條
左口魚米線、酸辣酸菜
魚腩米線、鮮魚湯魚腐
米線、果醋豬軟骨菜
飯、小食拼盤、咖啡、
奶茶、檸檬茶、涼粉紅
荳冰。

的魚類，常以身體的右面貼卧沙底或潛伏沙中，然後露出頭部，左面的顏色能夠隨着棲身的環境改變。米線則是一種源自我國雲南的食品的特稱，其他地方產出的同樣食品有時叫做米粉；兩者在做法上有分別，米線一般較粗，米粉則較幼。

吃海上鮮米線，追求的是魚的鮮味和健康煮食。要深入剖析客群，魚米營運總監陳德鍵如是說：「在魚米，吃一碗鮮魚米線動輒要數十元，這個價錢未必人人願意付，對年青人來說更像是奢侈了一點，但對生活有要求的25歲以上的中產來說，我們顯然是一個很好的選擇，價錢合理又負擔得起。」

除了米線，魚米還有例如是炸

雲吞和炸魚腐兼備的小食拼盤等另類選擇。至於飲料，咖啡、奶茶、檸檬茶等當然不可或缺，而別出心裁的涼粉紅荳冰亦是很多客人的摯愛。

魚米的鮮魚是每天由集團派專人到魚類批發市場採購回來的，加上廚師的巧製技術，令每一碗米線都能做到魚鮮湯正，客人在吃了魚和米線後還可把魚湯一併喝下。



港灣茶餐廳



022

專注自家製作

港灣茶餐廳另樹一幟

會展中心餐飲部經理(餐廳)李偉光



港灣茶餐廳享負盛名，到過位於灣仔的香港會議展覽中心(會展中心)的人很多都曾光顧，可謂無人不識，自有其成功之道。相比坊間一般茶餐廳，港灣茶餐廳以優質服務見稱，同時經常保持食品多樣化，致力為顧客提供與別不同的餐飲體驗。

能夠做到別樹一幟，據會展中心餐飲部經理(餐廳)李偉光說，港灣茶餐廳的一大特色是有不少中式和西式食品均是自家製作的，大力支持香港本土的獨特飲食文化，因此深得本地食客和外地遊客追捧，更獲?無數，得獎項目包括由香港咖

啡紅茶協會舉辦的「國際金茶王大賽2012金鴛鴦大賽優異獎」和「國際金茶王大賽2012港式奶茶大賽優異獎」，其他殊榮還有「李錦記青年廚師中餐國際大賽港澳區選拔賽金獎2013」和「李錦記青年廚師中餐國際大賽港澳區選拔賽銀獎2013」等。

菜式遠近馳名

要令中外食客均感滿意，港灣茶餐廳的廚師不斷推



023

真正香港味道

港灣茶餐廳的經營宗旨是要為中外客人享受地道美食，盡情品嚐真正的香港味道。餐廳的靈感來自本港著名的「茶餐廳」- 是香港普羅大眾最愛的經典咖啡室。細閱菜單上的每一道美食，客人會發現餐廳同時提供中式和揉合了港式風味的

國際菜式。為方便不同類型的顧客，港灣茶餐廳跟一般茶餐廳同樣是兼備外賣服務的。

滋味行

名稱：港灣茶餐廳

地址：香港灣仔港灣道一號
香港會議展覽中心港
灣道入口

招牌菜：叉燒飯、港式奶
茶、獲獎的特製菠
蘿包



出巧手之作，例如脆皮咖喱菠蘿包，精粹在於外層香脆鬆化，內層香軟，沁滿咖喱濃香，廣受食客歡迎。自家製燒味也是遠近馳名的，致勝之道在於每日新鮮即製，客人讚不絕口。同樣精彩的還有星洲炒米粉，廚師把星洲炒米粉配上秘製咖哩油，獨特風味，只此一家。飲品方面，得獎奶茶、鴛鴦均用自家獨門秘方調配，經過無數次嘗試才調配享譽食壇的本地特飲。

此外，鑑於港灣茶餐廳與香港會議展覽中心相連，客人種類繁

多，包括參展商、買家、到場參觀者，乃至遊客等，因此要在餐單上配合不同客群的口味和需要。李偉光說：「現時愈來愈多客人追求健康的飲食習慣，有見及此，我們向來堅持以少油、少糖烹調的健康理念創製各式各樣的菜式。餐廳除了提供多元化的中式食品，包括炒粉麵飯、粥品、雲吞麵及燒味等，更經常更換菜單以符合不同客人的需求。在大型展覽期間，餐廳每天會提供不同的精選套餐，增加客人的新鮮感。」

九龍

中華餐廳小廚 奇興美食中心 金拇指米線 瑞華餐廳 翠華茶餐廳



尋味園

中華餐廳小廚

對很多到燒味茶餐廳光顧的食客來說，燒味飯配例湯、熱飲是平常不過的例牌套餐，算不上甚麼經典之作。但對童慶祥和林少昂來說，這是顧客來黃埔花園中華餐廳

小廚尋味所想，而能夠奉上代表作燒鵝飯和熱鴛鴦茶更是絕配。

回到九年前，經營家禽批發生意的童慶祥來到中華餐廳小廚現址，實地觀察一間有意頂讓的茶餐

廳，細心分析後決定接管這盤生意。「這兒附近有寫字樓、住宅、學校等，人流足夠，有得做。」所謂不熟不做，童慶祥是家禽批發商，經營餐廳也選擇自己最熟悉的家禽和燒味製作手法結合成為中華餐廳小廚的招牌菜式，吸引不少燒味愛好者到來光顧，而燒鵝更是至尊之霸。「弄燒味最講究家禽的重量和製作過程，以燒鵝為例，要選五斤至五斤半重的鵝；製法則系出多門，各適其式，關鍵在於配方和燒製過程的手藝。」

童慶祥夾批發家禽經驗，再把燒味製法技術傳授予餐廳廚師，

自己除扮演大內總管角色外，繁忙時間還會充當樓面角色，協助侍應招呼客人、落單、上菜，忙到團團轉，把中華餐廳小廚經營得有聲有色。所謂惺惺相惜，當年青有為的水吧師傅林少昂早前在茶餐廳界打出名堂後，童慶祥成功羅致對方，委以重任，讓他擔當中華餐廳小廚的水吧總管。

黃金比例泡鴛鴦

相信有留意茶餐廳新聞的人對林少昂這個名字不會覺得陌生，這位水吧王子正是「2013年香港金鴛鴦王」冠軍得主。年紀輕輕便能闖出





名堂，沖茶功力深厚，令人歎為觀止。摘冠並非浪得虛名，學藝了得固然重要，苦心鑽研和天資聰敏才是成功關鍵，最顯著成就是自創黃金比例泡製鴛鴦茶，更在「2013年金茶王比賽」中一展身手，勇奪香港金鴛鴦王冠軍殊榮。

「要沖一杯了不起的鴛鴦茶，黃金比例一定要茶味、啡味兼備，而熱鴛鴦較凍的更美味。」林少昂口中的黃金比例，據知就是兩位奶，紅茶、咖啡各一份，是他自創的秘技，當水吧學徒時師傅沒有教過。童慶祥招攬林少昂打點水吧部也是明智之舉，吸引很多慕名而來的食客光顧。林少昂說，以一個早上為例，客人光顧咖啡、奶茶的比例大致為300至350杯奶茶、100杯咖

啡，以及數十至100杯鴛鴦茶。「以往飲鴛鴦茶的客人不算多，但自從贏了『金鴛鴦王』冠軍後，很多客人都是慕名而來飲鴛鴦茶的，希望品嚐箇中奧妙。」

品質保證

良心飲食是童慶祥經營中華餐廳小廚的致勝之道，就算他預期今年(2015年)經濟有下行風險，也堅持製作出來的每份茶餐都要貨真價實，物有所值。「總之就算經濟轉差，我們也要做到精益求精，絕對不會做出將貨就價的行為。客人來光顧你的食店，目的是想吃飽，因此無論經濟環境怎樣，我們做茶餐廳生意的宗旨都一樣，就是確保每一份茶餐都能令客人吃得飽。」

受惠自由行

根據非正式統計，過去逾十年內地同胞藉着「自由行」政策來港旅遊，吃喝玩樂刺激本地消費市場暢旺，單以「食」來說，茶餐廳早已成為「自由行」旅客最喜歡光顧的食肆類別。中華餐廳小廚是受惠一族，

