



香港咖啡紅茶協會主席
黃家和

大排檔

冰室

茶餐廳



「中小企業發展支援基金」撥款資助

工業貿易署
Trade and Industry Department



此味最香港

黃家和 太平紳士

父親是在三十年代到香港經營咖啡紅茶生意。他在中環街市開了一家「辦館」，類似今日的批發商，一面從貿易公司、洋行買進紅茶和咖啡，一面賣給零售行或者是餐廳。父親是家裏的長子，叔叔們也都在這一行業工作。

性格喜歡嘗試的父親，不甘於只做一樣事情。除了辦館生意，還兼顧冰室，第一間就是開在上環三角碼頭附近的海安冰室。因此我自小就在冰室流連，在港式奶茶的香味中成長。

五十年代初，上環是海運貨物的集散地，我常常見到苦力於碼頭搬貨為生。他們瘦瘦的肩膀扛着大包大箱的貨物，無視船隻和碼頭之間那條窄窄跳板的顛簸，隨着海浪晃蕩而行，無論晴雨冷熱，一個接一個像螞蟻搬家地來來回回這餬口之路。

苦力下午把貨搬完，大都是走進海安嘆杯奶茶食件包，跟夥計茶客聊聊天，像老朋友般熟絡，忘帶錢包或是錢不夠，可下回結帳。他們嘆下午茶，作短暫的歇息提神，補充體力，一杯奶茶對於他們不止是飲料，更是繼續艱辛工作的推進器。我見到他們



互相照顧，便覺奶茶體現了香港人的團結和諧。

香港的冰室，早期以「飲冰室」為名，是糅合平民化飲食的仿西式餐廳，專售冰飲及小食。雖然喚作冰室，卻扮演着外國咖啡室的角色，讓為口奔馳的普羅大眾一邊休息，一邊愜意享受咖啡、奶茶、各式凍飲、麵包西餅。冰室還是一處讓升斗市民碰頭談天、閒話家常、議論世事的好地方。

除了冰室，大排檔亦於五十年代星羅棋布在港九的街頭巷尾，有小炒，有燒味，有牛腩魚蛋，有粥粉麵飯，更有西式茶檔，比起冰室，供應食物品種更多，現叫現做，灶與桌咫尺間，食物鮮滾辣辣，價廉量足，勞苦大眾趨之若鶩。

韓戰使香港從一個轉口貿易中

心，變成世界工業中心。製造業迅速發展，勞工密集，日日飲奶茶的，也變作了一大群藍領。他們大部分每星期工作七天，每天十小時以上，一杯香濃的奶茶，既補充體力，又緩解疲勞，休息之後重新上陣，用他們辛勤的汗水換來香港的「經濟奇蹟」。

兼具餐室與冰室特點的茶餐廳於六十年代崛起，它把西式餐飲、中式粉麵共冶一爐，體現了港人兼容並蓄和靈活變通的精神，既名為茶餐廳，由始至今，港式奶茶是它的靈魂，絕對不能缺少。

由於消防條例限制了冰室的食物種類，港英政府用各種政策制約着大排檔的發展，時移世易，茶餐廳以兼容並包、人情味濃，頑強生命力的鮮明優點，慢慢後來居上，歷數十載滄桑而屹立不倒，遍地開花，體現了香港人堅忍不拔、逆境自強、勤奮拚搏、靈活應變的奮鬥精神。

七十年代我離開了香港，到美國讀書，也在加拿大生活了一段不短的時間。當時只是想要看看這個世界，並沒有想過將來要做什麼，要不要回港。但情感上對香港是相當依戀，對冰室、大排檔、茶餐廳的一切更是縈迴心間。海外有很多香港華人移民，

如多倫多、三藩市、洛杉磯、墨爾本、悉尼等等。有香港人的地方，就有茶餐廳，有香港人的地方，就有奶茶。對於在外的港人來說，喝一杯港式奶茶就是懷想香港的最佳慰藉。

八十年代父親年邁，我回到香港。生於斯長於斯，我看到香港由貧窮社會變成繁榮都市，當中有着我們父輩的心血，也有五六十年代出生的香港人的奮鬥成果。淘汰舊有，出現新生，是社會發展的必然過程，每一代港人也會面臨不同的問題，但對於歷史的了解和活在當下的珍惜，總會讓我們在面對問題時充滿信心，就像香港的冰室、大排檔、茶餐廳經歷起伏變遷，而一杯代表着香港味道的港式奶茶卻始終是奶與茶包容共融，傳承下來。

有人問我奶茶對我為什麼這麼重要，我的回答是：

香濃的港式奶茶一視同仁，管你達官貴人還是販夫走卒，一經愛上便矢志不移，生命中不能缺少。

時代巨輪轉動，一杯杯奶茶盛載着獅子山下的奮鬥故事，令人細味追尋。

一言以蔽之，只因此味最香港。

目錄

香港茶餐廳的獨特文化及歷史演變

5



沖泡品嘗奶茶

13



奶茶文化的推動者，回顧金百加

19



目錄

奶茶背後的人情「細」故

23



- 24 銀龍茶餐廳王國屢創先河
- 30 情懷不老陳泗記
- 36 瀟港穿越查餐廳
- 42 最是那一杯「香港味」

經營貼士及實用資訊

48



NO.1 年金茶王

58



香港茶餐廳的

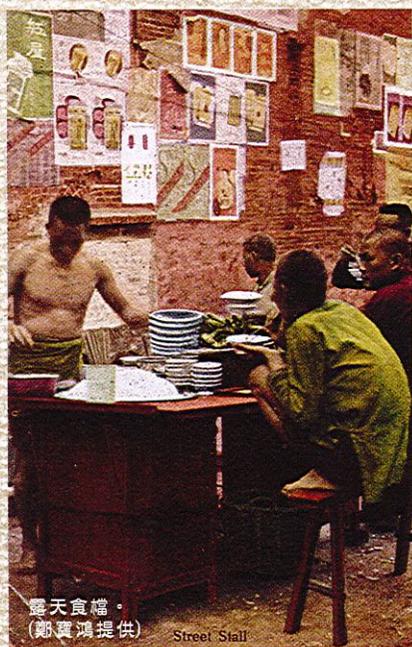
獨特文化及歷史演變



如果要選一種香港地道產物，「港式奶茶」應壓倒性贏出。供應港式奶茶的大排檔、冰室、茶餐廳成了特殊的香港文化代表，見證了香港的變遷、港人的成長，展現一種兼收中西飲食特色，包容世界的香港文化。

西式咖啡奶茶，隨着英人治港引入。在19世紀，香港只有被稱為「西菜館」的西餐廳，不少是位於酒店內。上西餐廳只是洋人和富貴人家的玩意，何況西式咖啡太濃，英式奶茶又太淡，在西餐廳工作的港人，聰明而大膽地把它本土化，洋為中用，把奶茶、咖啡推向街頭巷尾。平價西式茶檔最早出現在街邊或騎樓底，採用的物資是低價收購得來的傳教士濟貧的麵粉、麵包、牛奶。

港式奶茶實在是百分百香港發明，與香港人血脈相連。港式奶茶是混合多種不同的紅茶，粗茶葉決定了



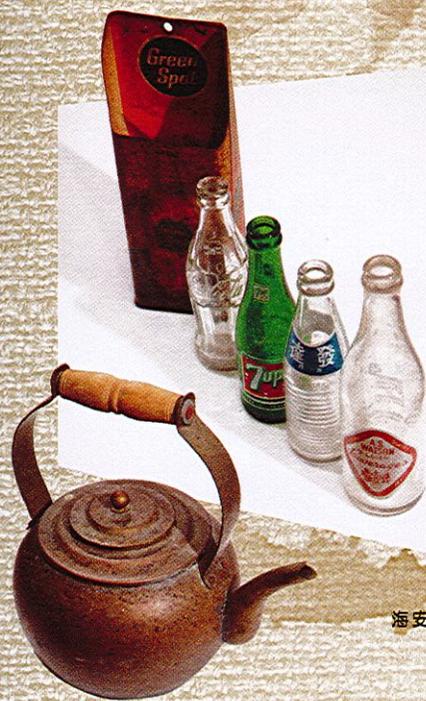
露天食檔。
(鄭寶鴻提供)

Street Stall

它的色香，幼茶葉決定了它的味道，兩者比例混得好，拿捏得準確，煮滾後倒進一米高的金屬大茶罐中浸上數小時，泡出濃郁的茶味，沖飲前先用仿絲棉袋(有人用女人絲襪加蛋殼)隔去茶葉，再加入恰到好處的淡奶及砂糖，便能沖調出一杯香滑可口

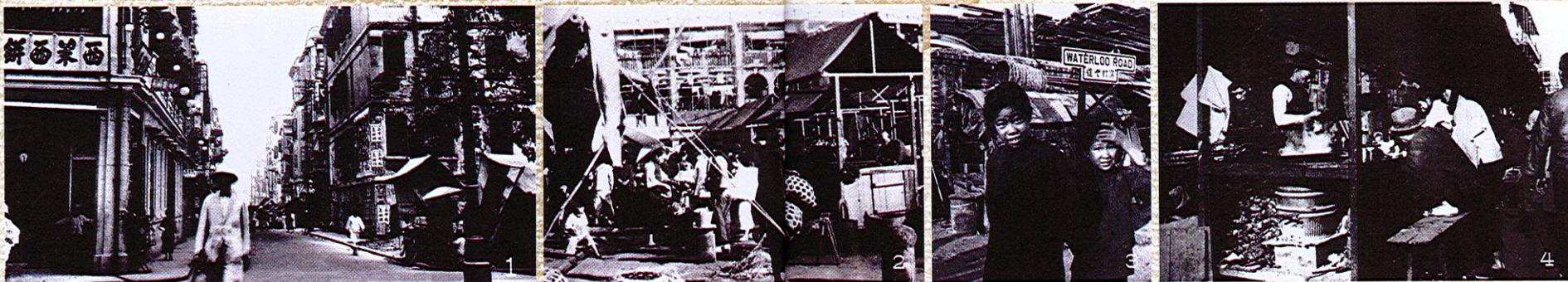


炳記冰室。(鄭寶鴻提供)



海安咖啡冰室昔日用品。





1 1925年西貢街的餐室。(鄭寶鴻提供)
 2.3 1930年官涌街市大排檔。(鄭寶鴻提供)
 4 大排檔。(鄭寶鴻提供)

的港式奶茶。

而鴛鴦這位「半唐番」亦落地生根，它的出現是有人愛咖啡的香濃，但受不了它的苦，經過有心人多番嘗試，發覺奶茶性寒，剛好中和燥熱的咖啡。茶與咖啡是六四或七三比例，色澤金黃，喝進口裏，沒咖啡般濃烈，又暗透茶香，二者出奇地匹配，互補長短，大受歡迎。鴛鴦是民間智慧，亦體現了中國人的中庸之道。

大排檔由盛而衰

香港的街頭熟食檔出現在開埠初期，以流動居多，檔販每每搶佔街頭

有利位置，在午市前極速開檔，檔前橫放長板檯，開爐準備中式粥粉麵飯、糖水及西式飲品，然後高聲叫賣，幾仙便有交易。及至入夜，則抬上點起紙燈籠，讓食客享受「燭光晚餐」。

1921年10月，當局引進小販牌照分類制度，分為攤販牌及流動小牌。香港首批持牌大排檔誕生，一檔挨着一檔一字形排開。除了中環外，大排檔較多集中在苦力出賣勞力的西營盤，苦力習慣踏街邊等待管工招工和歇息，連在大排檔吃喝，也喜踏在

板檯上，檔販識趣在長條板凳上架上小木檯，「踏大排檔」由此而來。

40年代末，中國大陸政權易手，大批實力雄厚的資本家投奔香港。1947年香港的工廠數目未及800家，工人數目約5萬人。十年後，工廠數目飆升至3370多家，工人逾15萬人，大排檔群現工廠區，供應中西平價飲食。一杯奶茶是一日辛勞或午間小歇的獎賞。

