

策劃：蘇添平、郝雨凡、王海濤、李自松
主辦：香港文匯報、澳門蓮花衛視
支持：澳門特區政府經濟局、澳門消費者委員會、澳門大學
贊助：工商業發展基金
主編：王海濤 採寫：李潔穎、林婉琪 攝影：陳顯耀

特刊 責任編輯：朱其石 版面設計：莊惠農

澳門有一種奶香四溢、酥脆別致的西式甜點，品嚐過的人都由衷地讚嘆其獨特的美味，而這份甜美也深深地刻在每一位遊客的記憶中，這就是享譽盛名的澳門品牌——安德魯蛋撻。

品牌宣言

安德魯的獨特烹調法是全人手，並非如其他餅店般使用預先混合材料，以及避免加入化學添加物及防腐劑。食品的優質信譽及獨具特色，體現出安德魯與眾不同且魅力非凡的人格，他由衷希望每一位顧客喜歡傳統服務和英式特色。

品牌之光

2006年，安德魯獲澳門特別行政區政府頒授旅遊功績勳章，並評為澳門葡撻創始人。



品牌標識

安德魯餅店的英文logo由安德魯親自以顏色筆手繪設計，色澤簡約、筆觸隨性，logo形狀猶如香味撲鼻的新鮮出爐麵包，深啡和黃色勾起顧客胃口大開的食慾。



安德魯的小貼士：

「安德魯蛋撻」應在購買後6小時內進食為最佳狀態。然而，他們的蛋撻冷吃也非常美味，如把它們存放在雪櫃內可保存3天。如果您希望把蛋撻加熱，只需要放在大約攝氏200度的焗爐中加熱3至4分鐘便可（切勿用微波爐）。

安德魯餅店



■安德魯餅店的現貌



■軟滑的蛋心是由一定比例的雞蛋、忌廉、牛奶、砂糖混合而成。



■安德魯餅店的舊貌

品牌傳奇

安德魯餅店坐落於澳門路環島的市中心，島上古木林立、白鶴棲息，沿着海潮拍岸的百年石路，欣賞有着400多年葡萄牙風韻的建築，恍惚進行着一場時光穿越。

餅店的創始人安德魯生於1956年，原是一名英國的工業藥劑師，1979年安德魯被英國藥廠委派到澳門工作，小城的淳樸民風和南歐寫意的悠閒生活，深深吸引了這個來自英國的異鄉人。感性的安德魯很快就愛上澳門這座小城，遂婉辭了英國藥廠委派他到香港及美國開拓藥品業務的職務，從此在澳門落地生根，並與此地結下了終身的不解之緣。

■開業初時，安德魯的主要顧客多為葡國人。



據安德魯餅店現任總經理、安德魯的妹妹Eileen回憶說，安德魯熱愛生活、性格開朗、至真至性；但在工作上則態度嚴謹、分外認真，在澳門定居期間，他任職過餐飲經理、的士高經理等，更重要的是他在教堂認識了他的前妻瑪嘉烈女士，並與她共同開展了美食創業之路。由於安德魯是澳門唯一的英國名人，當地葡萄牙人給予他「史多爵士（Lord Stow）」的稱號。

喜愛美食的安德魯曾率先將健康飲食的概念引進澳門，開設了一家健康食品批發公司Tropical Health Food，主要進口歐洲烘焙食品及製作優質的歐式麵包，可是創業容易守業難，當時的澳門人根本沒有任何「健康食品」的概念，最後公司還是以結業收場。

首次創業失敗並沒有挫敗安德魯堅持優質健康食品的理念，他於1989年9月15日在路環島創辦了「安德魯餅店」，餅店起初只是製作歐式的健康麵包，並未有自己的招牌產品，安德魯決定新增葡式蛋撻以吸引顧客。由於初時並未掌握配方，為了做好這份看似簡單的甜點，安德魯費煞苦心、反覆研習，他向名師Wilfred Picklemeir學習製作葡撻撻皮，並因應澳門當地顧客的口味，加上自行精心研製的配料，經過長達五次的味道改良，在1990年4月18日，美味獨特的葡撻終於成功出爐了，欣喜的他將其命名為「安德魯蛋撻」，香滑美味的蛋撻既有葡式風格，又受到英

品牌秘笈

蛋撻美味的秘密

蛋撻美味的秘密在於其層狀的鬆脆外皮及其奶油狀的雞蛋餡料所造成的強烈對比。經烘烤後的焦糖所帶來一點點焦了的外表，這點也逐漸變成「安德魯蛋撻」所獨有的特徵。很多人也喜歡由蛋撻面的肉桂粉所帶來的特別味道，這本是一種蛋撻之傳統葡萄牙式調味料，每個安德魯餅店所製的蛋撻也是安德魯對其產品品質所許下的承諾，而這也是產品創立人安德魯的期望。

■蛋撻層狀的鬆脆外皮及其奶油狀的雞蛋餡料構成完美的比例。



藥劑師情迷美食 安德魯落戶澳門

國口味的影響，葡式做法混合麵粉和水，而安德魯以鮮奶油取代之，配上撻面上誘人的焦糖，一問世就名聲大噪、好評如潮，安德魯成功了！1990年起，安德魯餅店就成為了本地居民及來澳旅客的必到之地，而每逢蛋撻出爐之時，小小的店面早已是人頭湧湧，店外則大排長龍，成為路環島一道獨特而溫馨的風景。