滋味行

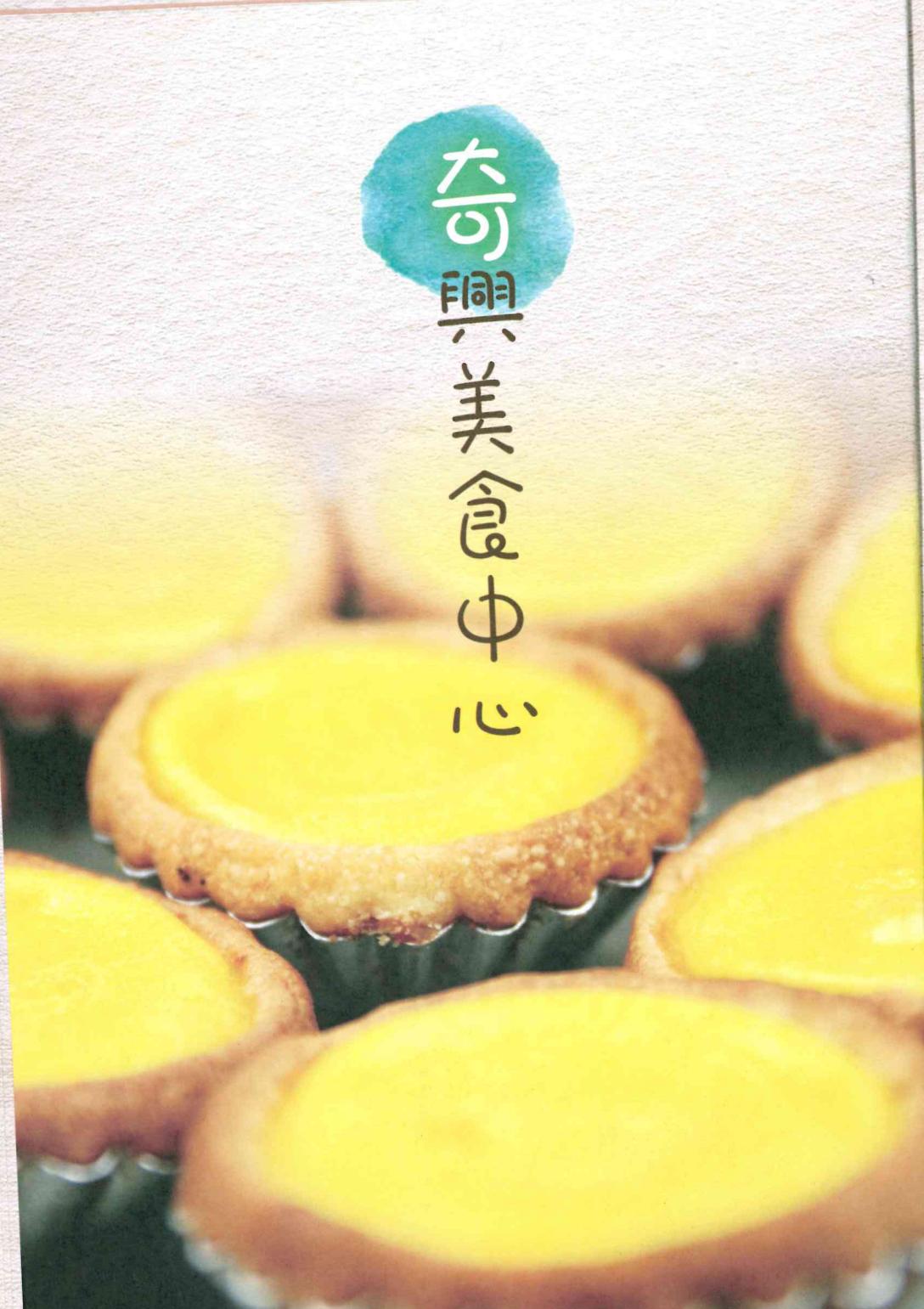
名稱：中華餐廳小廚

地址：九龍黃埔花園第九期百合苑商場12號

招牌菜：燒鵝飯、鴛鴦茶

因為毗鄰是內地旅客來港購物的必去之地，當中有不少是「自由行」旅客，他們喜歡茶餐廳餐飲種類繁多，價格相宜，加上燒味遠近馳名，當然會聞風而至光顧。被問及內地旅客與本地食客在挑選菜式上有何分別時，童慶祥和林少昂異口同聲說：「內地旅客在點菜上比較豪爽，喜歡點很多款菜式，擺滿一桌。」





奇興美食中心

蛋撻情緣

奇興心繫地道飲食文化

30年前，旺角瓊華酒家唐餅師傅盧錦發毅然創業，走到沙田市中心開設茶餐廳，挾唐餅的手藝和心得研製鎮店品牌 - 入口即融蛋撻，結果賣到街知巷聞，店外經常出現排隊買蛋撻的人龍；蛋撻連同其他美食賣過滿江紅，茶餐廳的生意越做越旺，全盛期共有12間分店。

然而，隨着租金、工資，以及食材價格等經營成本不斷上漲，盧錦發惟有改變策略，分店數目貴精不貴多，現時連同沙田老店合共只經營四間奇興茶餐廳，另外三間分別是位於火炭的後勤工場，及兩間均位於九龍灣工商業區並改以食堂經營的奇興美食中心，當中較多人提及的是位於臨樂街19號南豐企業中心地下3號通宵營業那間。

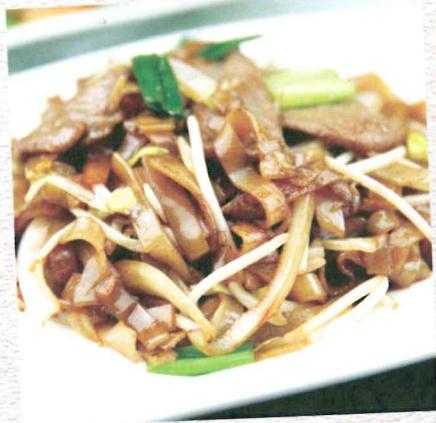
愈夜愈精彩

「奇興美食中心日間做的是上班族的生意，但晚上到來吃東西的客人來自四方八面，其中一班常客是一批夜更的士司機，他們收工後喜歡來這兒吃飯。鑑於很多客人希望隨時來都可以吃到我們的美食，於

是我決定改為通宵營業，滿足他們的要求。」盧錦發續說，奇興美食中心最出名的是招牌乳豬和燒味等，此外還有各式各樣的小炒、多款西餐美食和咖啡、奶茶等。

說回沙田旗艦店，盧錦發還是最回味的。「由於現時經營成本實在很高，加上製作蛋撻的工序繁多和費時，但這類地道特色小吃又不能賣得太貴，否則普羅市民又怎能吃得起呢？有見及此，加上我的茶餐廳生意發源地是在沙田那間租回來的店舖，因此我不惜工本請了一位專門製作蛋撻的師傅到來，每日焗製一盤又一盤入口即融蛋撻。如此陣容，製作成本一定較高，因此只有沙田老店才有蛋撻出售，客人想吃奇興蛋撻，一定要來沙田購買。」





回想創業之路，盧錦發述說那些年市面上的茶餐廳其實就是冰室，後來漸漸演變成為今天的茶餐廳。「茶餐廳有獨特的文化，是香港人的文化，是香港人發明的，因此其他地方是沒有的，這就是港式茶餐廳的特質，即是地道文化；只要你踏進茶餐廳，置身其中便會感受得到。」

除了蛋撻，沙田老店還有新鮮出爐的麵包出售。至於茶餐和小炒等，盧錦發特別推介餐蛋麵。「我們的餐蛋麵的麵底是薯仔麵，麵質煙韌韌，口感十足。」他補充，店內的咖啡、奶茶，以及其他小炒等，同樣有很多捧場客。至於客路，沙田老店有很多熟客光顧，主要為附近的居民。「還有一些是舊街坊，他們本已搬到別區居住，但也會趁假

日到來光顧，更有一些舊街坊是專誠到來買蛋撻回家吃的。」

往事回味

盧錦發憶述往事時表示，他於13歲時便在旺角瓊華酒家做學徒，跟師傅製作唐餅，主要為嫁女餅，所以他形容自己是「紅褲仔」出身的。雖然瓊華酒家早已拆掉，但沒有抹去他的記憶，當年學會的製餅手藝大派用場了30年，在感恩之餘，他擔心現時製作蛋撻的手藝遲早失傳。為了保存蛋撻這項珍貴的香港地道小吃，盧錦發已向特區政府反映訴求，希望以社企形式營運一間專門製作蛋撻的店舖，讓市民大眾繼續有得吃售價相宜的蛋撻；惟目前只是磋商階段，可透露的實在不多。