1950年，市政局決定重新規劃熟食牌照將固定熟食檔牌照作出新分類，販賣粥粉麵飯的為大牌，供應奶

茶咖啡的歸類為細牌。及至1970年代初，大細牌之分取消，劃一收費。1972年更停止簽發新的街上熟食檔牌照。80年代，由於嚴苛的衛生條例和社區重建，加上工廠大舉北移，大排檔數目不斷萎縮，時至今日僅存28檔街邊大排檔，猶幸當中仍堅持供客享用那杯幾十年味道如一的港式奶茶。

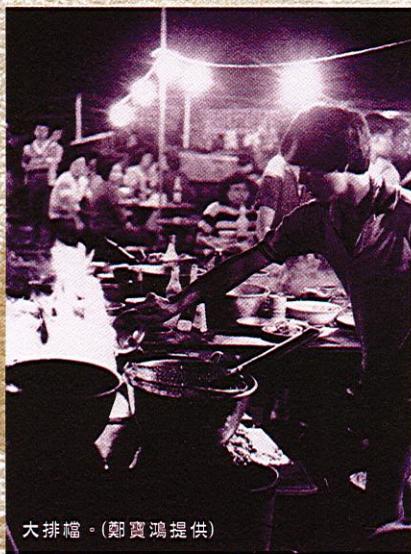
冰室走入尋常百姓家

20年代，香港已有飲冰室。最著名的是開業於1922年的「安樂園飲冰室」。1924年，位於下亞厘畢

道「牛奶公司」（現為「藝穗會」）興建於東角的新冰廠（現時的皇室行及恒隆中心）開幕後，推動西式的冷凍飲食蓬勃發展。冰室亦由只招待上流人士，逐漸走入平常百姓家。

三、四十年代的香港冰室湧現。冰室提供的飲食選擇有限，主要是冷熱飲、雪糕及麵包等小食，其中最具代表性是以菠蘿冰、雜果冰和紅豆冰以作招徠。部分冰室更每天自製新鮮菠蘿包、雞尾包及蛋撻、椰撻等富香港特色餅食。每屆大清早和下午茶時間新鮮麵包出爐，滿街飄香，坊眾爭相享用。

冰室拿的是小食牌照，規定只能使用電爐，煎蛋、煮通心粉還可以，炒粉麵飯便有心無力了。幾十年前，香港人比較單純專一，很多餐室或冰室都是家庭式小生意，安分守己地一代接一代地經營。



大排檔。(鄭寶鴻提供)

冰室可說是平民化的餐廳，又是室內大排檔，食物固然價廉物美，衛生情況遠勝街頭，人們則依舊生張熟李，奶茶一杯便無拘無束地談天說地，形成一個又一個小社區，互通消息。

現時香港僅存約30間冰室，它們多數於60年代至70年代初開業。而最具歷史的要算50年代初面世，

位於上環的海安冰室（現稱海安咖啡）。

茶餐廳共冶一爐

自50年代起，港九開始出現將餐室與冰室共冶一爐的茶餐廳，由傳統的西式餐飲逐漸「撈過界」，供應中式食品，增加如雲吞麵、魚蛋粉、燒鵝瀨以至乾炒牛河、晚飯小菜等。雖然菜式豐富了，價錢依舊大眾化，深受不同階層人士歡迎，它包含了中西文化，成為香港最具特色的食肆。

今天仍屹立在九龍的廟街的「美都餐室」，可能是現存最老的茶餐廳。它的前身是東方餐室，二戰前的出品已是中西合璧。後來老闆有傳人，在同一條街的另一舖位經營，「東方」易名「美都」，於1950年初開

業，它不但有西餐有中菜，還可以擺酒。這種半中半西的格局，相信只有當時是英國殖民地的香港才可孕育出來。

「美都餐室」現時有一成半顧客是外國遊客，他們手持旅遊指南，一心來此尋找香港傳奇，也不自覺地愛上港式奶茶和鴛鴦。有些移民海外的香港人，還會三代同堂來此一遊，與孫子細說當年。「美都」的咖啡奶茶價錢，60年只不過升了約60倍，由2角變成12元。



1960年代大排檔。

茶餐廳，一個代表香港的名字，也是不少香港人成長記憶的一部分。茶餐廳是香港的特色，求變是香港人的特質。兩者配合下，五花八門「變種」的茶餐廳在市面林立，每在經濟不景下更形成了一場百花齊放、你死我活的淘汰賽，且看誰是強者，捱過不景的市道。

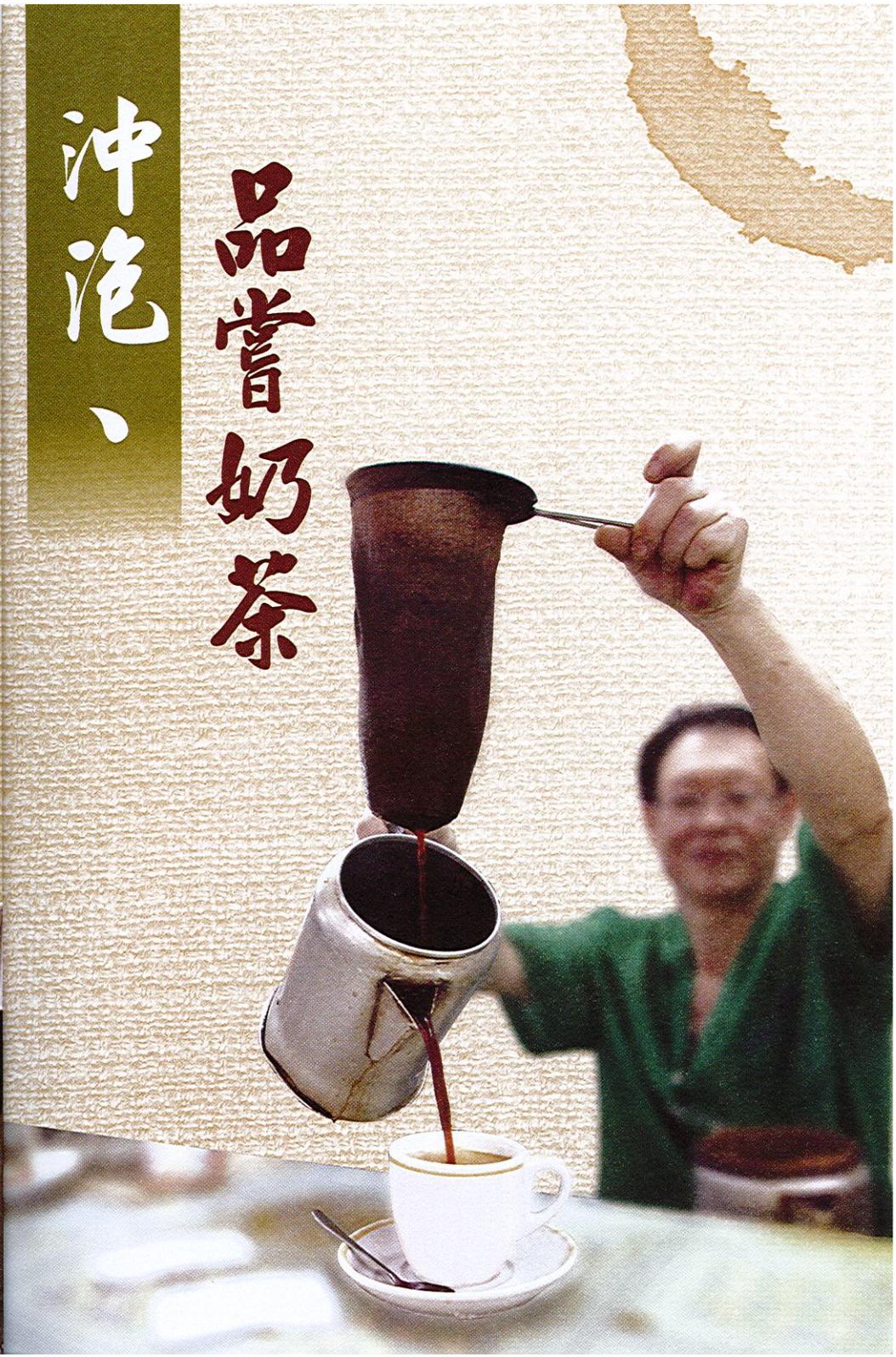
港式茶餐廳在近三十年間走出香港。在美國、英國、澳洲、加拿大的唐人街，在北京、上海、廣州等內地城市，都不難找到港式奶茶的蹤影，

似乎凡有港人涉足的地方就會有茶餐廳，雖然異地炮製的未必同一滋味，但至少可解點點思港之苦。飲過一杯奶茶或鴛鴦，吃過油占多通粉，就像回到家裏一樣。

一杯奶茶，配一件餐蛋治，也可以配奶油多或菠蘿包，就能為普羅大眾以至達官貴人帶來片刻的滿足。也許你看此文時，正在茶餐廳美美的品嚐着一杯港式奶茶。

文：余江強

沖泡、 品嚐奶茶



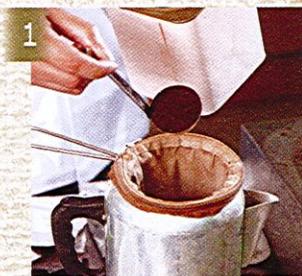
沖茶六步曲

材料：茶葉、水、淡奶、糖

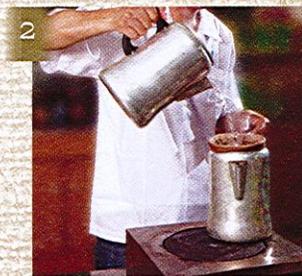
用具：茶壺兩個、茶袋、電爐板

茶具：茶杯碟、匙

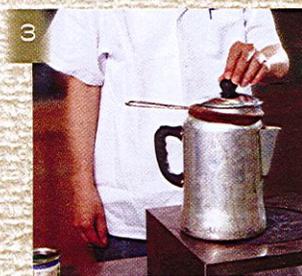
步驟：



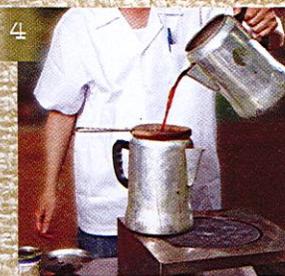
1 「撈」茶：把粗、中、幼茶葉拌勻。茶袋放空置茶壺裏，再倒進茶葉。



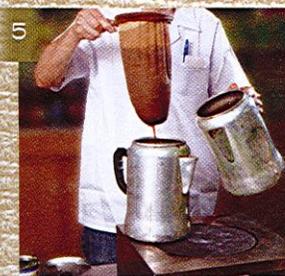
2 沖茶：另一隻茶壺燒水，水滾後拿起茶壺，改放盛茶葉的茶壺於電爐板上，把滾水倒進茶袋裏。



3 焗茶：合上壺蓋，焗十分鐘（時間長短視乎奶茶師傅的習慣和所選用的茶葉而定）。



4 撞茶：打開壺蓋，把茶袋拿起，放進另一隻茶壺裏並置於電爐板上，把茶再倒進去。如是者來回撞茶四、五次。



5 再焗茶：合上壺蓋，用較細的火力再焗一分鐘（時間長短視乎奶茶師傅的習慣和所選用的茶葉而定）。



6 撞奶：預先在茶杯裏置淡奶，然後倒茶，喝時落糖即成。

沖泡港式絲襪奶茶，論步驟，其實不算困難。只需要注意以下事項：

「撈」茶

港式絲襪奶茶不會只用單一種茶葉，不然便會色、香、味缺一。錫蘭紅茶之中，粗茶較濃帶出茶香，中粗主要用來出色，幼茶色和味同樣濃郁，主力帶出茶味。粗、中、幼茶葉不同比例配搭，沖出來的茶便有所不同。現時很多茶餐廳仍由師傅自行「撈」茶，部分甚至會選用三種以上的茶葉；也有些集團式茶餐廳和連鎖快餐店為求全線統一水準，會要求茶葉供應商預先配好茶葉送貨。當然，茶方都是商業秘密，不外傳。

