

品牌故事@澳門

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
採編、攝影：香港文匯報澳門新聞中心

特刊 ■ 責任編輯：劉辰輝 版面設計：歐鳳仙

澳門是一個多元文化交融的城市，在飲食上尤其明顯。在東南亞國家中，泰國人率先移居澳門，並帶來家鄉美食及烹調技法。因此對於澳門人的味蕾來說，泰國菜並不陌生。廚泰餐廳因其烹調泰國菜的獨特技法，而贏得不少回頭客，時至今日，它依然是澳門最受歡迎的品牌食肆之一。

廚泰餐廳

品牌宣言

做地道泰式美食，要做就做到最好！

品牌之光

擁有180度無敵海景的泰國餐廳

品牌標識



■廚泰的LOGO

廚泰餐廳標識自然少不了泰式菜的元素——辣椒。由紅綠椒組成，再配上廚泰的英文拼寫，便組成了廚泰的LOGO。



■位於漁人碼頭的廚泰餐廳

■廚泰餐廳總經理郭偉文

品牌傳奇

坐擁漁人碼頭180度無敵海景景觀，設有露天座位的廚泰餐廳，可以讓你一邊品嚐星級泰國菜一邊欣賞醉人景色，餐廳的門口立兩尊泰國佛像，走進餐廳，其裝飾也獨具泰式風格，上下兩層的複式間隔，極具特色。

饕餮客半路出家

經營廚泰餐廳的老闆郭偉文，為人寬厚、性格豪爽且交友廣闊，興致所至，郭偉文時常和店中熟客或好友們把酒言歡、對酒當歌。郭偉文介紹說，廚泰有限公司於1992年成立，到1996年廚泰餐廳才正式開張。2006年隨着漁人碼頭的正式開幕，廚泰也就隨之遷入其中。熱愛美食的他和餐廳的其他幾位股東都非常

澳門作為一個多元文化交融的城市，在飲食上體現的更是格外明顯。早年東南亞國家中，要數泰國人最早來澳門，有的是經貿、有的則是家備服務，於此同時，他們也帶來了自己家鄉的美食及烹調技術。因此對於澳門人的味蕾來說，泰國菜並不陌生。而要開出一間烹調地道的泰國菜餐廳，卻是不容易的。

廚泰一開始就堅持經營泰國大眾化的菜色，如冬陰功、炒貴刁、醃雞腳等。後來，也是不斷的邊學邊做，經過不斷鑽研，改良出一些跟其他泰國餐廳不同的菜色，如火山雞、沙巴魚、富貴蝦等。而其主打菜「火山雞」，上菜時點火，猶如火山般激烈，香味撲鼻。這道菜也是由開張到現在一直被保留的廚泰的經典菜式。

重品質名廚助陣

一家成功的餐館，除了有吸引人的菜式，廚師的手藝和管理者的理念可以說是缺一不可的。廚泰當然也不例外。

郭偉文介紹說，為保證品質和菜式的口感，廚泰的食材採購基本來自東南亞食品進口公司批發，用料超過70%由泰國進口。就以椰青為例，郭偉文堅持選用價格較貴、泰國進口的椰青，而不採用鄰近地區的椰青以次充好，他說，泰國椰青水分足，汁水清甜，椰肉綿滑，雖損耗較大，但能讓顧客體驗到上好的食材，才是店家應該遵循的對品質的追求。

對於經營餐飲來說，在保證食材品質的同時，研製新的菜餚，不定時的更新菜譜，才能維持食客對廚泰的新鮮感。在這一方面，郭偉文表示，自己雖然不是餐飲出身，但自從業餐飲後，慢慢地研製新菜餚，譬如：胡椒蟹，從最初的咖哩蟹、辣椒膏炒蟹，改良到現在的胡椒蟹。只有經過不斷的改良，才得到食客們的認可。

泰國菜的重口味源自其調味料花樣的繁複，有魚露、蝦醬、椰奶、檸檬汁等天然佐料來加重食物口味；同時還以九層塔、茼蒿、紫蘇、薄荷葉、檸檬葉及各種香料，再加上各種切、剝、搗、拌等繁複的處理方式，使得泰國菜餚在口味上獨樹一幟。

說到廚泰的泰國料理，那就不得不提的他們的星級廚師，郭偉文為了烹飪地道、頂級的泰國菜，專程到泰國邀請星級廚師Soong Yuk，他主理泰國料理超過20年，又曾經擔任多間知名酒店的大廚，獲獎無數，他走遍整個泰國，所認知的菜式繁多，以至一些泰國罕見的民間特色小食他都熟知。而且Soong Yuk曾經在澳門工作10年，改良了不少令味道更適合本地人，卻又能堅持保留泰國菜的經典菜式，使得