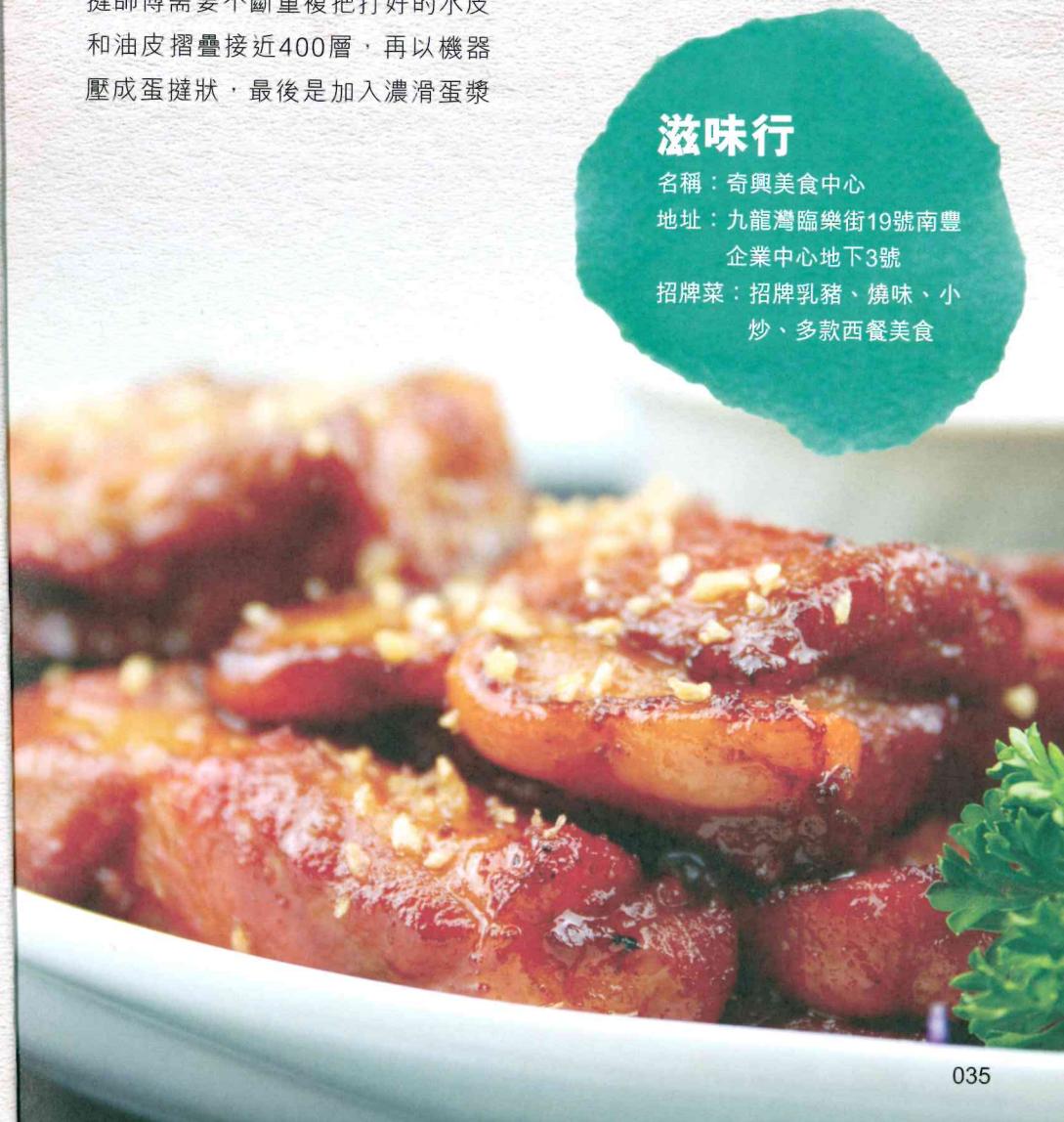
蛋撻

蛋撻是香港地道美味小吃，若論外皮，主要分酥皮和牛油皮兩大類。酥皮蛋撻製造過程較複雜，製撻師傅需要不斷重複把打好的水皮和油皮摺疊接近400層，再以機器壓成蛋撻狀，最後是加入濃滑蛋漿

烤焗。牛油撻皮則除了牛油味香濃外，加上曲奇的香脆及嫩滑的蛋漿，形成強烈的口感對比。

滋味行

名稱：奇興美食中心
地址：九龍灣臨樂街19號南豐企業中心地下3號
招牌菜：招牌乳豬、燒味、小炒、多款西餐美食



金拇指米線



金拇指米線

辣得有道理

「拇指姑娘」是世界著名童話故事作家安徒生筆下一個空構人物，透過這位身高只有一個人人大拇指般

體積的小人物的歷險旅程，帶出不向黑暗屈服的堅毅精神。現實生活中，香港有一間名為金拇指米線的專門店，其中一間分店就在荔枝角青山道一幢工業大廈地下，為該處一帶的上班族帶來尚佳的吃飯好去處：喜歡吃辣的朋友更遠道而來，專誠挑戰自己對辣的忍耐程度；無論辣度有多高級數，金拇指都是辣得有道理。

金拇指荔枝角分店營運經理黃萬希說：「客人很喜歡這兒的辛辣美食，當中重慶酸辣湯底和噴火麻辣湯底是最多客人的兒。不想吃辣的話，選擇仍然多的是，例如清湯豆卜米線、

麻辣 VS 酸辣

以麻辣、酸辣等做湯底的米線是四川雲南的特色美食，本來這類美食是四川人的口味，不過香港是美食之都，甚麼地方的美食都有得吃，久而久之很多人都愛上這種口味。不少這類食肆為遷就客人，特別設有大、中、小、微等四個級別的辣味，適隨尊便。為甚麼辣食那麼令人回味？一說是因為辣味刺

激，另一說是指立春過後天氣潮濕，吃辣可趕走體內濕氣。信不信由你。

滋味行

名稱：金拇指米線

地址：香港灣仔港灣道一號
香港會議展覽中心港
灣道入口

招牌菜：叉燒飯、港式奶茶、獲獎的特製菠
蘿包

日式燒汁牛肉飯，以及蘿蔔牛腩菜飯等。」他續說，該店當然還有茶餐廳必備的飲料如咖啡、奶茶，以及檸檬茶等；他尤其覺得「呵打」飲料的客人當中，鍾情檸檬茶者好像佔多數。

談到「金拇指」這個頗特別的店舖名稱，黃萬希笑着說：「沒有甚麼寓意，只是一個名稱，金拇指在其

他地區也有分店，都是叫這個名稱。」沒錯，不同地區的「金拇指」在生意策略上也各有不同，有些以茶餐廳形式經營，有些則推出「放題」，讓客人自我挑戰胃部的容量。





美食款式多 到瑞華餐廳開飯

旺角是香港最熱點，人多車多，商業活動頻繁，找開飯的地方無難度，只怪選擇太多，花多眼亂，還是走進港式茶餐廳吃地道美食。且見煙廠街有一間茶餐廳位置相當方便，招牌是紅色的，上面寫着「瑞華餐廳」四個大字；內部裝潢以黑紅兩色為主調，用紅色靠背椅子襯黑色桌子，感覺新穎。

坐下來之後，想吃甚麼是一個需要花時間考慮的有趣問題，因為美食當前，每一樣都有其特色。很多客人均說這兒最出名是鮮茄焗豬扒飯和黑醋排骨，不過亦有客人認為乾炒牛河才是首選；至於各式各樣的公仔麵餐同樣精彩，火腿通粉更是不可或缺的；也有人鍾情這兒的奶油脆豬（在焗脆了的豬仔包上搽煉奶和牛油）和鎮店奶茶，兩者相配

變成很受歡迎的下午茶美食。有些客人則是因為瑞華曾勇奪「國際金茶王大賽2012」之金鴛鴦王冠軍而專誠到來品嚐這兒的鴛鴦茶，感受冠軍茶王了不起之處。

外賣輕巧美食也同樣令人垂涎欲滴，以傳統食物來說，葡式豬扒包、港式西多士、經典菠蘿油（菠蘿包夾鮮牛油）、炸雞脾沙律/薯條，以及沙嗲牛肉潛艇等，每一樣都令人食指大動。

藝術家的生意經

瑞華餐廳可說是家族生意，現時的老闆Carson Cheng本是「太子爺」，自己有一份正職，就是在學校當音樂老師，個人則喜愛和善長敲擊樂。繼承了這盤生意後，他惟有辭退教職，專心打理瑞華餐廳的



生意。「我沒有因此而不開心，更沒有後悔。或許因為兒時爸爸曾經問我長大後想做甚麼生意，當時我說過想開設一間茶餐廳，今天願望成真，便要好好去做。」

Carson書卷味濃，絕對不似茶餐廳老闆；他文質彬彬，態度親

切，或許因此贏得下屬的愛戴和客人的歡心，街坊客經常來惠顧，路過的「生客」也喜歡進來歇息，順道吃點東西。他的生意經也是一樣，總之待人以禮，每一宗餐飲交易都是以客為尊，各方面都做到精益求精。

音樂餐廳

為了完成爸爸的心願，Carson毅然放棄音樂，但對音樂的熱誠卻沒有束之高閣。相反，他的心願仍然繫於音樂。「我的心願是開設一間音樂餐廳，然後安排一支樂隊在每

個周末下午演出，讓客人一邊無拘無束地享受美食，一邊無憂無慮地投入音樂的旋律去。」

滋味行

名稱：瑞華餐廳

地址：九龍旺角煙廠街1至3號地下

招牌菜：鮮茄焗豬扒飯、黑醋排骨、鎮店鴛鴦茶、港式奶茶、紅豆冰



翠華茶餐廳



044

經典中的經典

翠華茶餐廳

在香港，翠華茶餐廳幾乎無人不識，大家對其做茶餐廳生意可以做到上市覺得是一個經典故事，其在食物上的款式和配搭的設計更是別出心裁，無與倫比，每一道都是經典之作。

翠華集團主席李遠康說，「翠華」的品牌有將近50年歷史，是香港茶餐廳文化的其中一個代表。「由從前的冰室發展至現時連鎖式餐廳經營，我們認為是因為集團對食物、環境及服務質素之細節上的堅持及長遠穩健的發展計劃。」

他續說：「翠華以弘揚健康優質的香港飲食文化為願景，希望世界各地更多人認識『翠華』，把香港地道的茶餐廳文化走出香港、邁向大中華，步向國際舞台，讓無分國界、種族、年紀的客人都可以享受到優質的茶餐廳風味。」