沖茶

所謂「水滾茶靚」，水溫很重要，不可輕視。然而，達到沸點

100°C的滾水會破壞茶香和茶味，較理想是讓沸水略降溫至96°C才沖茶。相反，若水溫不夠，奶茶便殘留草青味，破壞了整杯茶的甘香。整個沖泡過程都必須把兩個銚壺輪流放在電爐板正中央保溫，直到第二次焗茶後倒進杯裏為止。



焗茶

焗茶目的是焗出茶色和茶味，時間視乎茶葉的品種、使用量和奶茶師傅的習慣而定。原則是量愈多時間愈長，粗茶又要花多一點時間焗茶才能完全出味，較受茶餐廳歡迎。幼茶出味較快，不用焗太久，即所謂快茶，多為快餐店使用。不論粗茶或幼茶，焗茶時間必須掌握準確，太短茶味未出，淡然無味；太長則「過龍」，茶會變老變澀，即所謂「反」。至於在撞茶後第二次焗茶，則是讓茶靜止，令茶色和茶味更出。

撞茶

英式紅茶沒有這步驟，這絕對是香港人所創。焗茶時，茶袋裏的茶葉處於靜止狀態，茶色和茶味全靠水的滲透作用慢慢滲透出來，但部分茶香

仍留在茶葉裏。撞茶就是利用動力把餘韻都撞出來，同時把空氣帶進茶裏，令紅茶滑口。

撞茶時，茶壺的高低會影響茶的溫度、茶香和濃度。茶壺遞得愈高撞下去，力度較大，能撞出更多茶味和濃度，茶也會較快降溫；相反，若把茶壺持在較低位置，撞力減弱，茶的濃度也較弱較淡。濃淡的喜好因人而異，但撞茶功夫必須到家，才能撞出濃淡雖異但同樣順滑的奶茶來。

撞奶

港式奶茶除了要撞茶，也要撞奶。先放奶於杯中再沖茶，奶茶入口會更滑。奶的分量很隨意，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。

茶杯

奶茶在沖泡過程中不斷降溫，倒進茶杯時一般約為85°C。因為茶杯裏先放了淡奶，茶倒進去後便會降至75-80°C。即是說，品嚐一杯奶茶的最佳溫度大約在75°C或以上，茶溫過低便會削弱奶茶的濃度和香氣。為了減慢冷卻速度，奶茶杯碟應該放在



保溫櫃裏暖着，這樣奶茶的質素會更好。即使沒有暖櫃，最好也用熱水暖一暖茶杯才用。

錫蘭紅茶知多少

用於奶茶沖泡的茶葉通常是來自斯里蘭卡的紅茶，也就是我們常說的「錫蘭紅茶」。根據茶葉採摘部位不同、製作過程中破碎程度的不同，錫蘭紅茶可以分為碎橙茶（BOP）、碎橙毫茶（BOPF）、幼塵（DUST）等不同種類。較完整的茶葉沖泡時出味較慢，茶色淺，味道醇厚；而較碎的茶葉沖泡時出味快，茶色深。沖泡港式奶茶要先煮出一杯茶香濃郁、茶色晶瑩的紅茶，掌握好不同類型茶葉的配比平衡成為關鍵。

金百加公司在創立前就對香港紅茶咖啡進口、製造業有深入了解，作為茶葉進出口及供應商，金百加不僅提供優質的茶葉原料，也會根據茶葉品種特性為客戶拼配出不同的混合茶葉配方，並會根據客戶的要求改動配方，調整味道以滿足不同的口感要求。目前有「大排檔」及「金茶王」兩款比較受歡迎的茶葉拼配，對應平衡的大眾口味和追求更香濃味道的高端客戶。

奶茶文化的推動者

回顧金百加



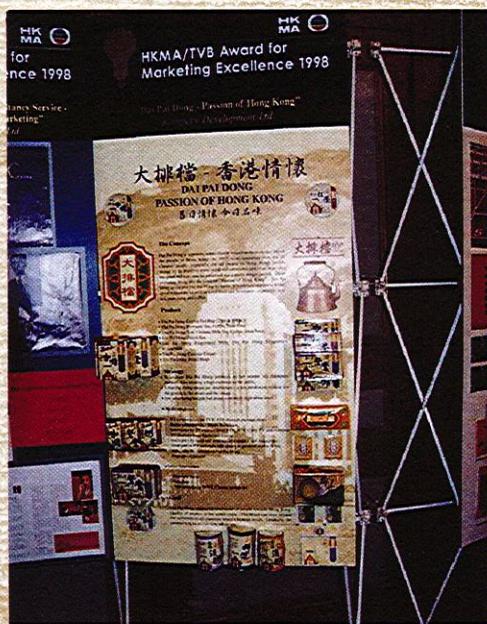
金百加發展有限公司
(中國及香港)執行董事
卓鳳婷

回顧1993年成立至今，差不多有廿年歷史，金百加是一家香港公司，憑着幹勁，由一開始已同時開拓香港與中國的生意，始創開拓當時的情景仍歷歷在目。

我記得我們咖啡第一個香港客戶是7-11連鎖店，我們供應烘焙咖啡給這連鎖店，當時有7-11只200多間，我們發覺這客戶有一好處是24小時也可以送貨！

又記得我們第一種進入超市的產品是「大排檔」茶包，有吊牌繩那種，我們要突出大排檔奶茶那種香濃、滑的風味，特意挑選了純西冷(斯里蘭卡)的高山茶葉，細意磨成茶末，而且加重分量，浸泡出一杯香港風味的紅茶。這茶包在惠康、百佳、華潤等超市銷售。

我還記得，由於我們的茶葉風味醇厚，個性獨特，亦帶來了第一個客戶，經我們供應茶包，印上他們的標



金百加的品牌概念。

誌，他們是「香港賽馬會」。

我們當時不知天高地厚，憑的是一股衝勁，覺得中國咖啡市場有無限潛力，中國十億人口，每人喝一杯咖啡也不得了，中國是未來的方向，便在1994年與廣州解放軍7215部隊成立了合資的廣州樂滿家咖啡，咖啡廠坐落在沙河濂泉路白雲山腳，部隊的根據地，當時沙河還是城市邊皮，周圍甚少民居。

我記得廣州公司第一個客戶是友誼商店，他們在環市路開了一家咖啡店，當時友誼是最高級的購物及消費場所，他們對於外國新事物、新潮流是非常貼近的，我們第一部大型咖啡機德國名廠Bremerpico全自動咖啡，即是一按鈕，咖啡機便會把咖啡豆磨成粉，高溫高壓沖出一杯色香味俱全的咖啡。價值150,000人民幣在當時不是小數目，第一部便是賣給友誼商店西餐廳，安裝在商場的咖啡店，他們向我們購買各國咖啡豆，藍山、哥倫比亞、巴黎、印尼，然後當場逐杯研磨，以當時來說，是非常先進的。



我們的咖啡，自中國的廠房在94年投產，便一直是中國麥當勞的供應商。還記得參與了麥當勞廣州第一家店的開幕禮，在廣州63層大廈，俗稱63層，是當時最高的商業大廈，麥當勞至今已發展到2000家店。

這些中國和香港的第一個客戶，從開業第一次交貨，成為供應商，廿年來，直至現在，我們仍是他們的供應商，大家的交往、溝通，合作無間，長遠的合作關係是令人感受至深的，可能是咖啡與茶產品特點吧，是細水長流，味道，一旦開始喝咖啡，喝奶茶，會令你上癮，而且一旦習慣了那個味道，會令你一直喝下去。

我們有了一批欣賞我們忠實的客戶後，加上我們集團上上下下的同事的努力，我們由咖啡、茶葉生意開始，發展成為一食品集團，十年前開始發

展有機食品，開始了我們食品的廣闊空間，創立了「点点綠」品牌，成為香港人心目中的「有機食品」專門店，我們集團既是入口商、批發商及零售商，貫穿了整個供應鏈。

我們集團的理念是永遠創新，永遠向前，我們不單單是銷售食品，飲食是一種文化，例如我們的港式奶茶，是一種生活方式，我對於奶茶的推廣一向不遺餘力，所以金茶王第一屆到現在，我們一直支持，茶餐廳奶茶文化，從香港一直傳揚至中國，南至深圳，北至內蒙及哈爾濱，都可找到茶餐廳的蹤迹。奶茶文化，香港品味隨着茶餐廳的發展，亦在神州大地發芽、開花、結果。茶餐廳在中國，由原來港職人士飲奶茶，吃燒味飯，雲吞麵，看看香港報章、雜誌，解鄉愁的落腳點，演變成內地白領階層、80後、90後



金百加第一種進入超市的產品——「大排檔」茶包。

的「新蒲點」，餐牌上除了香港地道美食，亦加入中國南北東西湘川滬等地方美食。這正是香港精神的發揮，隨着時空的改變，適應潮流，迎合大眾需要，成為一種生生不息的飲食文化，更是香港人適者生存的最佳表達。

金百加，植根於香港，秉承香港人的幹勁，香港精神，努力開拓中國市場，經過廿年的努力，現初具規模，亦取得一定的市場經驗，希望憑着過去廿年打下的根基，穩步向前，再創高峰。

文：卓鳳婷

奶茶背後的

人情細故



銀龍茶餐廳王國

屢創先河



銀龍飲食集團總裁劉榮坡伉儷

在去年的《國際金茶王大賽2012》中，銀龍粉麵茶餐廳四位水吧師傅一口氣奪了五個獎，分別是何冠祖和黃德威包辦金鴛鴦亞季軍，梁德酬取下第四屆「港區金茶王」的冠軍和「國際金茶王」亞軍，關西強師傅則獲「港區金茶王」季軍，銀龍餐飲集團奪五獎氣勢一時無兩，身為總裁的劉榮坡，在台下看得眉開眼笑。

於60年代已練就沖奶茶本領的坡哥，果真強將手下無弱兵。他說是連續三年參賽，曾取得優異獎和金鴛鴦亞軍。是次參賽志在必得，各位師傅在工餘備戰苦練，各人有一條方。他說比賽時間其實不夠，正常要30分鐘才沖好一杯奶茶，但為免令評判等候時間太長，故規定20分鐘，考驗師傅的本事。

他解釋要水大滾沖茶才可把茶葉的臭青味「辟去」。「把咖啡杯用

滾水浸熱是我們的發明，一熱遮三醜！」銀龍師傅在國際金茶王屈居亞軍，坡哥指出敗因在奶稍多而膠口。沖凍奶茶是先奶後茶，熱奶茶則是先茶後奶。一杯好奶茶，先看師傅的手勢，再看奶茶色澤，金黃鮮「令」是佳品。

坡哥在1963年在油麻地大排檔沖奶茶，是用藥煲炭爐，當年打爛藥煲有很多個。他說藥煲可保存茶香，銻壺則易把茶味揮發，但論方便程度則後者更好。

坡哥續稱，當年沖奶茶有兩種做法，一種是「本地檔」做法，奶茶要整壺沖；另一種就是「潮州吧」做法，茶要逐杯沖，撞出奶茶的香味。他說，「潮州吧」做法脫胎潮州功夫茶中「蜻蜓點水」和「關公巡城」。用茶袋沖茶吊下吊下，六杯奶茶同一顏色。

「茶餐廳賣茶啡一定要好飲，其他出品稍次客人也會接受，所以茶啡是茶餐廳的生命。銀龍的奶茶是有一條秘方沖製，我們研究所得全脂奶比植脂奶要香。」坡哥以銀龍集團在荃灣一間分店為例，一個早上出單沖調熱奶茶是800杯，要兩個水吧師傅應付。



