

# 「甘牌」開業僅4個月 「感覺為爸爸爭回少少氣」 傳承大少燒鵝 子開新灶奪星

香港文匯報訊(記者 張文鈴)最新一年港澳米芝蓮指南昨日出爐,今年獲收錄的香港餐廳共有179間,較去年的242間少了63間。其中5間被列為最高3星、14間列為2星,45間列為1星。開業至今僅4個月的「甘牌燒鵝」更成功獲得1星食肆的評價。「甘牌燒鵝」是由已故舖記酒家董事總經理甘健成二子甘崇轅開設,他對於餐廳獲米芝蓮1星感驚喜,亦覺得努力沒有白費。

甘崇轅對於餐廳獲米芝蓮一星感驚喜,亦覺得努力沒有白費。  
劉國權攝

曾經享負盛名、11年獲評為米芝蓮一星的舖記酒家,自發生爭產風波後,兩度被評為推介食肆,去年和今年更榜上無名。

## 兄弟各自開店齊上榜

反之,甘健成兩子崇軒與崇轅今年另起爐灶,開設「甘飯館」及「甘牌燒鵝」,雙雙被錄入今年米芝蓮書內,其中「甘牌燒鵝」更被列為1星食肆。

大子崇軒與二子崇轅於今年7月初各自開設自家食店,繼承父業主打燒鵝。「甘牌燒鵝」至今開業只有4個月,甘崇轅對於「甘牌燒鵝」奪得米芝蓮一星感到驚喜,第一時間致電媽媽、哥哥等,大家都為此感到開心。他自覺努力沒有白費,相信父親在天之靈亦會感到安慰。他又認為,「感覺有為父親爭回少少氣」,印證傳統是可以經過時間的洗禮。

## 管理用父模式 跟足「健成」精神

有言「創業難,守業更難」,甘崇轅指自從外國回流後,協助父親打理食肆達10年,現時管理及經營模式大多沿用爸爸一套,並會繼續抱「用心對待客人與員工,以及做好自己」的宗旨經營。他提到,開設餐廳為了傳承父親的精神,亦希望將美味的燒鵝讓更多人品嚐到。他認為,經營之道最重要是口碑,「當個個客都是米芝蓮就會成功。」

## 視師傅如家人 店舖人情味濃

「甘牌燒鵝」主打傳統廣東燒味,燒鵝源用家做法,以嚴格標準挑選種到調校醬汁。8位在店內坐鎮的師傅都曾於舖記任職,彼此早已如家人般看待。甘崇轅說,不少熟客到店內都表示懷念父親,期望學習如父親一樣,讓店舖充滿濃厚的人情味,「做生意不需賺到盡,亦不會以生意額作為指標,所以寧願賺少一點,讓人客食好點,開心點。」

問及新餐廳烹調燒鵝方式會否與以往傳統不同,他稱傳統是用炭爐燒鵝,但新店是用煤氣爐燒鵝,香味雖未及炭爐,但為了烹調美味的燒鵝,他與師傅在開業前一個月不斷研究,更打趣說已吃盡灣仔區內約50間燒味店,相信現時店內出品與傳統炭爐燒鵝不遑多讓。他更說,為了炮製新鮮的燒鵝,在店內自設工場,確保每隻燒鵝質量。

## 「薄利多銷」重現傳統粵菜

他又指,為了讓大眾能以較便宜價錢就可以品嚐優質燒鵝,現時是以「薄利多銷」方式經營,一碟燒鵝飯售價為45元。他又指,未來會將一些傳統但烹調複雜的廣東菜重現,如金錢雞、煙燻菜式等。不過,他指未來並打算開設分店,會堅持做好餐廳的品質,由小店開始慢慢發展。



店內自設工場,確保每隻燒鵝質量。劉國權攝

## 崇尚健康飲食 NUR開業半年摘星



餐廳內自設香草種植園。陳敏婷攝



主廚Nurdin Topham對「摘星」感到美妙。陳敏婷攝

香港文匯報訊(記者 陳敏婷)位於中環擺花街、今年4月才開業的創新菜NUR今年榮獲米芝蓮一星殊榮。NUR以創新健康飲食為概念,只供應「Light」(788元)及「Feast」(988元)兩款晚市套餐,希望每位客人也有同樣的用餐體驗,主廚亦會因應時令不定期更換菜式配搭。