「食物方面，集團的出品選用上乘食材及嚴密監控食品製作程序，



同時不斷尋求將本身的菜式融合其他地方風味及國際元素，推出具創意的菜式。至於服務，我們一直抱持「快·靚·正」的服務宗旨，致力提供貼心服務。」

「環境方面，我們的分店是每間都有獨特的裝修設計，讓顧客有不同的用膳環境體驗。同時，分店亦不斷擴展，遍佈香港島、九龍、新界及離島，方便不同區的顧客光顧。集團將保持平穩的開店速度，以鞏固和增加集團品牌知名度。」

產品賣點

另方面，翠華產品充滿賣點，

045



也是其在市場上地位崇高的原因之一。李遠康說集團不時研發新的菜式，其中翠華「十大名菜」中的「脆嘩奶油豬」及「鹿兒島豬軟骨」均是集團的原創菜式，一直以來大受顧客歡迎；年前亦創出的全新飲品「酒桶香檳凍奶茶」。產品不斷創新，為客人帶來味覺新驚喜。

此外，翠華又有不同國家款式的產品提供，如餐牌內的各款沙律、鐵板、歐陸風情及馬來咖哩等系列。現時集團提供約170款美食予顧客選擇，並會按季節變化提供時令菜式，滿足一眾食客不同需要。

翠華於產品選擇及品牌形象方面皆與時並進，吸納不同階層的顧

客，類別包括本地客及旅客，其中本地客亦包括家庭、上班一族及夜遊人士。

本地客人方面，翠華多以口耳相傳，憑藉優質的產品及服務累積口碑，建立品牌效應。其分店於本地遍佈住宅區，如荃灣、沙田、新蒲崗、屯門及大埔等，深受家庭歡迎。其旺角、銅鑼灣及灣仔分店位於商業旺區，是上班一族的熱門用膳地點。中環威靈頓街店位處蘭桂坊，於晚市後成為不少本地夜遊人士落腳點。

旅客方面，翠華分店亦遍佈旅遊區，如機場、山頂、尖沙咀及旺角等，吸引大量遊客光臨。

翠華集團主席
李遠康

我愛茶餐廳

香港餐飲業是一個多元化的市場，食肆種類繁多，但香港人仍然鍾情茶餐廳，李遠康深明此道，並解釋說：「茶餐廳是香港獨有的飲食文化，食品以中西合璧見稱，而且食品款式多，所以深受香港市民歡迎。例如翠華產品款式，至今已有

超過170款供顧客選擇。另外，香港的茶餐廳遍佈不同地域，包括商業旺區及住宅區。例如翠華分店已不斷擴展，遍佈香港島、九龍、新界及離島，對於不少顧客都十分方便。」

滋味行

名稱：翠華茶餐廳

地址：黃大仙新蒲崗崇齡街81-83號地下
招牌菜：多款經典美食



新界

飛魚餐廳 利口坊茶餐粉麵餐廳 成記麵家 景泰餐廳 盈翠餐廳
鮑記美食園景茶座 銀龍粉麵茶餐廳 保記車仔麵 凤德小廚

飛魚食廳



050



非一般感覺

香港的離島各有特色，以長洲為例，雖然每逢假日和每年舉行一次的大型盛事「太平清醮」時例必人山人海，在平時的日子裡卻依然保存其民風純樸的漁村味道。現時島上的居民以年長的佔多數，他們的下一代早已搬離家園，到繁華的市區工作和生活。因此，在島上經營茶餐廳通常有兩批客人，一批是假日才會出現的遊客，另一批是每天都會來光顧的街坊客，做老闆的則要抱着遊客的心情來款待客人，為

他們帶來非一般的感覺。

中興海旁街飛魚餐廳老闆蘇先生在長洲上了寶貴的一課。「開業之初，『飛魚』的市場定位是吃海鮮的館子，但由於海鮮來價較一般茶餐廳所需的食材昂貴很多，弄出來的菜式不可能賣得太便宜，於是形成一個困局，就是遊客才吃得起，他們卻只會在假日出現；一般街坊雖然每天都會出來活動，但他們的生活較樸素，覺得到海鮮餐館吃東西太昂貴而卻步，久而久之便影響



051



了我的營業額。為了把店子維持下去，年前我改變經營策略，把『飛魚』定位為平民化茶餐廳，每天做街坊生意，結果成功。」

蘇先生續說：「改了路線後，現時間日佔90%為街坊客，來到假日遊客佔了『飛魚』總客人的80%至90%。」他補充，閒日營業時間為早上七時至下午三時或四時，假日收舖時間延遲兩個小時至黃昏六時。」

走平民路線

蘇先生續說，雖然在小島上做街坊生意規模不大，但聚集了一班熟客後生意便較穩定。「街坊客是很忠誠的，以早餐為例，有些街坊喜

歡吃西餐，於是他們每天都會來飲一杯咖啡、奶茶，吃三文治和麵食等。有些街坊則鍾情茶樓，他們喜歡『一盅兩件』和歎茶。這兩類客人當中，前者每天都會來『飛魚』，後者則永遠都不會踏進來。」

弄清楚市場定位和鎖定目標客群後，蘇先生便全心全意做平民化茶餐廳生意，店內供應的食品都是一般茶餐廳必備；不需要花巧，只講求物有所值。他個人也很投入長洲的生活，覺得這兒比較寧靜，令人身心舒泰。「因着上述情況，我個人認為在長洲經營茶餐廳，做老闆的要抱着遊客的心情去做。」

長洲櫻花行

長洲除了一般人耳熟能詳的景點如張保仔洞外，原來還是欣賞櫻花的好去處。櫻花的位置在長洲關公忠義亭外，盛開的季節是每年3月

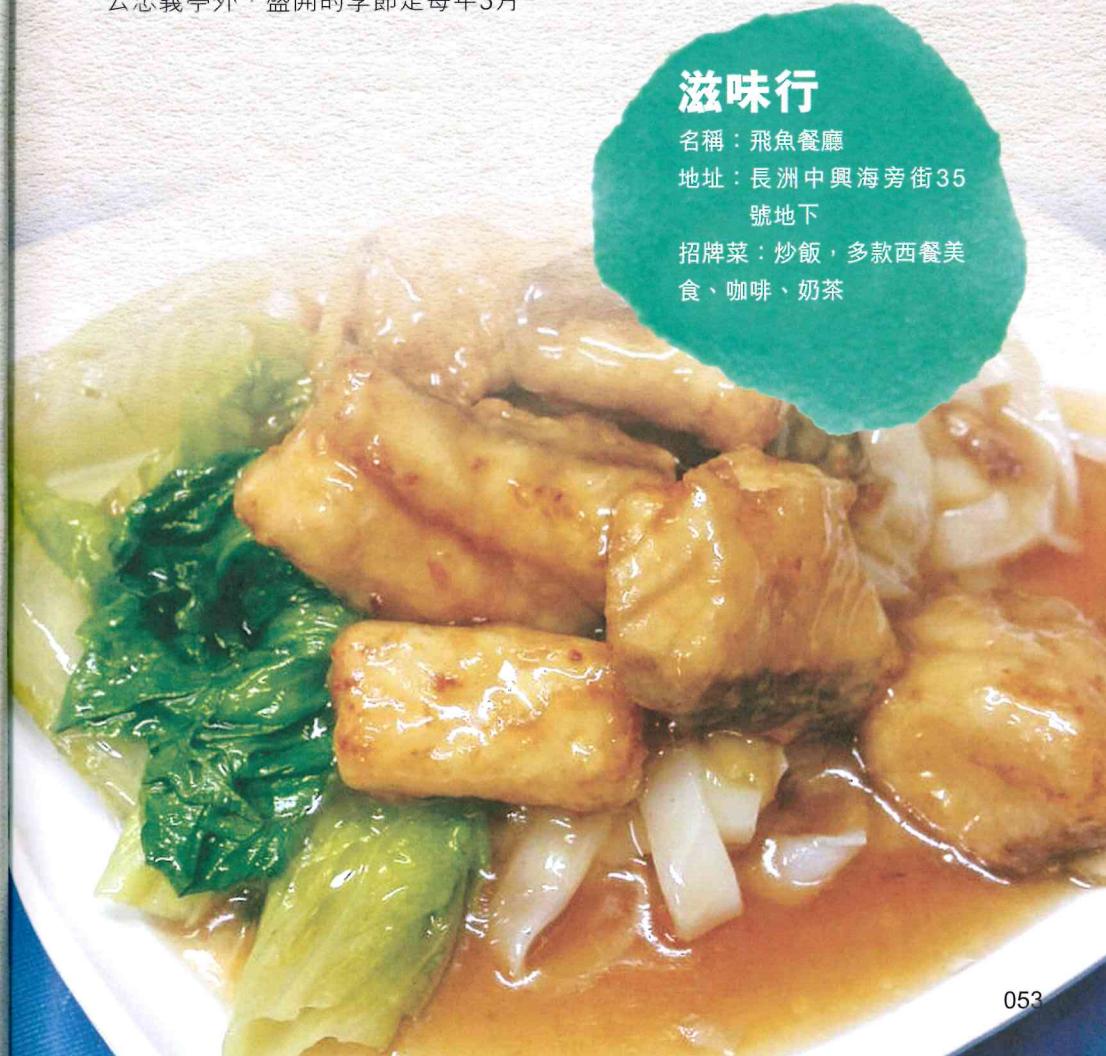
份；很多旅客網頁都有介紹，為長洲帶來不少額外旅客，也帶旺長洲的食肆。

滋味行

名稱：飛魚餐廳

地址：長洲中興海旁街35號地下

招牌菜：炒飯，多款西餐美食、咖啡、奶茶



上班族最鍾情利口坊



窩心食堂
利口坊

由葵芳地鐵站向葵豐街走去，路口轉角處的一間食肆便是利口坊茶餐粉麵餐廳，也是該處一帶寫字樓和工業大廈上班族最鍾情的窩心食堂之一，老闆李遠超不熟不做，夾數年經營食肆的經驗和平易近人的隨和性格，成功贏得上班族的支持，且凡開工的日子，無論藍領或白領，很多都會光顧利口坊，久而久之成為熟客，侍應也以客為尊，彼此相熟的程度從他們記得客人喜歡點那道菜式可見一斑。