2012年金茶王大賽上，代表銀龍粉麵茶餐廳的梁德酬師傅勝出，成為第四屆「港區金茶王」。

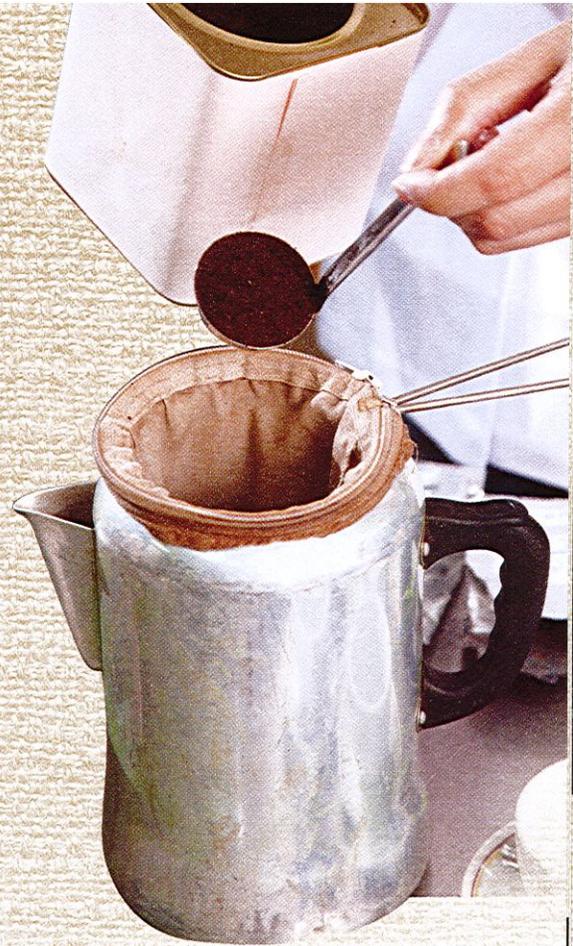
他認為，和酒一樣經陳年方成佳釀，茶葉買來都要存放一段時間，放上三至五年最佳。因為可以令茶葉的青味揮發，但是如今生活節奏加快，不可能把茶葉長時間存放，唯有在沖茶時設法把青味減去。

坡哥父親本經營米舖，有見超級市場的發展勢必影響雜貨舖的生存，便決定改行。1963年，在東頭邨開第一間「銀龍冰室」，6兄弟妹居長，當年只有八九歲的劉榮坡當冰室的打雜，洗碗清潔送外賣，個子細小的他喜歡走到水吧，觀察母親沖啡茶和麵包師傅做包偷師，連打麻雀也是送外賣等街坊收錢在旁邊觀察而學懂。有見冰室已有兩個弟弟協助父母，他便走到油麻地一間大排檔打工，正式學用藥煲沖奶茶。

及後新蒲崗工廠區興起，大批工人在區內上班，工廈後巷咖啡檔應

運而生，用一架車仔供應簡單食品，如奶茶、咖啡、多士、雞蛋三文治等，工人可以廉價果腹，開檔者亦可維持生計。劉榮坡亦轉到咖啡檔打工，積累經驗。1980年，坡哥在雙喜街自己開咖啡檔，有五六張枱，他還記得當年腹大便便的妻子幫手洗杯碟。在街頭打拼的日子，並不好過，因是無牌經營，常遭小販管理隊掃蕩，走避不及便血本無歸。

「香港的中小企自有生存之道，你趕街邊，我咪入舖頭，成5000呎甚至一萬呎的工廠食堂出現了，按持牌條件規定，工廠食堂只可招待在該食堂所在的同一大廈內工作的工廠員工。咁咪把正門都安在大門裏面，但有誰去了解光顧者是否同一大廈內工作的人。」劉榮坡順勢到工廠食堂打工。工廠食堂的經營方式和冰室完全不同，出品多，速度要快，



因此粥飯麵和水吧便要由兩個部門打理，不像冰室可以一腳踢，這對坡哥日後打理茶餐廳有很大啟發，他把當中的成功元素融入茶餐廳去。

1985年，東頭邨清拆，劉父投得樂富中心美食亭(俗稱「冬菇

亭」)兩個舖位經營大排檔。坡哥接手父親的生意，除了茶啡麵包外，還增加炒粉麵飯，早餐有ABC選擇亦是他首創，果然生意滔滔，同行尊稱他為「亭王」。1987年坡哥在葵涌石蔭路開店，再增加供應西餅麵包。

1990年，坡哥看中荃灣眾安街以4萬元天價租下140號，開設第一間銀龍粉麵茶餐廳，該店僅容9張

枱，但他添加供應小菜和

中式套餐，因

為迎合周

遭籠屋無地方弄炊，街坊覺得落街吃飯平過自己買菜，還不用洗碗，所以客似雲來。1992年，他又以12萬租下同一條街的街舖開店，1994年他於眾安街22號首創全港第一間24小時通宵營業之茶餐廳。他察覺到港人飲食習慣改變，荃灣鄰近地鐵廠和興建中的青嶼幹線，有大批夜間下班工人和其他遊人，把茶餐廳通宵營業定有商機。果然，銀龍版圖擴張，四年間在荃灣共開店6間。

1994年坡哥以48萬元天價租下旺角通菜街59-61號舖。業主問他賣奶茶粉麵怎樣交租，坡哥滿有信心：「早上24萬，夜晚24萬，應該不難。」坡哥看到亞皆老街夜間的街邊檔遭市政掃蕩，該區夜班和遲睡一族有市場，可以把荃灣的經驗複製，通宵營業，一舉成功。

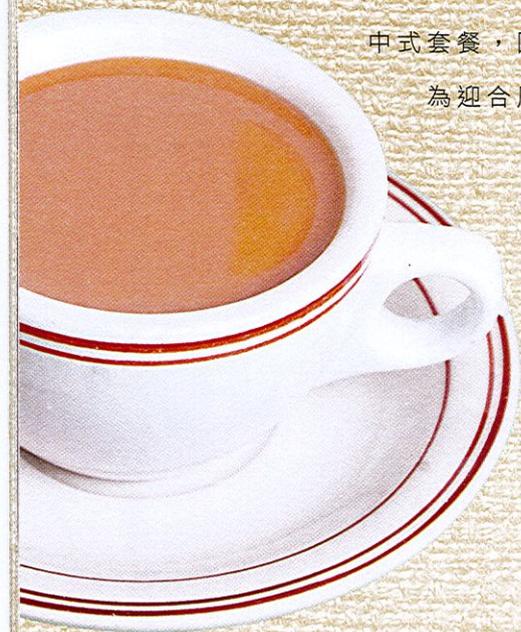
1996年，坡哥又創市場第一，首創香港首間茶餐廳中央工廠，集中

採購、烹製，並有專員監督食材品質，每日出貨前都要試過，力求質量過硬，味道正宗。各個分店口味穩定統一，減省成本開支。「如今16間分店，每店慳一人，起碼再慳十幾萬，又唔怕分店採購員出問題。」坡哥對食品的要求嚴格，是第一間茶餐廳自打魚蛋、墨魚丸、牛丸。「落靚料，用魚肉打丸，不是街市魚丸用魚粉無魚味。麵包亦是工場供應，用貴價麵粉，吃入口便知好食！」

2000年起，銀龍飲食集團進軍

屋邨商場，先後在石蔭、葵芳、天水圍等邨開店。坡哥說，屋邨生意不會賺大錢，但勝在客源穩定，競爭較小。04年起，銀龍集團因應客人要求，開始翻新舊店配合社會潮流。坡哥堅信，只有穩紮穩打，生意才能做大做強。他笑稱自己已是「半退休」狀態，集團的生意逐漸交給兩個兒子伯輝和伯雄打理，分管行政和餐樓營運。

文：余江強



情懷不老

陳泗記



陳泗記老闆四哥、老闆娘四嫂

陳泗記的故事港人一定都很熟悉，自1993年接過父親生意掌管大排檔以來，四哥和四嫂接受不少媒體採訪，不管是旅遊雜誌還是美食網站，專訪、照片、軟文、廣告，介紹陳泗記大排檔的資料多如牛毛。

已有六十多年歷史的陳泗記目前位於士丹利街，是路口的第一間大排檔，1948年廣東新會人陳四在閣麟街唐樓地舖開始賣自製的燒味，吸引附近打工仔「食晏」。做生意講究店名要有好兆頭，於是燒味舖就在四字旁邊加了三點水，叫做陳泗記，取其財源廣進，四通八達之意。

50年代是大排檔蓬勃發展的時期，十年間全港持牌大排檔數從近六百檔翻了一倍還多，士丹利街便成為了當時著名的「為食街」，陳泗記的燒味檔也在此時入駐。60-70年代，香港經濟轉型，製造業蓬勃發展，中西區人口增多，來陳泗記吃飯的除了

勞苦大眾外，還有洋行、店舖一班白領和周圍街坊，逐漸形成現在的規模。80年代經濟起飛，為了市容整潔衛生，給交通發展讓道，港英政府大力「殺檔」，提升牌照限制，增加處罰力度，試圖使大排檔逐漸退出歷史。儘管中區新的食肆如雨後春筍，大排檔仍然以低廉價格，獨有的香港特色和濃厚的人情味吸引着新朋舊友。也正因港人的奮力爭取，2009年，保育大排檔方案出台，僅存的28家大排檔設備升級，環境改善，得以煥發新的光彩。陳泗記就是其中一家。

現在每晚陳泗記都熱熱鬧鬧，加拿大留學歸來的四哥掌勺小炒，四嫂親自下手煮煲仔菜，用充滿家庭味道的菜肴招待常年幫襯的街坊熟人和天南地北的異鄉旅客。四嫂對味精敏感，所以泗記的食物少油少鹽，不落味精，滋味真實自然；泗記燒腩肉的



芝麻皮先用針在表面密密麻麻扎洞，醬汁也是四哥專為燒味調製；大排檔的奶茶香濃，口感順滑，茶奶平衡配搭，不會偏向一邊；而招牌熱鴛鴦，茶味香、咖啡味亦香，無酸澀味，入口爽滑，六比四的比例與眾不同，客人亦稱讚好過許多茶餐廳的味道——陳泗記用心的細節不勝枚舉。

四哥是出名的「慢郎中」，菜脯肉碎煎蛋要花15分鐘慢慢烘製，絕不會因為趕時間偷工減料，為了四哥

「雕花」的手藝和脾氣，四嫂沒少跟他生氣。四嫂心急，也是為了客人：「呢度係大排檔，人人趕住食飯，一個鐘頭食嘢，搭電梯都去咗15分鐘啦！你雕花返屋企慢慢雕吓嘛！」

四哥對於食物的堅持並不只是為了讓客人滿意，「食好嘢梗要等啦，你唔等得咪唔好食咯，我唔介意㗎！」雖然自己有一套主意，夜晚閒時，他也會和街坊朋友坐在一起聊天，或者給相熟的客人推薦一兩個餐

牌上沒有的私房菜，問問他們的意見。對於食材的認真和堅持，更多是對自己有要求，也為了懂得的有緣人。「樣樣齊整咁咪好囉，花多少少心機嘛。」

至於生意，做三成就行了。

四嫂說，自己做的是「客情」。四嫂以前最不鍾意做大排檔。二十幾歲的姑娘，本來是日本公司白領，現在當街當巷，拋頭露面，最初還要扯

開喉嚨叫賣「雞飯！」「鵝飯！」粗粗魯魯，最害怕就是被熟人見到。而現在，颶風下雨都有客人幫襯，就連SARS期間都未間斷，多年的客人，成了忠實的老友：「有這些客情在裏面，自己做生意也會多花點心思。」