菜餚的味道層次更加鮮明。如今，再加上Soong Yuk的十位門生，他們又都各有千秋，對於料理都絲毫不馬虎，每天一早，學徒們與大廚親自到市場選購新鮮食材，分別主理不同類型的菜式。而為了配合本地人的口味，特別重新調配了改良菜式，為客人帶來具創新兼有泰國特色的菜式。現在，廚泰的廚房一共有約20名廚師。

有了星級大廚的加盟，廚泰在菜式的準備上自然就更加的得心應手了。郭偉文介紹道，「在澳門吃泰國菜，如果僅僅從食物的本身質素來說，廚泰作為首選絕不為過。就譬如最常見的炒貴刁，相信現在在澳門那麼多家餐廳，有這道菜的餐廳不多了，主要因為是成本高，對烹飪的技術要求高。另外像黑胡椒炒蟹、富貴蝦，這些是新的菜式，成本高，一般的小餐廳也是很少做。而像豬頸肉，我們希望達到符合大眾的口味，因此其辣度控制是適中的。」

創品牌信譽至上

隨着廚泰這個澳門品牌的名聲逐漸漸響，郭偉文意識到品牌管理對於商家的重要性。「以前有人從網上下載了我們廚泰的照片，以『泰廚』的名義，就冒充廚泰，騙了很多人。我是聽到朋友的反饋，才知道的。但是他們都不知道，我們廚泰早已經在經濟局做了註冊，取得了商標註冊證。今天，你們看到的我們的LOGO，上面的兩隻辣椒就是註冊登記的。」郭偉文拿着由經濟局頒發的廚泰的商標註冊證說道。

他感慨地說：「生意做的好，要做大，如果不註冊，我心裡始終覺得不踏實。其實這也是對我們廚泰這個品牌的一種保護和推廣。」

郭偉文說，在自己多年經營廚泰的過程中，亦如烹飪煮食般，有酸甜苦辣，他說：「朋友都話我，餐廳的食物分量太重，這樣下去公司會虧本。我這個人要麼就不做，要做就要做到最好。在我的字典裡，以前是沒有「飲食經驗」這四個字，後來慢慢的累積經驗，才做的越來越好。重要的是食材要新鮮，材料要懂得搭配。譬如說「雞」這一食材，有煎炒蒸炸燜燉煮等製作方法，要製作跟以前不一樣的口味，這樣才是成功的。現在百物騰貴，食材的成本越來越高，致使餐廳食物的價格也提高。生意比以前難做，但還是很感謝許多熟客的光顧。」

郭偉文對飲酒也是愛不釋手，閒暇時刻他總喜歡跟朋友飲點酒，聊聊天。對於廚泰餐廳未來的發展規劃，郭偉文表示，位於漁人碼頭的新分店「新泰」將要正式開張，以經營泰式火鍋為主，相信這將是澳門第一間泰式火鍋店，他對於品牌的未來發展，充滿信心。



■廚泰餐廳擁有無敵海景，設有露天座位。



■廚泰餐廳內裝修，分上下兩層的複式間隔。



■廚泰兼營酒吧，設有大型投影電視直播熱門賽事。

品牌秘笈

秘笈一：菜式地道 物有所值

廚泰一開始就堅持經營泰國大眾化的菜色，如冬陰功、炒貴刁、醃雞腳等。後來，也是不斷的邊學邊做，經過不斷鑽研，改良出一些跟其他泰國餐廳不同的菜色，如火山雞、沙巴魚、富貴蝦等。而其主打菜「火山雞」，上菜時點火，猶如火山般激烈，香氣撲鼻。這道菜也是由開張到現在一直被保留的廚泰的經典菜式。

秘笈二：嚴選食材 名廚主理

廚泰在嚴格保證食材品質的同時，聘請泰國名廚，研製新的菜餚，不定時的更新菜譜，是維持食客對廚泰新鮮感的秘笈之一。

秘笈三：註冊商標 品牌推廣

廚泰意識到品牌管理對於商家的重要性。早已做了品牌註冊，取得了商標註冊證。

■廚泰經典菜式：沙巴魚



■廚泰經典菜式：火山雞，上菜時點火，猶如火山般激烈，香氣撲鼻。