李遠超自幼愛看媽媽煮飯燒





不一樣。」

熟客垂青招牌菜

對上班族顧客來說，餐單選擇多和配搭靈活是茶餐廳成敗關鍵，利口坊則多了一個元素，就是招牌菜甚有瞄頭，當中以炒公仔麵、咖哩菜式，以及馬來西亞食品最令人垂涎欲滴。至於水吧，不可或缺的兩大要素全部齊全，分別是即磨咖啡和風味奶茶。「我們的咖啡由咖啡機沖出來，奶茶是用茶袋拉出來的，特別有茶味，口感佳。」

除了堂食，在工商業區經營茶餐廳的一大特色是外賣和到會，利口坊兩方面的生意都兼備。「每日平均計算，堂食和外賣的比例是80%與20%之比，外賣包括飯市和下午

茶時段。此外，每逢時節我們也會接到公司訂單，準備聯歡會和聚餐等食物送到寫字樓或辦公地方。」

食壇長青樹

有說「做那行，厭那行」，但這句話對李遠超完全沒有影響。「我愛茶餐廳，它儼如一棵長青樹，是一個你可幹到80歲的行業。這行亦沒有壟斷。你看，茶餐廳成行成市，有個人經營的、有集團經營的，也有連鎖店經營的，百花齊放。茶餐廳能夠長青，關鍵是有一班很有感情的客人，他們對茶餐廳情有獨鍾。」

要延續這個行業，李遠超認為就算是個人經營的茶餐廳也全無難度。「茶餐廳帶給客人的是人情味，是快餐店無法做到的；客人來到快餐店，首先要購票，然後取餐和找位置坐，每個步驟都需要自己做，與店員沒有真正接觸，感覺冷冰冰的，不似得茶餐廳般有伙計幫你落單，然後送上食物，全程有人照顧。」

新派管理

人求事，事求人！很難請伙計是茶餐廳老闆經常面對的問題，李遠超不諱言自從實施最低工資後，茶餐廳在招聘員工時有困難，惟有調整管理方針。「近年茶餐廳請員工時越來越困難，一方面沒有新血入行，另方面自從最低工資實施後，很多人寧願當大廈保安員，因為工作環境不似得茶餐廳般要濕手濕腳，更不會像茶餐廳伙計般忙到不

可開交。」面對請人挑戰，李遠超另有殺手鐗。「做老闆的便調整管理方針，要對員工好些，要包容他們，並且用人情味留住他們，就好像茶餐廳那樣，用人情味留住顧客。」

滋味行

名稱：利口坊茶餐粉麵餐廳

地址：葵芳葵豐街53-57號
福業大廈地下

招牌菜：炒公仔麵、咖哩、
馬來西亞食物、即
磨咖啡、奶茶

利口坊茶餐粉麵餐廳
老闆李遠超



成記 麵家



情系車仔麵

成記第一家

年青有為的何偉明繼承了家族生意 - 車仔麵，把父親的心血發揚光大，也延續了成記麵家三十多年的歷史，更見證車仔麵歷久不衰的傳奇故事，唯一改變是車仔麵伴餸的款式愈出愈多，由傳統的豬皮、豬紅，演變成雞翼尖和東風螺等數十種款式。

住慣市區的人可能覺得上水好像很遙遠，但對該區石湖墟一帶的

居民來說，去成記麵家吃車仔麵是賞心樂事。「多年來我們主要做街坊生意，每天都有很多街坊來吃車仔麵，來到假日，他們睡晚一點，起床後便來吃一碗麵，然後去上水以外地區活動，消磨一整天，直至晚上才回來。」

伴餸千變萬化

社會富裕時，香港人曾經吃得很講究，魚翅淘飯不是無中生有，



真的有人試過：經濟不景氣，大家吃得節儉，價廉物美的茶餐廳成為大家的首選。惟有車仔麵無論經濟是好是壞，永遠都是那麼長青，永遠都是那麼多捧場客。

何偉明深明此道，認為經濟或好或差都要吃飯，而車仔麵長青秘訣是伴餸變化萬千。「以前車仔麵來來去去只有幾款伴餸：豬皮、豬紅等，當時還未有雞翼尖呢！後來伴餸愈出愈多，時至今天足足有數十款，目不暇給。我這兒有些客人到來吃車仔麵時，每碗選多款伴餸；只選伴餸而不吃麵的客人也有



不少，他們來吃車仔麵的目的就是吃伴餸，因為有很多種款式可供選擇。」

能夠稱為麵家，何偉明經營的成記當然是實至名歸，點餸紙上羅列的伴餸共有45款，分為每款六元和八元兩類。六元一款的共有26款，有包括貢丸和墨魚丸等丸類伴餸，還有何偉明提到昔日車仔麵沒有的雞翼尖。八元一款的共有19款，當中除了豬紅、牛筋等車仔麵長青伴餸外，還有成記其中一項鎮店之寶伴餸 - 東風螺。

細看點餸紙，會發現車仔麵的伴餸儼如管弦樂團演出大合奏，幾

乎一網打盡，部分更與茶餐廳和茶樓的美食「cross over」，例如茶餐廳一定會供應的煎蛋、午餐肉，以及五香肉丁等，又兼備茶樓點心如鳳爪和牛柏葉；其他不可或缺的伴餸美食數之不盡，包括魚蛋、辣魚蛋、豬皮、蘿蔔、大腸、豬耳，以及牛腩等，更有令人意想不到的好像豬手和酸齋等。

吃車仔麵誠然是一種享受，一碗麵同時有幾款伴餸，可謂豐儉由人。何偉明又說，客人來吃車仔麵時大多會配一杯飲料，咖啡、奶茶、檸檬茶等，有喜歡熱飲，也有鍾情凍飲。

地道變國際美食

連香港旅遊發展局也在官方網站向外推介車仔麵，可見這種地道美食在香港食壇的確有江湖地位。旅發局是這樣形容車仔麵的：

「提到香港的道地麵食，不可以不介紹車仔麵。車仔麵最令人口水直流的，就是配料選擇多，您可以選咖哩魚丸、豬血、豬皮、蘿蔔、雞翅膀、牛腩、花枝、墨魚、香

菇之餘；還可以選油麵、全蛋麵、泡麵、拉麵或烏龍麵，以及其他河粉米粉等！怎樣配怎樣選，隨您喜歡，就只怕您的碗不夠大！」

「車仔麵起源於50年代的香港，「車仔」就是小木頭車的意思，過往香港有不少小販推著載有麵條及配料的木頭車到街上擺賣，因而得名。現在，您可以在很多餐廳嚐到這款道地美食。」

成記麵家老闆
何偉明

滋味行

名稱：成記麵家
地址：上水新祥街13號地下
招牌菜：車仔麵45款伴餸、咖啡、奶茶、檸檬茶





西貢景泰餐廳



郊遊尋食 景泰餐廳

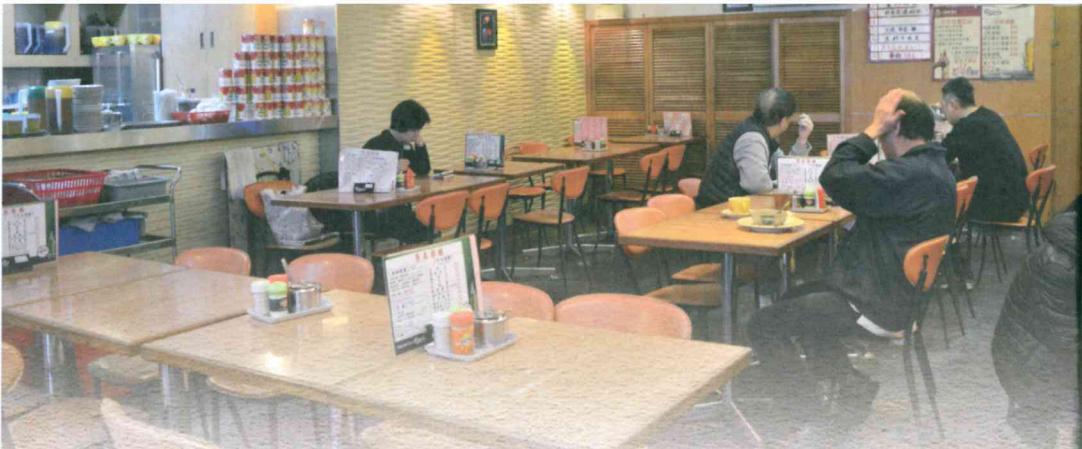
有「香港後花園」雅譽的西貢，長期以來都是郊遊人士與運動健兒的集中地，他們趁假日到來行山、踏單車、游泳、釣魚，又或在西貢碼頭出發遊船河，各適其式，不亦樂乎。在這片山光水色的樂土經營茶餐廳變成一種享受，箇中滋味相信景泰餐廳老闆楊先生和楊太感受最深。