四嫂又講，十年前有媽媽帶小朋友來街邊大排檔吃飯，小朋友一萬個不情願，吵着一定要吃麥當勞；而現

在小朋友被父母帶到大排檔，雖然仍舊是不情願，媽媽會耐心的告訴他，媽媽小時候就是在這裏吃飯的。小朋友就會似懂非懂的點點頭，乖乖坐下。

2005年民園麵家大排檔因持牌人過世，不得不關門結業，竟引得大批民眾媒體聚集關注，掀起保育大排檔和香港特色文化的風潮，碩果僅存的28間大排檔，得以延續。

四嫂才知道，原來自己不僅是在經營大排檔，還保存了那麼多港人曾經有過的時光和回憶：「這個感覺是買不回的。」

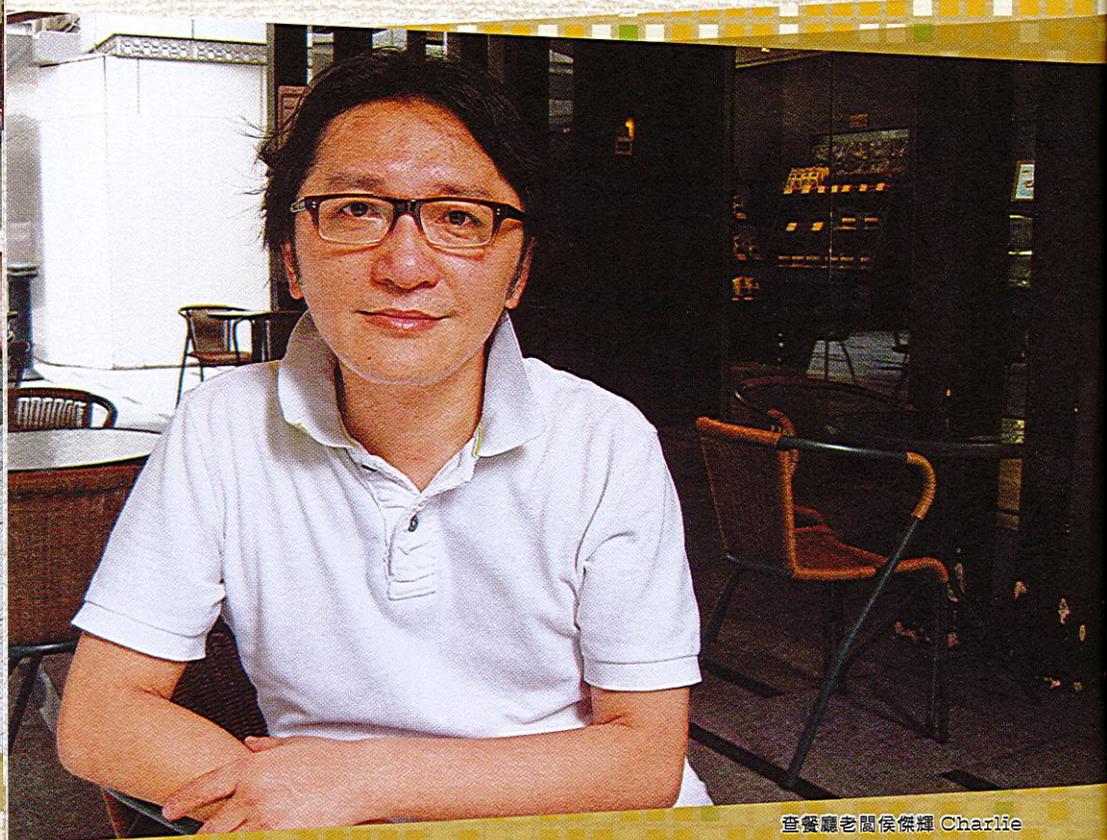
沿皇后大道中行走繁榮的港島中西區，四周的摩天大樓直上雲霄，街角處開滿奢侈品商店，衣著光鮮的白領一族匆匆行走在身旁——這是典

型的中環街景。然而在城市叢林中還另有一片洞天，士丹利街上陳泗記大排檔沿街鋪開枱檯，繁忙時段客人當街進餐。從街口富麗堂皇的COACH旗艦店一路走進來，這一幕似乎有失斯文，但港人卻更鍾愛在大排檔吃飯的舊日情懷。那種情懷中有着四哥的堅持與要求，有着四嫂的熱心與體貼。大排檔的忙碌與認真中，也訴說着香港是怎樣一路走來。

文：子歸



滬港穿越 查餐廳



查餐廳老闆侯傑輝 Charlie

上海重慶南路的搖滾樂散場後，轉個彎就走到思南路，沿着昔日上海法租界安靜的街道一路向北，不遠處有家茶餐廳，快到午夜時分依舊人氣旺盛。

這家位於上海思南路的「查餐廳」2011年曾被CNN下屬亞洲旅遊網站CNNGo評為最佳夜宵餐廳，理由很有趣：因為這裏只有周一至周五晚上十點半以後才不用排隊。

推門進入，立即就被店內60年代香港茶餐廳的風格而迷住，微醺的外鄉人略一恍惚，以為過了條馬路就從上海回到了香港。從菱形的地磚到火車卡座，頭頂吱呀呀的老式吊扇到桌上玻璃板下的繁體字菜單，處處細節透着港味，就連牆上標誌用的也是港英政府時期規定的字體：查餐廳提醒客人繁忙時段要搭枱，這顯然不是大陸客人們的習慣。



有內地Openrice之稱的大眾點評網上，食客留言說查餐廳非常的「TVB」，如果王家衛導演在上海突然需要補拍一個香港茶餐廳的鏡頭，大可以直接帶隊來查餐廳——一切都如此對味。

這些都源於老闆Charlie的電影人職業。他出生於一個有良好教育背景的家庭，善於思考自己「比較優勢」的Charlie並沒有和大多數同時代人一樣選擇去英國或英聯邦國家留學，他認為，人人都會英語，那我有什麼了不起，於是把心一橫，背上行李去了日本。在日本，Charlie對電影產生了濃厚興趣，並選擇了這條道路，至今

沒有改行。

現在他是圈內知名的製片人，長期參與電影、電視、廣告策劃統籌工作。因其常年在日本的經歷和周密獨到的工作方法，Charlie曾參與《色·戒》的拍攝工作，為李安導演負責日本統籌協調及文化顧問工作。他戲稱，做電影要比開查餐廳容易。因為在電影裏，焦點只對準梁朝偉和湯唯的那張桌子；而在查餐廳，每張桌子的客人都是一個近距離特寫。

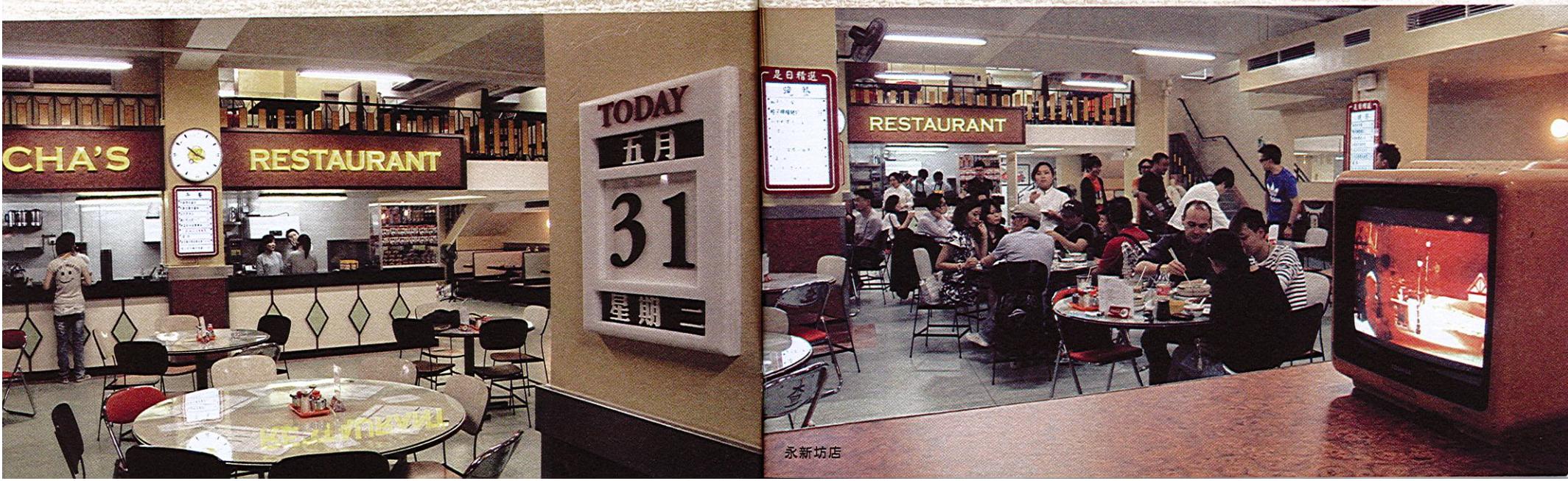
為了拍好這些「特寫」，Charlie的查餐廳前期裝修工作就進行了六個月，幾乎花光預算。通常趕着做生意的餐廳裝修四五周即可開門迎客，Charlie戲稱自己是「非理性裝修」。店裏八成以上的東西是從上海以外的地方費盡心思找來的，運費恐怕就要超過東西本身，有時還要請電影界的美術和道具朋友幫忙，從影廠「搜刮」材料。查餐廳的餐具不動聲色，卻是從潮州特意訂做的，花紋是

回憶60年代的樣子；餐廳的吊扇也要追求60年代效果，因此從即將重建的學校找來舊的電扇，挑出可以正常工作的裝上使用。製作椅子的工廠拖了又拖，最後一刻交出的成品卻和Charlie製作並做舊的樣品不同，工廠老闆仗着Charlie要開門迎客，勸說他放棄自己的標準，Charlie卻很淡定，「你什麼時候做好，我什麼時候開門。」

思南路的查餐廳一開門，就好像

已經在那裏開了十幾年，自然、不刻意，好像是要講一個故事，這個故事吸引了無數食客前來傾聽。88個座位常常在早上11:00開門後五分鐘內就坐滿，排隊的情形會一直延續到晚上10點以後。

儘管Charlie坦言自己並不是飲食行業的人，但查餐廳也不僅僅是裝修風格。Charlie透露，現居上海的香港人數以萬計，如果加上工作商旅往返各地的港人，這一數目恐怕又要翻



永新坊店

倍。餐飲業蓬勃發展的上海，正宗的香港茶餐廳卻如鳳毛麟角，寥寥可數。Charlie因拍片而經常逗留上海，他於是想，與其租寫字樓當辦公室，不如開一家茶餐廳作為「大本營」。

查餐廳大廚鄭生透露，為了沖好茶餐廳的「靈魂」——港式奶茶，餐廳會購買粗幼搭配好的紅茶茶葉配方，再根據口感及需要進行微調，至於微調的方法，自然是「天機不可洩露」。憑藉一杯香滑正宗的港式奶茶，許多居滬港人將這裏作為自己的「根據地」，保持着在香港的生活習慣，餐前或餐畢再飲奶茶，也有不少往返各地的港人每次返回上海，下飛機之後都要到這裏飲一杯正宗港式奶茶。查餐廳給他們一個短暫的時空，在氤氳的奶茶香味中，聊慰奔波，一解鄉情。

開查餐廳之前，Charlie常常跟朋友抱怨上海所謂港式茶餐廳的奶茶味道不正宗，朋友也只是勸他不必太執着，適應內地環境就好，「反正這裏也不是香港。」但Charlie卻對自己的港人身份有着深深的認同，這種認同就從沖好一杯地道的港式奶茶開始，「查餐廳的港式奶茶是全上海最正宗的」，不少去過的朋友都彼此轉告。Charlie也覺得不必刻意融入大陸社會圈子，港人最大的價值就是「香港人」的特點，做事有承擔，責任感強，兩文三語，溝通中港國際，當然還有最令港人自豪的「香港精神」：事事盡心，充滿幹勁。