美食達人英年辭世 澳門品牌名揚天下

安德魯的女兒，現年21歲的Audrey回憶說：「小時候我總愛騎在爸爸的肩膀上和他一起製作蛋撻皮，這個情景直至10多年後的今日還歷歷在目。」

安德魯對於美食的研究就像他自己的專業藥劑師一樣的執着、認真和嚴謹，他會將每一位熟客的口味喜好記於心中，務求將最美味、最合乎食客口味的葡撻和包點呈獻給每一位顧客。

1992年12月，安德魯的業務拓展到澳門半島，1997年安德魯首次將餅店特許經營權授予香港旺角的一間小店，小店開業後人潮湧動，人們爭先恐後的品嚐「令人陶醉」的「安德魯蛋撻」。1998年，蛋撻大行其道，安德魯在台灣開設分店，1999年又在日本東京、大阪及菲律賓馬尼拉開設分店，一時間，澳門葡撻的魅力席捲各地，同類蛋撻店在港、台及亞洲各地如雨後春筍般湧現，但最讓人青睞不已的，仍然非「安德魯蛋撻」莫屬。難怪早前國務院港澳辦主任王光亞視察港澳，分別品嚐了香港蛋撻和澳門安德魯蛋撻後，情不自禁的讚揚說：「葡撻比蛋撻好吃！」

2001年，安德魯餅店在韓國首爾贏得消費者青睞；2005年12月，安德魯和香港怡東酒店簽署獨家授權協議，怡東酒店的EXPRESSO咖啡吧現成為香港出售正宗安德魯蛋撻的唯一地點。

隨着內地自由行開放，安德魯餅店的生意及訂單日漸增多，安德魯於2005年在氹仔北安碼頭附近設立了中央廚房，聘請專業糕餅師傅專門人手製作葡撻及麵包糕點，以穩定產品供應，滿足顧客需求。2006年1月，澳門特區政府向安德魯頒授了旅遊功績勳章，表彰他對澳門旅遊業發展的貢獻，還將安德魯評為澳門葡撻的創始人，「安德魯餅店」從此更加聲名大噪，客似雲來。

2006年10月25日，年僅50歲的安德魯突然因哮喘病發而與世長辭，訃告傳出，澳門舉城皆哀，小城從此失去了一位「美食達人」，海內外很多人士也為安德魯的辭世紛紛致哀。



■除了葡撻外，安德魯店內還有歐洲麵包、糕點和飲料。

蛋撻品質的保證

傳統的蛋撻酥皮一般是以豬油搓製而成，但安德魯蛋撻酥皮則十分講究，用植脂奶油加入麵粉和水，經人手壓製後放進冰箱冷藏一天才完成。軟滑的蛋心是由一定比例的雞蛋、忌廉、牛奶、砂糖混合而成，且糖份比例適中，令葡撻更鬆脆香滑。蛋撻堅持以人手製作，因為安德魯相信，以熱忱的心親手製作而成的蛋撻，定必比用冷冰冰的機器製作出來的好吃，而且，食材中絕不加入化學添加物及防腐劑，由蛋撻的撻皮大小，到用料份量的多少，餅店都有嚴格的規範和標準，每個「安德魯蛋撻」都是員工的精心製作，期望食客在品嚐美食的同時，亦感受到經營者的用心良苦。

葡撻魅力香滑不減 安德魯精神成就品牌



■Audrey學成歸來，將逐步接管生意，繼承「安德魯」的精神。

安德魯去世後，餅店生意由妹妹Eileen親力打理，為了將哥哥辛苦創立的品牌發揚光大，Eileen將「安德魯餅店」進行了系統和科學的管理，使餅店更具規模，現時已在澳門開設了6家分店，擁有120名員工，每天售出約9000個葡撻，並在日本、韓國、菲律賓及香港設有特許經銷商，將澳門「安德魯蛋撻」的美味傳遞到更多的國家和地區。

今年八月份，在澳洲攻讀酒店管理及商業烹飪的安德魯女兒Audrey學成歸來，她說：「為了繼承爸爸生前留存下來的品牌精神，大學畢業後我便決定回澳門幫助打理安德魯餅店的業務，希望將爸爸的精神和健康食品的概念傳揚天下。」

姑媽Eileen欣慰地表示：「現在Audrey學成歸來，將逐步接管生意，繼承安德魯的精神，Audrey就是安德魯餅店的未來了。」

現年21歲的Audrey已全身投入安德魯的業務管理，雖然安德魯生意蒸蒸日上，但Audrey認為仍有很多需要改進、創新之處。Audrey希望安德魯餅店除了繼續繼承爸爸安德魯的精神，做好健康美味的葡撻之外，愛吃甜品的她計劃在未來為安德魯增添更多美味甜品。

與不少90後無異，Audrey也有着她的小小夢想，她說：「其實我從小就十分喜愛跳舞，我希望未來的安德魯餅店，可以是一個藝術發展和親子共聚的平台。」

經歷過爸爸突然離世這件事後，Audrey深深感受到家庭和親子關係的重要，她希望安德魯餅店可以成為澳門本地的文化藝術團體的表演平台，還可凝聚更多家庭的溫馨氣氛，讓食客一家大細邊品嚐美食，邊觀看表演之餘，更可即興到台上為摯愛獻唱一曲，共享溫馨天倫之樂。

蛋撻背後的文化

澳門具有400多年的中西文化交融的歷史背景，作為一個來自英國的異鄉人，安德魯懷着對美好生活的熱愛，帶着對澳門的深切情感，獨創了「安德魯蛋撻」，這不僅僅是一個膾炙人口的美食，更重要的是融會和發揚了中西文化的精髓，為澳門這座美麗的東方小城平添了許多浪漫和溫馨，如今，去路環「嘆葡撻」成為了不少旅客及澳門居民的假日樂事，安德魯蛋撻背後的文化更是這個澳門品牌的美麗佳話。



■全人手製作的蛋撻，比用機器製作的美味得多。