楊氏夫婦在西貢市中心經營景泰餐廳已經有十多年，客人主要分附近居民和假日到西貢遊山玩水的郊遊人士與運動健兒兩大類。據楊太說，楊先生有三十年經營茶餐廳

的經驗，最善長水吧工作，廚房小炒也了得。「他(楊老闆)經常說要成功沖出一杯香濃咖啡和幼滑奶茶，秘訣是用心去沖，視每一杯都是沖給自己喝的，若沖出來連自己也不感滿意，又怎能奉上給客人呢？！他這種對沖茶的堅持，是要用真心誠意維持的。」

做生意要親力親為，夫婦檔上陣更可靈活分配彼此的職責，加上住處就在茶餐廳附近，因此雖然楊老闆每天都要清晨五時起來準備返餐廳打點一切，午市過後總可抽時間回家稍睡片刻。正當楊老闆在家





中休息之際，午市差不多結束，緊接是下午茶時段，此時輪到楊太忙着為客人落單和結帳。

平凡盡顯個性

楊老闆形容景泰餐廳出售的是最簡單的菜式，所謂「簡單就是美」，在他的眼中，最簡單的菜式每每愈難做得好。楊老闆說：「再以咖啡、奶茶為例，由挑選優質茶葉和咖啡，到親身混合不同特性的茶葉和調配成份比例，乃至沖泡過程，每一個步驟都一絲不苟，成就一杯又一杯『有個性』和『充滿心機』的景泰出品。」

論到招牌菜式，楊老闆推介幼滑奶茶和香濃咖啡，因兩者可盡見餐廳的認真和用心，脆炸雞肫和柱候牛腩等亦贏得街坊歡心。「脆炸雞肫腌得味道適中，金黃的外皮啖啖香脆，肉質嫩滑；牛腩燜製得夠稔又有牛肉味，秘訣就是選用了優

質的坑腩，配合適當火候，燜製三、四小時，火力使醬汁慢慢滲進牛腩內，同時保留肉質和口感。平凡中見水準，與西貢一樣帶着樸實情懷。」楊老闆一席話，盡顯其對食材的特性和烹調過程的掌握已達到爐火純青的境界。

浪盪西貢

風景優美的西貢是很多遊人假日消閑的首選地點，區內擁有遼闊的郊野公園、巍峨矗立的山峰，還有令人陶醉的海灘，無論來野餐或遠足者都適合，因此遊人甚多。至於到來遊船河的人亦得益不少，暢遊島嶼星羅棋布、風光如畫的牛尾海內海，又或流連於西貢墟的購物區。亦有很多人城市人趁假日穿梳西貢墟內巷，或參觀天后廟，或光顧海旁的餐館品嚐海鮮美食，也有人喜歡約齊三五知己在酒吧寒喧。

體力補充站

茶餐廳客路與餐廳位置有密切關係。據楊太說，每逢假日都會有很多人到西貢玩樂，部分會到距離西貢碼頭和巴士與小巴總站不遠的景泰餐廳吃東西補充體力，當中有最多捧場客的是脆炸雞肫和紅荳冰等熱量較高的美食。至於街坊客和

附近寫字樓客，最鍾情的仍然是配搭多樣化的茶餐和小炒等，當然還少不了咖啡和奶茶。「此外，假日有很多遊人在西貢碼頭登船遊河，我們有部分生意就是到會美食到船上讓他們邊玩邊吃。」

滋味行

名稱：景泰餐廳

地址：西貢花園地下 15號
舖

招牌菜：奶茶、咖啡、脆炸
雞肫、柱候牛腩

景泰餐廳老闆

楊先生

JUNG TAI RESTAURANT

景泰酒家

景泰飯店

景泰大酒店

盈翠餐廳



盈翠清雅

沙田只此一家

「以客為尊，品質至上」是沙田盈翠餐廳年前開張時公告天下的服務宗旨，事實上標明走港式茶餐廳路線的盈翠餐廳沒有令客人失望，多款招牌菜最是難忘。不說不知，原來已有幾間分店的盈翠餐廳與海皇粥店份屬姊妹，大家都是海皇粥店(集團)旗下的品牌食肆。

店如其名，盈翠餐廳的設計以紅白二色為主調，見證簡約就是美；牆上幾幅美食原材料的掛相，為整間餐廳增添清新的感覺，跟餐廳以清新概念定位相映成趣。要配

合這個市場定位，盈翠餐廳食物由主餐、小食、甜品，以及飲料，全部都是款式多樣化，別出心裁的鎮店名菜如乾炒頭抽牛河和鮮茄焗豬扒飯等，每一款都令人回味無窮。

掃貨日最忙

來到沙田，置身希爾頓中心3樓，感覺好像走進一條繁華的食街，由街頭行到街尾，各式各樣的食肆林立，有中式的，也有西式的；有速食的，也有慢食的，琳瑯滿目，各有千秋。集團餐飲部區域

乾炒牛河百吃不厭

無論茶樓或西餐廳，乾炒牛河永遠都是很多客人的心頭好。餐飲業行內無人不知，一碟乾炒牛河做得是好是壞，直接反映廚房師傅的功力有多深。所謂乾炒頭抽牛河，即是用頭抽豉油炒的牛河，炒出來的牛河的味道更獨特，不少茶樓、西餐廳都有這道美食供應。

經理張國偉表示，盈翠餐廳有固定客群，包括街坊客、在附近工作的上班族，以及趁百貨公司減價日到來購物的消費者。「希爾頓中心毗鄰是一田百貨，每逢大減價或舉行大型宣傳活動時，都會吸引很多區外人到來『掃貨』，然後行過來盈翠餐廳吃東西。」

從客人的角度看，盈翠餐廳最吸引的地方有二。首先，店內給人

清新脫俗的感覺；第二，食物選擇多、質素高，更是色香味俱存。此外，盈翠餐廳對熟客來說有一份親切感，對於間中才會出現的「掃貨」客或偶然經過的陌生客來說，盈翠餐廳給予他們一個歇息的地方，讓他們稍稍放下腳步，進來好好享受一頓美食，感覺悠然自得，然後繼續未完成的旅程。



新品牌迎新客

於1992年成立的海皇國際有限公司，主要經營海皇粥店和永好食品公司(中央工場)，售賣傳統廣東粥品。因應市場趨勢，集團同時開發不同類型食品，在裝修設計、服務質素，以及產品品質方面投入充足資源，力求創新求變，展望擴闊

年青人乃至社會各階層市場。其後於2011年推出新品牌「盈翠餐廳」，以港式美食為核心產品。

滋味行

名稱：盈翠餐廳

地址：沙田正街3至9號希爾頓中心3樓63號舖

招牌菜：乾炒頭抽牛河、鮮茄焗豬扒飯、各式飲料



大埔醒記 美食園景茶座

醒記美食園景茶座
老闆莫佩玲

善去
美食園景茶座

甫和站下車，穿過幾幢

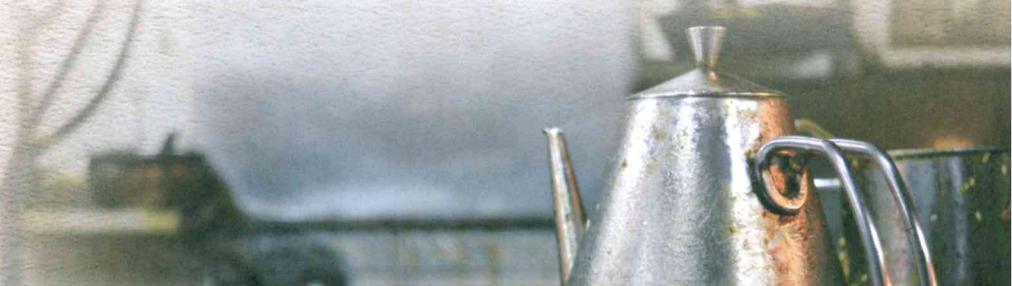
桌都有客人「呵打」由首位港女國

第八屆金茶王競賽得主莫佩玲

莫佩玲自幼便與錫蘭紅茶結下不解之緣，好像是命中注定似的。「兒時跟隨父母移民英國開設餐館謀生；八歲之齡，當鄰家玩伴仍然鍾情汽水時，我已經開始飲奶茶，因此茶齡其實很深。」舉家回流香港後，莫佩玲輾轉在上址開設醒記美食園景茶座，每天親力親為在餐廳水吧房煲茶、沖茶、撞奶，工多藝熟，經過十六年的苦心鑽研，漸漸地練就一手好茶藝。