儘管在香港本土，這種老式茶餐廳已經在逐漸消失，但令人欣喜的是，旺盛的生命力讓它正在其他地方生根，發芽。

文：子歸



最是那一杯「香港味」



大快樂餐飲集團董事長 邱展明

「我對這杯茶很忠誠，付出了自己的汗水；這杯茶裏面，也有我自己的故事和歷史。」

大快樂餐飲集團董事長邱展明（Jack）是土生土長的深圳人，自幼就浸染在香港的影響中。80年代，香港文化通過電視、流行樂、偷渡客的描述中滲透出來，吸引着邊境另一邊的深圳人。1992年Jack在深圳港客聚集的布吉開了一間只有8張枱的茶餐廳，沒想到第一天營業就有700元的收入。這個數目在90年代初足以使Jack躋身「萬元戶」的行列，似乎也在預示着他選擇了一條正確的道路。

對於喜愛香港文化的Jack來說，香港客人的認可是成就感的來源。為了贏得香港客人口碑，Jack和奶茶師傅開始研究怎麼沖泡傳說中的「港式奶茶」。港式奶茶師傅為了保存自己獨門秘技，通常不願外傳，加上當時

兩地往來不便，只能靠朋友帶回的一點點樣板，慢慢去研究港式奶茶是怎樣的观念和口味。Jack「神農嘗百草」，親身摸索、品嚐，調整不同茶葉搭配，煮茶火候、時間、茶奶比例。花了近兩個月的時間，終於找到了傳說中的「香港味」：

「為了調配這個味道，我整整花了一個半月的時間不斷嘗試，自己摸索，品嚐，不到一個星期就胃出血了。為了盡快找出那個標準，我就不斷的喝，但是茶太傷胃，可能是不斷調配的時候茶的濃度刺激，分量太多，自己也沒有經驗，要和很多。後來養病停了一陣子，治好以後繼續練，找朋友嘗試奶茶的標準到底是怎樣，目的就是找到香港味。」

確定配方後就交給水吧負責沖茶。港式奶茶對沖茶人的手藝依賴很大，初學者很難準確把握。因此儘管



配方確定，奶茶味道卻難以穩定。

「當時水吧年輕人沖出的茶和他的心情一樣：心情好就萬事大吉，心情不好就很麻煩了。」

為了穩定奶茶味道，Jack開始了配方標準化的嘗試。除了不同茶葉用量和奶的配比標準化，還改用電磁爐煲茶，便於控制溫度、火候、時間。逐漸讓標準可以脫離人為因素的影

響，變得具體、可測量、可控制。

後來香港大陸往來越來越方便，Jack得以時常往返，與同行交流經驗分享心得，也有機會到香港親自實地調查體驗，「我會專門去香港街頭的老式茶餐廳，找那種香港味。雖然我自己摸索的配方與香港的不同，但是口味卻能被客人認可，這是我的成功。這個標準，我們堅持了二十年，

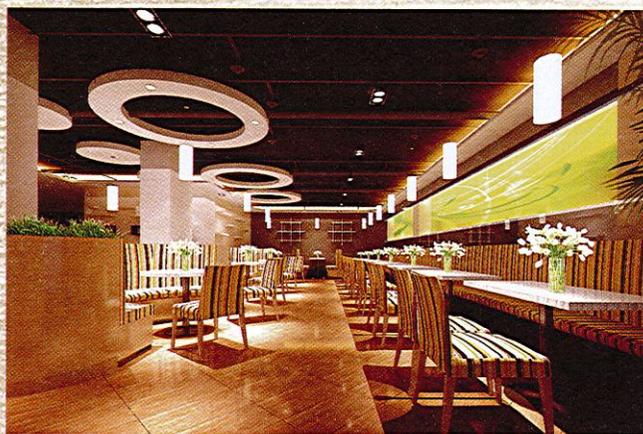
這是我們的驕傲。」

深港兩地文化歷史、社會環境都有顯著差別，照搬香港茶餐廳模式，似乎不能行得通。人員管理是Jack面臨的最大挑戰。香港茶餐廳規模小，師傅和夥計年齡偏大，和客人之間的人情味很濃，靠着這種濃濃的人情味，茶餐廳得以延續，但餐廳不易做大做強；而深圳是改革開放後新興的移民城市，地域廣闊，有很多年輕人來打工，茶餐廳服務員年齡偏低，一

方面不易和客人熟絡，另一方面流動性也很強，太濃的人情味容易限制企業發展，這是時常讓他頭疼的題目。為此Jack於2009年修讀清華大學的EMBA課程，引入現代化的經營方法，盡力平衡科學管理和人情味。

Jack還透露：「在清華大學讀EMBA時，班裏有個不成文的規矩，就是每個人要取一個綽號，我的綽號就是奶茶，因為奶茶是我的最愛嘛。」

去年的2012國際金茶王大賽，



Jack的公司也有代表參加：「我們從2011年就開始參加金茶王大賽了。通過這個平台，我們也認識了很多同行，學習到不同選手調配奶茶的方法，這是收穫最大的地方。我想茶餐廳不僅是一種生意，做得好了，可以讓更多人了解香港的奶茶文化和歷史，以及我們怎麼傳承這種文化並傳播到全世界。」

在未來，他不僅打算將在深圳的連鎖茶餐廳開到20家，更着手開創新的品牌，將港式點心與奶茶結合起來，打造一個屬於自己的高端的茶點品牌。

Jack現在是香港深美飲食集團餐飲董事長，名下的大快樂餐廳遍布深圳，已經獲得了在深圳港人的廣泛認可。「老深圳」Jack從布吉8張裕的小茶餐廳開始，逐漸摸索自己的奶茶配方，沖出深受港人喜愛的奶茶味道，

到創辦自己的連鎖集團並獲得成功，一路走來，不斷嘗試，不斷突破，他解釋自己的成績是因為一種「香港精神」：

「有要求，有執着，再加上一點點的理想吧。」

文：子歸

金華冰廳

老店金華冰廳位於太子弼街，無人不識。熱奶茶與菠蘿油在本地數一數二，菠蘿油新鮮出爐，個個皮脆油香；熱奶茶濃滑茶香，非常可口。40年來，老闆娘都負責樓面工作，一來監察食品質素，二來可跟客人交流，「我喜歡看到客人吃得開心的樣子，很有滿足感，所以我每日都風雨不改回來打點」。

陳太感歎，昔日怎艱難的日子也捱過，現卻抵受不住租金及物價的上升，「現在是飲食業最困難的日子，食材來貨貴得驚人，茶餐廳常用食材一年間價錢上升了四、五倍，加上租金猛漲，每月要二十多萬元，別人常常羨慕我們生意好，但其實賺幾多錢，也是用來交租！」雖然艱苦經營，陳太卻仍堅持下去，只因一種責任感：「金華有十多個夥計，如果我們貿然結業，就會影響十幾個家庭的生計。」她希望租約期內滿後，在附近尋得其他舖位來延續冰廳。



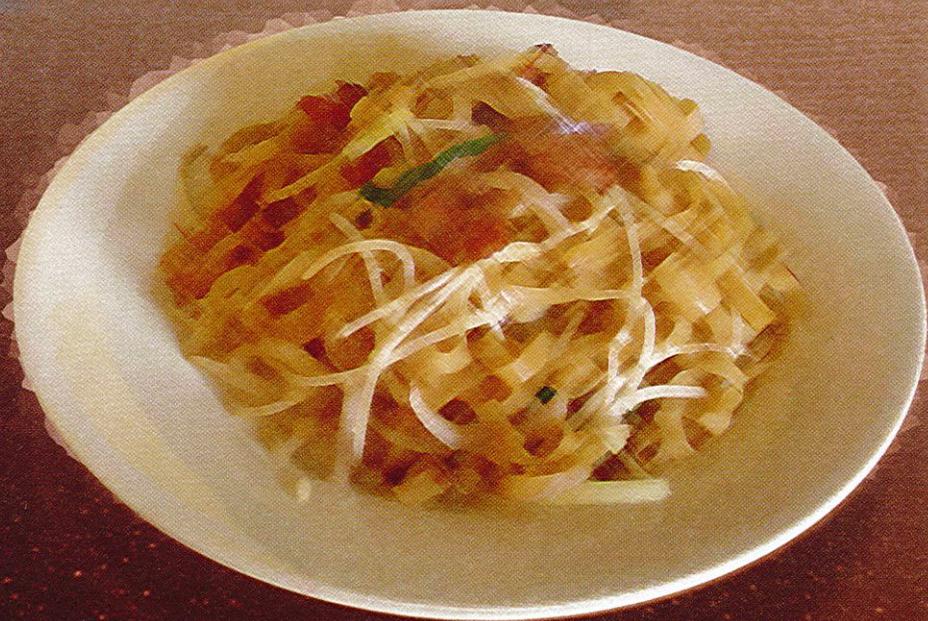
美都餐室

美都餐室位於香港九龍的油麻地廟街63號，於1950年開業，至今仍保留舊式格局，記錄着香港歷史，是多部電影、電視劇（如《九龍冰室》、《酒店風雲》、《廟街·媽·兄弟》等）的拍攝地。除地下大堂外更有當年十分普遍的二樓雅座，可以瀏覽廟街及榕樹頭的街景。餐室以焗排骨飯、紅豆冰、西多士、菠蘿冰、蓮子鴛鴦冰聞名，不少外地遊客專程到此感受傳統香港味。



如何開一家 茶餐廳

氤氳着奶茶香和人情味的一個個故事都是從一家小小的茶餐廳開始的。怎樣從無到有，一步一步開一家自己的茶餐廳呢？



茶餐廳開業攻略

開業的全部準備工作需要約七個月的時間：

第一個月

搵舖、搵地產代理，睇舖；去公司註冊處申請新公司，開銀行戶口；約出牌顧問公司去舖位評估申請食牌可行性。

第二個月

同出牌顧問公司設計師傾裝修檔次，做開業預算；簽臨時租約，定收舖日期，同埋爭取免租期；同出牌顧問落實設計方案，做預算；與出牌顧問簽合約；約一周後顧問代向食環署交申請書；月底前去律師樓簽租約，記得打釐印！

第三個月

開始裝修，預計施工日期30至45日；出牌顧問在三周內陪食環署、屋宇署及消防處官員巡視現場；出牌顧問每周去地盤檢視進度；出席牌照申請審查小組會議；下半月開始登報請人，印製餐牌、宣傳品，造員工制服、買舖頭用具及收銀系統。

第四個月

裝修起貨；出牌顧問陪同取臨時牌；場地執漏，最後清潔離場；試菜，安排樓面同出品部員工熟習場地，入貨，試器材、收銀系統，培訓員工；擇吉開張！

第五個月

出牌顧問安排消防處派員到舖核實視察；下旬安排消防處通風組核査通風系統；月底領取消防證書。

第六個月

出牌顧問安排食環署派員到舖查證視察；下旬安排食環署官員到場最後查證視察。

第七個月

領取正式牌照（一站式餐飲策劃提供）

茶餐廳申請牌照

有關申請食肆牌照的詳細信息請參照香港特別行政區政府食物環境衛生署官方網頁「申請牌照指南」：
http://www.fehd.gov.hk/tc_chi/licensing/guide.html

類別/名稱：

普通食肆牌照(基本上可售賣任何食物供顧客在食肆食用)

適合樓宇：

1. 在非工業用途的商廈、商住兩用、純住宅、地舖均可，樓上單位則要視乎樓宇負荷資料。(>5kpa(壓強單位))及有足夠走火通道(兩條>1050kpa的走火樓梯)可直接通往戶外。
2. 在私人及政府屋苑內作食肆用途的店舖。
3. 購物中心、商場、廣場。
4. 地政署已註冊之新界離島丁屋、老屋。