然而，莫佩玲沒有因此自滿；相反，她虛心地參加由香港咖啡紅

茶協會舉辦的金茶王大賽，第一次奪得優異獎；令她一炮而紅的是參加「2013年（香港區）金茶王大賽」，結果脫穎而出，不單成為香港首位女金茶王，更代表香港晉身同年舉行的「第四屆國際金茶王大賽」，結果憑着超凡的茶藝力壓群雄摘冠，





首位國際「奶茶皇后」地

是『收

手』的時

候，因為奶的份
量已經足夠。」

今天，莫佩玲的沖茶撞奶技術已達至爐火純青地步，動作也快得驚人。「現在每天平均沖 900 杯奶茶；我試過代表香港到內地表演沖茶撞奶時，一天沖出 1,300 杯，由早上沖至黃昏，沒有停手。我不怕辛苦，因為我希望推廣港式奶茶的獨特之處，這是香港的地道文化，與

別不同。猶記得兒時在英國，

奶茶是用茶包沖水，然後

116 | 香港文汇报

滋味行

名稱：醒記美食園景茶座

地址：大埔錦石新村 105 號
地下

招牌菜：撞奶茶、蛋牛治、
鹹牛治、星洲炒米

沖茶六步曲

根據香港咖啡紅茶協會的資料指出，泡製港式奶茶有以下六步曲：

第一步：撈茶

把各具特質的粗、中、幼錫蘭紅茶茶葉混合，然後拌勻，是為「撈茶」。茶袋放置在茶壺裡，再倒進茶葉。

第二步：沖茶

用另一隻茶壺燒水，煮至沸點後拿起茶壺，改放盛茶葉的茶壺於電爐板上再把沸水倒進茶袋裡，最理想的水溫是 96℃。

第三步：焗茶

合上壺蓋，焗 10 分鐘（時間長短視乎奶茶師傅的習慣和所選用的茶葉而定）。

第四步：撞茶

打開壺？，把茶袋拿起，放進另一隻茶壺裏並置電爐板上，把茶

紅茶口感更滑。

第五步：焗茶

合上壺蓋再焗一分鐘（時間長短視乎奶茶師傅的習慣和所選用的茶葉而定）。

第六步：撞奶

預先在茶杯裏置淡奶，然後倒茶，喝時落糖即成。淡奶的份量則很隨意，以茶餐廳傳統厚身茶杯來說，約一安半淡奶便恰到好處。最好用暖淡奶，以保持奶茶溫度。

醒記奶茶另一個特點是莫佩玲會預先把杯子弄熱，沖茶時從蒸櫃取出杯子，沖茶後馬上撞奶。





銀龍
粉麺
茶餐廳

龍情·濃情

銀龍—香港人的驕傲

銀龍集團主席
劉榮坡



有興趣研究香港飲食文化的人，一定會閱讀過由銀龍飲食集團擔當作者的《港人飯堂：茶餐廳》，這本著作透過回顧銀龍走過的三段發展里程：冰室時代（1963-1980年）、俗稱「冬菇亭」的飯堂和大排檔時代（1980-1990年），以及現今的茶餐廳時代（1990至今），細味茶餐廳的飲食文化是怎樣成為香港人的驕傲。

於1963年創立的銀龍茶餐廳由冰室做起、經歷半個世紀，今天已發展成為香港一大飲食集團，以銀

龍粉麵茶餐廳命名的分店遍佈全港，部分更是24小時通宵營業的，為返通宵更的打工仔、夜更的士司機大佬，以及一眾夜歸人提供包羅萬有的茶餐廳美食，也間接反映香港是一個活力之都，白晝和深夜的經濟活動同樣精彩。

新思維創新時代

銀龍的成就端賴集團主席劉榮坡靈活的生意頭腦和與時並進的創



新精神，懂得隨着時代演進而尋求革新，再加入新的元素，不單令集團業務蒸蒸日上，更重要是屢創先河，塑造香港獨特的茶餐廳文化。

其中一間24小時通宵營業的銀龍粉麵茶餐廳位於荃灣沙咀道，客群類別繁多，日間和深宵各異，但餐廳的氣氛同樣熾熱，關鍵是美食品質佳、選擇多，貨真價實，童叟無欺。

生炒骨美紗絕倫

定位為粉麵茶餐廳，銀龍捧場客來到荃灣分店或其他區域的分店都有很多選擇，可選粉麵，也有小炒；若論遠近馳名的，銀龍飲食集團行政總廚李葉安說一定少不了糖醋排骨，絕妙的地方在於酸甜醬汁

是銀龍廚房製秘的其中一味鎮店之寶。此外，咖啡、奶茶、檸檬茶當然缺一不可。「以廣受歡迎的奶茶為例，荃灣這間分店每天三更合共售出約1,000杯。」

李葉安認為銀龍的套餐多樣化是招徠客人的成功因素之一。「我們清晨四點鐘便有早餐供應，若以套餐為例，共八款任君選擇；午市套餐也有三十款；晚市則以小菜、燒味為主。」他續說，為保持吸引力，銀龍會定期改動每款套餐的內容，又會配合季節更新餐牌。「以夏天為例，因為天氣悶熱，我們會設計湯飯等較消暑的套餐；來到冬天，吃了會暖胃的各款煲仔菜、火鍋，以及羊腩煲等便告登場。」



成就傳奇

銀龍的傳奇故事見證了香港的傳奇發展。回到50年前，劉榮坡的父親本來開米舖，1963年因緣際會接管同鄉開設的冰室，改名銀龍，

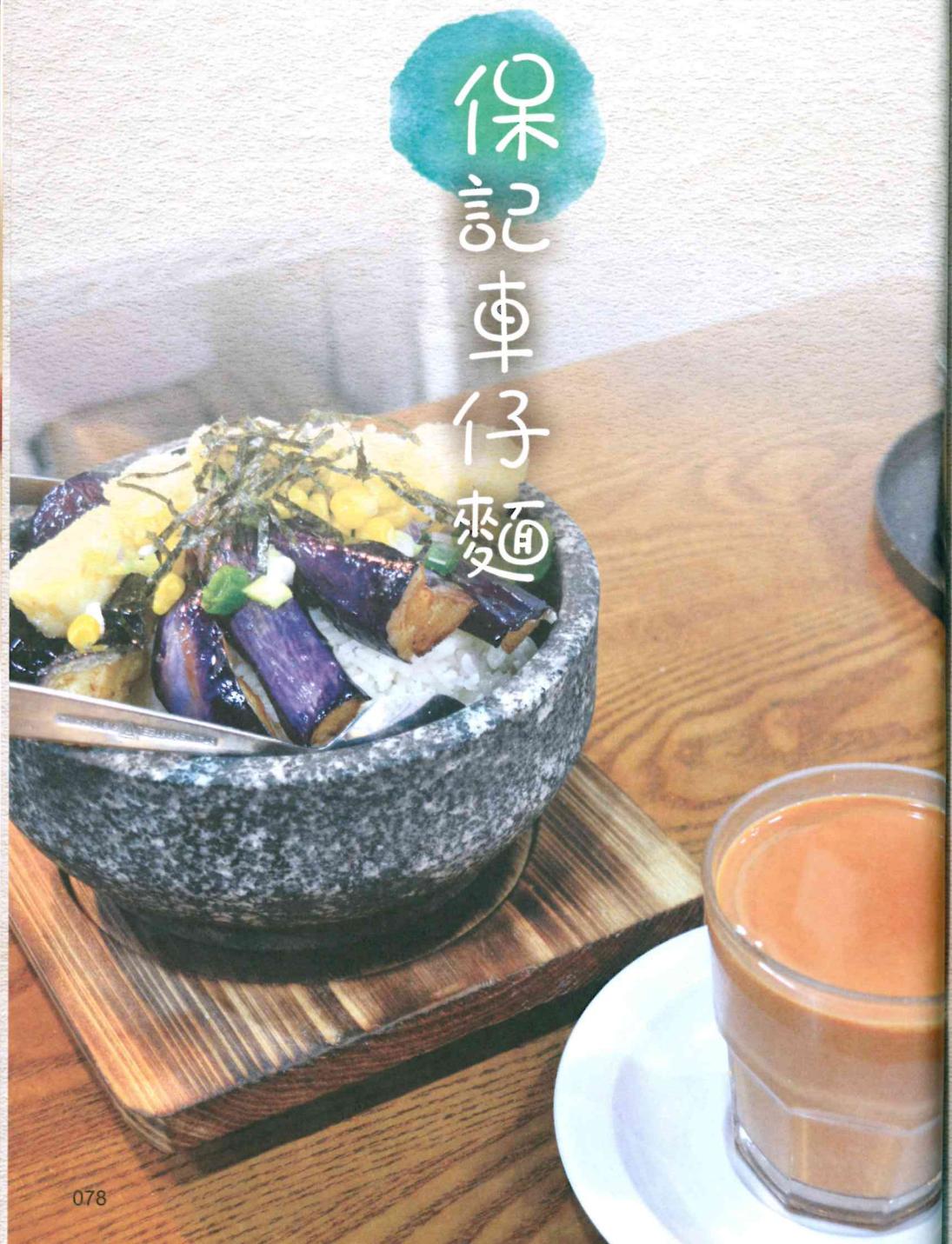
滋味行

名稱：銀龍粉麵茶餐廳

地址：荃灣沙咀道328號
328廣場地下G12至
15號舖

招牌菜：款式多樣化套餐、
時令美食、糖醋排
骨、鎮店奶茶

一直做下去直至政府清拆東頭邨；同年搬到樂富「冬菇亭」繼續營業，父親也順道交棒。劉榮坡接手後革新經營模式，由冰室演進為大排檔，推出多元美食，特色就是款式多樣化。來到80年代末至90年代初，劉榮坡進一步把銀龍轉型為茶餐廳，又轉攻荃灣區，一方面引入廣東粉麵和小炒套餐，令茶餐廳的食品推向多元發展，另方面又看準當區需要，把經營時間改革為24小時通宵營業。