座位/酒牌：需要

發牌部門：

食物環境衛生署是全港食肆的「出牌當局」，在決定處所是否適合作食肆用途，發牌當局會徵詢屋宇署及消防處意見；只有在食環署、屋宇署及消防處都認為處所適合作食肆，食環署才會繼續處理申請

茶餐廳裝修小貼士

A. 選舖常識

- 根據入伙紙及政府土地契約指
定作經營食肆
- 沒有違例建築工程的處所(可參
照核准建築圖則)
- 實用樓面面積不少於30平方米
- 樓面有足夠負荷量
- 有足夠走火通道
- 有自來食水供應、沖水廁所及
妥善排水系統
- 可以在廚房、廁所及座位間裝
設獨立通風系統

B. 裝修要事

門口：招牌(架空伸建物)不得伸
越建築界線超過600mm，招牌最
低點離地面的淨空高度最少
2500mm，伸延部分(鋪面裝飾、
捲閘、台階闊度)不超過
300mm。

廚房：須以高達樓頂、並有抗火
時效達1小時或以上的固定圍牆
(可揀選防火輕磚)分隔，和抗火
時效達半小時的自掩門。另須裝

設獨立鮮風抽氣系統。

食物室：室內的牆壁或間隔牆表
面必須鋪上光滑而不吸水的淺色
物料，至最少2m高。牆腳與地面
連接處須填成一斜邊(即須圓
滑)。牆壁其餘表面及樓頂，均須
髹上淺白色灰水或油漆。

食物室面積要求

樓面總面積(平方米)/廚房、食
物配製室及碗碟洗滌室合計的最低限
度面積(平方米)(面積以較大為準)

>100或以下/25%或8

>100-150/22%或25

>150-250/19%或33

>250-500/16%或48

>500-1000/13%或80

>1000/10%或130

防火設施：

須符合消防條例及合規格，例如
水氣式滅火筒、二氧化碳式滅火

筒、防火氈、消防花洒、應急照明系
統、出口指示牌等等。

走火通道：

任何可容納30人以上的房間最
少須有2個出口，而其夾角不能少於
30度，出口通道闊度不少於
1050mm，須按食肆可容納的總人數
而加闊，出口門道最少闊850mm，
總闊度須為1750mm。

基本衛生設施：

顧客座位少於25位，須設置尿
兜、洗手盤及男女共用之廁格各
1(廁格面積不少於0.7m X 1.2m)；介
乎25至100位，須設置男廁：尿
兜、廁格、洗手盤各1，女廁：廁
格、洗手盤各1。

一站式餐飲策劃提供



茶餐廳預算表

牌照類別：普通食肆牌照

樓宇種類：地舖/街舖/丁屋

面積：(租用面積) 1000平方呎

洗手間：公共設施

裝修檔次：普通

租金：HK\$ 300000 (視乎地段及其他環境而定)

預算座位數目：55

參考價格：

1. 申請牌照費用：	55,000
2. 店舖室內設計費用(選擇性的)：	35,000
3. 廳面冷氣工程：	105,000
4. 廚房鮮風、抽氣工程、消防設備：	29,000
5. 廚房設備	147,000
6. 裝修及裝潢費用：	328,000

小計：HK\$ 700,000

7. 租金(1個月)+按金(3個月)：	1,200,000
8. 水費、電費、煤氣費按金(預付款)：	80,000
9. 流動資金：	70,000

總投資金額：HK\$ 2,050,000

小食食肆獲准烹製及售賣的食物一覽表

持牌小食食肆只准烹製及售賣下列其中一類食物，供顧客在食肆內食用：

甲類

- (1) 用肉類、雜臟、魚或海產食物烹製的湯麵/湯米；
- (2) 上湯雲吞及上湯水餃；
- (3) 油菜；
- (4) 茶、咖啡、可可、所有非酒類飲料或以預製液體或粉末開水而成的飲品；以及
- (5) 5種自訂小食(由認可/持牌來源預製及供應，經用電加熱/翻熱後(油炸和快炒除外)便可食用)*。

或乙類

- (1) 用肉類、雜臟、雞鴨、魚、海產食物或田雞烹製的粥品；
- (2) 茶、咖啡、可可、所有非酒類飲料或以預製液體或粉末開水而成的飲品；以及

(3) 5種自訂小食(由認可/持牌來源預製及供應，經用電加熱/翻熱後(油炸和快炒除外)便可食用)*。

或丙類(下列17項的任何組合)

- (1) 麵包、蛋糕及餅乾；
- (2) 多士，包括西多士；
- (3) 三文治；
- (4) 克戟、班戟及蛋奶格子餅；
- (5) 燕麥片粥及即食麥片；
- (6) 點心(不准烘焙點心，但可用電保暖器將點心保溫)；
- (7) 蛋(煮蛋、水煮荷包蛋、煎蛋或炒蛋)；
- (8) 火腿、醃肉、香腸、罐頭肉類及罐頭魚類；
- (9) 湯類(用罐頭湯或湯粉烹製而成)；
- (10) 用罐頭湯或湯粉烹製的通心粉/意大利粉；
- (11) 茶、咖啡、可可、所有非酒類飲料或以預製液體或粉末

開水而成的飲品；

- (12) 熱狗；
- (13) 冷盤(由預先煮熟的肉類拼成，在食肆內冷食)及雜菜/雜果沙律；
- (14) 漢堡包(用預製的漢堡包肉製成，漢堡包肉須由持牌食物製造廠或合法的來源供應)；
- (15) 罐裝咖喱或用咖喱粉製成的咖喱；
- (16) 用包內預製的伴湯料烹煮的即食麵/米粉；以及
- (17) 5種自訂小食(由認可/持牌來源預製及供應，經用電加熱/翻熱後(油炸和快炒除外)便可食用)*。

或丁類(下列10項的任何組合)

- (1) 麵包、蛋糕及餅乾；
- (2) 多士(西多士除外)；
- (3) 不須烹煮或煎炸的三文治；
- (4) 腸卷及其他以預先煮熟的肉類做餡的點心(不准烘焙點心，但可用加熱爐將預先烘熟的肉餡餅加熱)；

- (5) 煮蛋；
- (6) 茶、咖啡、可可、所有非酒類飲料或以預製液體或粉末開水而成的飲品；
- (7) 熱狗；
- (8) 冷盤(預先煮熟的燒雞及烤肉，在食肆內冷食)；
- (9) 蛋奶格子餅；以及
- (10) 5種自訂小食(由認可/持牌來源預製及供應，經用電加熱/翻熱後(油炸和快炒除外)便可食用)*。

或成類(下列7項的任何組合)

- (1) 烹製糖水；
- (2) 燉蛋；
- (3) 罐裝咖喱或用咖喱粉製成的咖喱；
- (4) 豆腐花(只限預製)；
- (5) 茶、咖啡、可可、所有非酒類飲料或以預製液體或粉末開水而成的飲品；
- (6) 甜品(只限預製)；以及
- (7) 5種自訂小食(由認可/持牌來源預製及供應，經用電加

熱/翻熱後(油炸和快炒除外)便可食用)*。

或已類**

- (1) 特別食品(售賣一種食品)；
- (2) 湯類(用罐頭湯或湯粉烹製而成)；
- (3) 茶、咖啡、可可、所有非酒類飲料或以預製液體或粉末開水而成的飲品；以及
- (4) 5種自訂小食(由認可/持牌來源預製及供應，經用電加熱/翻熱後(油炸和快炒除外)便可食用)*。



備註：

* 請參閱食環署《食肆牌照申請指南》特定小食表
http://www.fehd.gov.hk/tc_chi/licensing/guide.html

**食環署考慮有關申請時會逐項考慮。

茶餐廳餐牌中英對照

中文	英文
三文治/厚多士	Sandwich/ Toast
公司三文治	Club Sandwich
餐肉蛋三文治	Luncheon Meat & Egg Sandwich
煎蛋火腿厚多士	Fried Egg & Ham with Thick Toast
奶油特脆豬仔包	Crispy Bun served with sweet Condensed Milk
菠蘿油	Pineapple Bun with Iced Butter
公仔麵/粉類/烏冬	Instant Noodle / Noodle / Japanese Udon
火腿通粉或公仔麵	Ham with Macaroni or Instant Noodles in soup
沙爹牛肉公仔麵	Satay Beef with Instant Noodles in Soup
瑞士雞翼撈公仔麵	Chicken Wings "Swiss Style" with Stirred Instant Noodles
煎蛋豬扒撈公仔麵	Pork Chop & Fried Eggs with Stirred Instant Noodles
日式炸豬扒湯烏冬	Crispy Pork Chop with Japanese Udon in Soup
日式海鮮炒烏冬	Seafood with Fried Japanese Udon
魚蛋米線	Fish Balls with Vermicelli in Soup
牛筋腩麵	Beef Tendon & Brisket with Noodles in Soup
油菜	Stewed vegetables
湯	Soup
羅宋湯	Russian Borsch
中/西式例湯	Soup of the day (Chinese/Western Style)
焗飯/意粉/炒粉類	Baked Rice / Spaghetti / Fried Noodles
黑椒牛扒意粉	Beef Steak with Spaghetti in Black Pepper Sauce

中文	英文
洋葱豬扒意粉	Pork Chop with Spaghetti in Onion Sauce
白汁粟米火腿雞絲意粉	Ham Chicken Sweet Corn with Spaghetti in Cream Sauce
鮮茄牛肉意粉	Tomato & Beef with Spaghetti
乾炒牛河	Stir Fried Flat Rice Noodles with Beef
星洲炒米	Fried Rice Noodles with Singaporean Style
雪菜肉絲炆米	Stewed Rice Noodles with Pickled Vegetables and Pork Shreds
海鮮炒麵	Fried Noodles with Seafood
廈門炒米	Fried Rice Noodles in "Amoy Style"
菜遠牛肉炒麵	Fried Noodles with Sliced Beef & Vegetables
飯類	Rice
粟米火腿雞絲飯	Braised Ham, Chicken & Sweet Corn With Rice
黑椒什扒飯	Mixed Grill with Rice in Black Pepper Sauce
洋葱雞扒飯	Chicken Steak with Rice in Onion Sauce
生炒牛肉飯	Fried Rice with minced Beef
揚州炒飯	Fried Rice in Yeung Chow Style
鹹魚雞粒炒飯	Fried Rice with Salted Fish & Diced Chicken
菜遠斑球飯	Grouper Fillets & Vegetable with Rice
咖喱牛肉飯	Beef Curry with Rice
咖喱雞飯	Chicken Curry with Rice

2012年

金茶王大賽賽況

《國際金茶王大賽2012》金鴛鴦大賽 International KamCha Competition 2012 - Juan Yang

19/8/2012



2012國際金茶王大賽開幕儀式上，香港特區政府商務及經濟發展局局長蘇錦樑（左四）、香港中華廠商聯合會永遠名譽會長兼香江國際集團董事長楊孫西（左三），以及香港貿易發展局助理總裁黃思慧（左六）等出任主禮嘉賓。

「國際金茶王大賽2012」啟動禮假中港城Towngas Avenue舉行，出席嘉賓包括協會主席黃家和、工業貿易署助理署長蘇碧珊、香港貿易發展局助理總裁黃思慧、香港旅遊發展局業務拓展總經理郭志傑、香港中華廠

商聯合會第一副會長兼香港品牌發展局主席陳淑玲、香港餐飲協會及企業代表等。眾多賓客濟濟一堂，一同見證此項香港餐飲界盛事拉開序幕。為推廣香港獨有的奶茶及港式餐飲文化，香港咖啡紅茶協會自2009年起



（左起）蘇錦樑、楊孫西、黃思慧分別在儀式上致辭。

每年舉辦的「金茶王大賽」，屢獲社會各界的熱烈迴響及支持，更成為海內外熱門話題、吸引逾百中外傳媒追訪報道，更連續兩年獲得香

港特別行政區政府工業貿易署「中小企業發展支援基金」資助，成績有目共睹，對推廣香港獨特的「港式奶茶」文化、提升業界從業員的技術水準貢獻良多。

2012年，香港咖啡紅茶協會再接再厲，連續第四年聯同香港貿易發展局、香港旅遊發展局及香港中華廠商聯合會舉辦「國際金茶王大賽2012」。活動已成功向香港特別行政區政府工業貿易署申請「中小企業發展支援基金」並獲得支持。比賽歷時逾兩月，分別於香港、深圳、多倫多、墨爾本，以及新增設的廣州賽區進行「港式奶茶」分區比賽、打造「國際金茶王」，更續辦第二屆「金鴛鴦大賽」，將香港餐飲文化推廣到

世界各地。參賽者在比賽中不僅可以提升技能，與同行交流經驗，更可以增加參賽者自信。

經過兩個月的激烈分賽區角逐，「國際金茶王大賽2012」決賽於8月16-19日假香港會議展覽中心展開，並決出「港區金茶王」、「國際金茶王」和「金鴛鴦王」三項大獎。獲獎者更獲得由金至尊珠寶贊助的「金茶王」金杯一套。

港區「金茶王」 梁德酬技壓全場

8月16日至17日分別於會展中心舉行了港區金茶王的預決賽，活動邀得香港特區政府商務及經濟發展局局長蘇錦樑、香港中華廠商聯合會永遠名譽會長兼香江國際集團董事長楊

2012國際金茶王大賽港區總決賽上，香港咖啡紅茶協會主席黃家和等主禮嘉賓認真品嚐評判選手作品。



香港貿易發展局展助總裁
黃思慧



香港中華電力有限公司企業發展部副總監
林明德



香港貨品編碼協會總裁
林潔貽



香港中小企聯合總會永遠榮譽會長
劉達邦



香港專業品酒師協會主席
周國明



金百加集團執行董事
卓鳳婷



香港電燈有限公司集團商業事務經理
歐陽尚德



香港咖啡紅茶協會副主席
黃浩鈞



香港咖啡紅茶協會主席
黃家和



車淑梅在會場訪問現場觀眾。



梁德酬賽前接受訪問踴躍滿志。

孫西，以及香港貿易發展局助理總裁黃思慧出任主禮嘉賓。

12位資深師傅經過預賽晉級決賽，決賽環節分兩組進行，參賽者將

在20分鐘內盡展撈茶、沖茶、焗茶、撞茶至撞奶等功力，沖出一杯地道的港式奶茶供評委品評。評判標準包括奶茶的茶香，滑度及茶奶平衡等

幾個方面。經過緊張的比賽，代表銀龍粉麵茶餐廳的梁德酬師傅勝出，成為第四屆「港區金茶王」。亞軍由代表德興茶餐廳的余振華師傅奪得，而



香港咖啡紅茶協會主席黃家和（右一）和金百加集團執行董事卓鳳婷女士（左一）為獲得國際金茶王大賽2012國際金茶王三甲的選手頒獎。

季軍則是銀龍粉麵茶餐廳的關西強師傅。

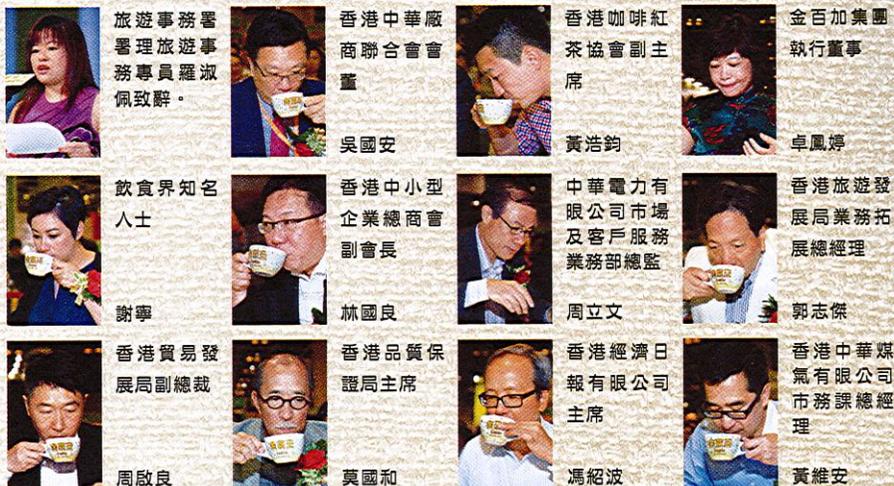
港區金茶王梁德酬師傅自做學徒開始，已有二十餘年從業經驗，去年是第三年參加金茶王大賽，他改良茶葉配方，加添幼茶葉，終憑一杯水滾茶靚的熱奶茶，榮登「港區金茶王」寶座。談到秘訣，他透露：「師父教

落，最重要都是水一定要夠滾，90度以上就差不多」。梁德酬師傅直言，在過去比賽吸取經驗，改良茶葉配方，「落多些幼茶葉令奶茶香一點滑一點，再落多些『黃冠仔』令茶色均勻。」他深信，自己所沖的奶茶能「沖回香港人的口味」。



香港咖啡紅茶協會主席黃家和（右二）、香港貿易發展局助理總裁黃思慧（左二）、工業貿易署助理署長蘇碧珊（左一）與金至尊珠寶集團集團副總裁林國興（右一）頒贈獎品予新一屆「港區金茶王」梁德酬師傅。

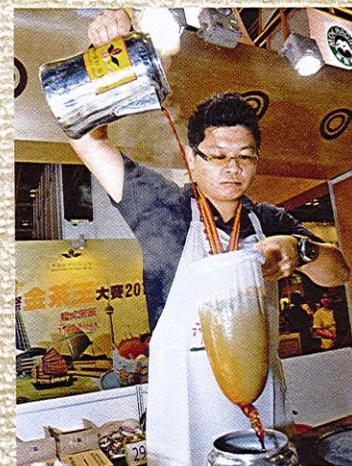
2012 國際金茶王大賽國際總決賽上，各嘉賓品嚐點評選手作品。



國際「金茶王」林君翰爆冷奪冠

8月18日來自香港、上海、深圳、廣州、多倫多及墨爾本的國際「金茶王」參賽選手，於會展中心舞台上「一決高下」，爭奪國際金茶王寶座。由多倫多賽區代表 Marathon Donuts & Coffee 的林君翰師傅勝出，成為「國際金茶王」，獲頒贈由金至尊珠寶贊助的「金茶王」金杯一套。活動邀得香港貿易發展局副總裁周啟良、旅遊事務署署理旅遊事務專員羅淑佩及中央政府駐香港特別行政區聯絡辦公室協調部副部長郭亨斌出任主

禮嘉賓。印度、越南、菲律賓、馬來西亞、巴基斯坦及德國的駐港領事和領事館代表更上台示範沖泡港式奶茶，實行用行動將香港奶茶文化推向世界。



國際金茶王大賽 2012 國際金茶王得主林君翰技藝高超。

勇奪冠軍的林君翰師傅現年31歲，在台灣出生，8歲時移民加拿大多倫多。他自言從小已接觸香港事物，一家人尤其喜愛喝港式奶茶。大學畢業後，他便將興趣變成職業，學習沖奶茶並開設自己的店舖。他坦言，在比賽前幾天到過約8間港式茶餐廳研究港人口味，獲悉港人喜歡較

濃味的奶茶，遂在比賽時作出調整。他認為自己對沖茶「時間」的準確拿捏是致勝關鍵，秘訣是4分鐘便要轉下一個步驟，直言「1秒都不能多」。賽前「大熱門」香港賽區冠軍梁德酬師傅則屈居亞軍，而季軍則由上海賽區代表北京金百萬餐飲有限公司的王翰師傅獲得。



香港咖啡紅茶協會主席黃家和（左一）、金至尊珠寶集團副總裁林國興（右一）及香港貿易發展局副總裁周啟良（左二）向2012國際金茶王大賽國際金茶王冠軍得主林君翰頒獎。

「金鴛鴦王」 鄭健昌力拔頭籌

「國際金茶王大賽2012」選於8月19日在香港會展中心舉行「金鴛鴦王」大賽，本次大賽為金鴛鴦王的第二屆比賽，首屆比賽大受業界歡迎，今年得到了更多社會人士的支持。邀得香港貿易發展局製造業拓展總監周瑞擔任主禮嘉賓。20位資深師傅分成三組作賽，結果由代表瑞華餐廳的鄭健昌師傅勝出，成為新一屆「金鴛鴦王」。亞軍是代表銀龍粉麵茶餐廳的何冠祖師傅，而季軍則是同樣代表銀龍粉麵茶餐廳的黃德威師傅。

本屆「金鴛鴦王」得主鄭健昌師



瑞華餐廳鄭健昌師傅成為新一屆「金鴛鴦王」，銀龍粉麵茶餐廳的何冠祖師傅（左）和黃德威師傅（右）分列亞軍和季軍。

傅從16歲起開始沖鴛鴦和奶茶，每日單是鴛鴦就要沖100多杯。至於如何沖一杯好鴛鴦，他透露，最佳比例是20%咖啡加80%茶，但須按照不同種類咖啡和茶調整比例，並無一條方程式，每一杯鴛鴦都要用心沖。雖然經驗豐富，但鄭健昌師傅仍不時留意客人反應，不斷改良技法、調整配方，迎合客人口味。

金鴛鴦王大賽上，各嘉賓品嚐點評選手作品。

	香港貿易發展局製造業拓展總監 周瑞註		金百加集團執行董事 卓鳳婷		香港中華電力有限公司中華電力-社區關係經理 區元正		香港餐飲聯業協會主席 陳首銘
	生產力促進局內地業務及企業管理部總經理 鄭偉文		香港咖啡紅茶協會名譽會長 何志強		飲食業職工總會名譽會長 袁福和		香港餐飲聯業協會副主席 何惠雄
	香港工會聯合會職業再訓練中心副總幹事 黃智美		香港中小企經貿促進會會長 張川煌		日健日本食品有限公司主席總裁 周星煥		香港中華廠商聯合會青年委員會副主席 張永鴻



香港咖啡紅茶協會主席黃家和（左十二）、香港貿易發展局助理總裁黃思慧（左十）、工業貿易署助理署長蘇碧珊（左九）與金至尊珠寶集團副總裁林國興（右十二）與一眾得獎者、出席嘉賓及司儀合照留念。



香港特區政府商務及經濟發展局局長蘇錦樑（左十）、香港咖啡紅茶協會主席黃家和（左十一）與18位大使合照。

此外，今年大賽還增設「金茶王大使」計劃，特區政府商務及經濟發展局局長蘇錦樑連同香港咖啡紅茶協會主席黃家和正式委任18位奶茶師傅及愛好者為大使，他們是黃翠儀、黃德洛、高德光、周子雄、劉偉強、梁德剛、羅德、黃德威、陳秀美、文福勝、賴瑞波、張錦添、劉紹祥、李權、盧偉玉、盧可君、李仲賢、齊和平，他們承諾會於未來兩年肩負起推廣港式奶茶文化的使命。

報道：子歸

大排檔 · 冰室 · 茶餐廳

資料提供	香港咖啡紅茶協會 www.coffee-tea.hk 金百加集團 www.kampery.com.hk
編輯委員會主席	黃家和
編輯委員會	卓鳳婷 黃嘉卉 余江強 李子歸
美術設計	何鳳儀
圖片提供	香港咖啡紅茶協會
出版發行	香港商報
地址	香港九龍觀塘道332號香港商報大廈
電話	(852)2564 0768
網址	http://www.hkcd.com.hk
電郵	adv@hkcd.com.hk
出版日期	2013年
承印	香港商報

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。



沖出香港好未來