保記車仔麵

078

雜錦美食

保記創多元路線

香港商舖租金昂貴無人不知，做餐飲小生意者創美食多元是生存之道，在屯門置樂花園經營保記車仔麵的陳啟寶憑着靈活的生意頭腦和精湛的廚藝，創出多款美食，經典之作包括香港地道車仔麵、台式肉燥飯、韓式石頭鍋飯，以及正宗西式小食 - 奶油脆豬仔包(奶油脆豬)等，還有茶餐廳三寶：咖啡、奶茶、檸檬茶，令客人食指大動。

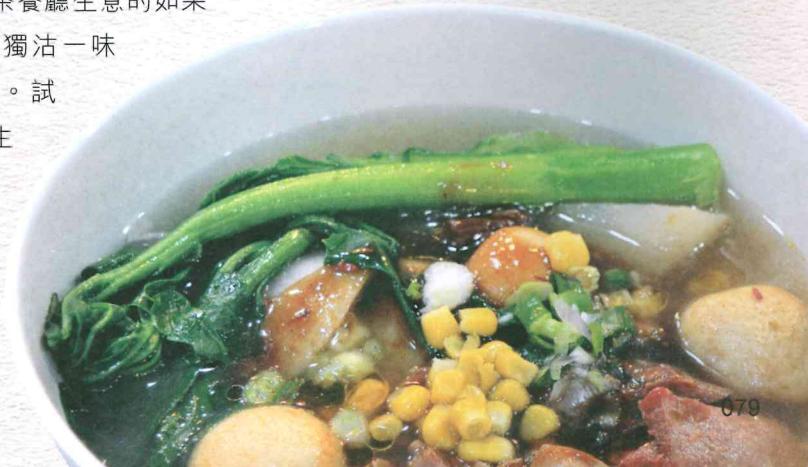
走進置樂花園，大小食肆林立，做的多是街坊生意，要鶴立雞群一定要花心思。陳啟寶的保記無人不識，因為美食花樣多，又好吃，由他一手一腳泡製。「香港舖頭租金昂貴，做茶餐廳生意的如果要收支平衡，獨沽一味是生存不到的。試想想，做酒樓生意的每一宗交易動輒數百

元至數千元不等；我單靠車仔麵生意，每一碗不可能賣得太貴，又怎能抵銷租金的開支呢？！因此，我一定要泡製多元美食，應有盡有，藉以吸引更多人來光顧。」

巧手之作

有附近街坊說保記生意不錯，車仔麵尤其了得，每天午市時分都有很多人到來排隊買車仔麵，人龍由門口排到門外，不單有街坊支持，更有一些顧客是在上址一帶地區上班或上學，很多都是慕名而來的。

看看車仔麵的點餸紙，很容易



079



知道保記了得之處，原來除了伴饅款式包羅萬有外，後下醬汁也花盡心思，有秘製咖哩汁和牛腩汁。此外，又有每天限賣各20款的秘製牛腩麵、淨牛腩、秘製豬手麵、淨豬手，以及上等蝦籽撈麵。星期六、日和公眾假期，又推出配搭多樣化的精選特餐，但限時供應，由下午一時至晚上九時止。

談到車仔麵，陳啟寶笑坦言不知道其真正由來。「不過有很多人說過以前有人推木頭車在街邊叫賣麵食，每一碗有麵有伴饅，因而得名。」他沒錯，這是坊間常說的車仔麵歷史。香港旅遊發展局在官方網站推介車仔麵時，將之英譯為「Cart Noodles」也相當貼切，因為在西方國家cart是指用來運貨的馬車。

至於保記其他巧手之作，陳啟

寶都是親身下廚泡製出來的，且見他不需要多久時間便輕而易舉煮出味道濃郁的台式肉燥飯、熱騰騰的韓式石頭鍋飯、金黃色的奶油脆豬，以及用金茶王特選茶葉沖出一杯鎮店奶茶。

保記車仔麵老闆
陳啟寶



各適其式

肉燥飯可謂台灣最受歡迎的傳統美食之一，這個名稱是台灣南部的叫法，台灣北部稱之為鹹肉飯，也有人改用麵條泡製肉燥麵，總之各適其式，而這道美食能否成功，很端賴豬絞肉的質素和醬汁。

至於韓式石頭鍋飯的致勝之道在於伴飯的醬汁，據說這道美食的起源有兩個版本，一說因為早期韓國一些貧苦人家在寒冷的冬天沒法子天天開火做飯，於是把石頭鍋加熱後倒進剩飯剩菜，再混入辣醬來吃。另一說指石頭鍋伴飯是朝鮮時

期的宮中食物，伴飯內容全部是稀有的珍貴食材，作為向中國皇帝進貢的佳餚，其聲名因而遠播。

滋味行

名稱：保記車仔麵
地址：屯門置樂花園11至12號地下
招牌菜：車仔麵、台式肉燥飯、韓式石頭鍋飯、奶油脆豬、鎮店奶茶、咖啡、豆漿

鳳德小廚麵老闆
梁德酬

鳳德小廚

自立門戶

奶茶王創鳳德小廚

梁德酬，入行三十年的水吧達人，曾代表銀龍粉麵茶餐廳參加金茶王大賽，先後奪得幾項本地和國際賽事殊榮，奠定其在該行的市場地位。去年決定自立門戶，以奶茶

王作生招牌，在元朗市中心開設美食多元化的茶餐廳 - 凤德小厨，一嘗做老闆的心願。

自得獎以來梁德酬先後接受很多傳媒訪問，每次都大方地分享

其個人的入行經歷和沖奶茶心得。聽他娓娓道來茶葉如何主宰奶茶的色、香、味，便知道沖奶茶是一門高深的學問，再想到梁師傅十七歲便踏足社會工作，輾轉入行在茶餐廳工作，由水吧學徒做起，今天終於工字打出頭，其堅毅不屈的精神，實在值得時下年青人學習。「那個年代做學徒是一條出路，但也要邊做邊學兩至三年才有機會親手沖奶茶！」

茶葉的奧秘

可以想像在數十年前的香港，到大排檔和冰室飲奶茶相當西化。「那個年代，用來沖茶的茶葉其實很單一，只是客人不太講究而已。今

天可不同，客人的要求變得嚴謹，沖一杯地道的港式奶茶要用上幾種茶葉，通常是把紅茶中的粗、中、幼三種茶葉混在一起。鳳德小厨能夠沖出奶茶王，關鍵之一是用了金茶王供應的錫蘭紅茶葉。此外，採購回來的茶葉要好好儲存，室溫和濕度均要嚴格控制，否則茶葉變了味便功敗垂成。」

談到沖一杯地道港式奶茶王，梁德酬經常掛在嘴邊的要訣是一定要水滾，所謂「水滾茶靚」，水溫至少要攝氏90度以上，「撞茶」的力度則要適中。

為了經營鳳德小厨，梁德酬每天忙個不停，到來光顧的客人除了





想細味遠近馳名的奶茶王外，還喜歡饅氣十足的炒粉麵和馬來西亞美食等。他又追求健康飲食文化，連餐廳環境也要配合，桌椅的色調為翠綠色，令人走進來有置身綠田園的清新感覺。他又說，香港的茶餐廳有一種永遠沒有其他東西可取代

的人情味，因而可以歷久不衰。梁德酬又十分感謝香港咖啡紅茶協會自2009年開始舉辦金茶王大賽，包括本地和國際大賽，不單把港式茶餐廳的文化帶到海外市場，更提升了此行的地位和從業員的形象，直接鼓勵更多年青人願意入行。



提升業界競爭力

香港咖啡紅茶協會由金百家加集團主席黃家和於2008年創立，是一個非政治、非牟利的組織，旨在為聯結咖啡、紅茶的從業員、業界人士、商家，以及愛好者建構一個廣闊的交流平台，提供行業的最新資訊、動態，以及培訓等，藉以提升會員和行業的水平，有助維護和加強其在市場的競爭力。

該協會其中一項最著名的活動就是自2009年起每年舉辦的金茶王比賽，透過選拔行內沖奶茶、駕鷺的高手，促進其個人的事業發展，更重要是推廣港式奶茶文化和港式茶餐廳的特色，並同時提升從業員

的社會地位。

正如梁德酬說，以前茶餐廳從業員社會地位不高，因而很難吸引年青人投身，欠而欠之做成青黃不接現象。今天透過金茶王比賽，大家認識到水吧工作其實是相當專業，學藝不精者永遠都沖不成一杯真正的港式奶茶。

滋味行

名稱：鳳德小廚

地址：元朗市中心泰祥街5號
地下

招牌菜：馬來西亞食品、各式
焗飯、小炒、公仔
麵、鎮店奶茶、咖啡