## 食材本地優先 自種香草新鮮

對於開業不足一年已獲殊榮,來自英國的主廚Nurdin Topham形容為「wonderful(美妙)」。入廚18年的Nurdin曾經在米芝蓮二星餐廳工作兩年,重視食材與健康之間的關係,近年專注研究天然發酵提升食物鮮味。他表示,除少量香港沒有的食材外,餐廳其餘約80%食材來自本地農場,每星期入貨3次,並同時在餐廳內自設香草種植園,確保食材新鮮可靠。

## 鮮雞豬骨熬兩天 濃湯米線首獲推薦

香港文匯報訊(記者 陳敏婷)位於九龍城、下午賣米線,晚市賣雞窩的「桂寶雞窩米線」今年首獲車胎人美食推介。店主陳志偉表示,米線的湯底以新鮮本地雞加豬骨連續兩日熬製,確保湯底「夠鮮夠濃」。而招牌鮑魚雞窩更以烹調乾飽的方式煮新鮮雞窩,被米芝蓮形容為「香氣誘人、滋味十足」,每半隻雞加兩粒鮑魚售228元;一碗米線配一款配料則約30元。

## 「桂寶」用靚貨 盼推介止蝕

3名店主之一吳詩銘位於西貢的勝記海鮮酒家,更連續第二年奪得米芝蓮一星。雖然成本一直上漲,但價格卻多年不變。上年8月他與勝記經理陳志偉及另一拍檔開設「桂寶」,自言「不懂做生意」,堅持採用貴價高質素食材,入貨成本佔整體成本50%,開業以來每月至少蝕本5萬元,最嚴重更曾蝕20萬元,希望今次獲米芝蓮推薦可令餐廳轉虧為盈。



左起：陳志偉、吳詩銘的「桂寶雞窩米線」堅持採用貴價高質素食材。記者陳敏婷攝

## 美酒節愈夜愈旺 串燒香味吸客

香港文匯報訊(記者 鮑曼珊)旅遊局一連4天於啟德郵輪碼頭舉行的「香港美酒佳餚巡禮」昨日開幕,人流愈夜愈多,不少參與的攤位對生意及人流持樂觀



香港西廚學院的攤位大排長龍。鮑曼珊攝

態度,認為主辦商提供穿梭巴士服務可彌補不足;有售賣串燒的攤位以香味出奇制勝,大排長龍,等候時間需15分鐘至20分鐘,卻仍無損興致。

## 燒牛柳主打 等食20分鐘

展區內的美食攤位施展渾身解數,有攤位成功以香味吸引客人,香港西廚學院的攤位最受入場市民的歡迎,人龍絡繹不絕,以串燒牛柳為主打,排隊等候的時間約15分鐘至20分鐘。香港西廚學院首席導師周培政表示驚喜,因最初曾擔心地理位置不方便,但在免入場費、提供穿梭巴士及加強宣傳下,可彌補不足。他期望,4日內可售出1,000串串燒,人流較去年增加10%至15%。

市民李小姐表示,自己被串燒的香味吸引而排隊光顧。她認為,穿梭巴士服務方便,候車的時間並不算長;而免費入場提高了吸引力,更考慮會再來。

其他米芝蓮推介的餐廳,包括帝苑酒店及阿鴻小吃等,都吸引不少市民慕名而來。帝苑酒店行政副總裁李志雄表示持樂觀態度,市民可免入場費及乘搭穿梭巴士,令活動更具吸引力。他指,今年的攤位由1個增至6個,預料人流可達18萬人次,但營業額則難以估計。

## 林建岳:活動陸續來

旅遊局主席林建岳表示,活動今年已踏入第六屆,一直深受旅客及市民歡迎,亦是旅遊局的重點推廣活動之一,並以多元化的創新元素,凸顯香港多姿多采的旅遊特色。

林建岳又指,一連4日的開幕派對只是「香港美酒佳餚巡禮」的序幕,「整個11月,本港多個主要美食區、餐飲業界更推出連串美酒佳餚活動,讓旅客及市民體驗香港作為亞洲美食之都的吸引力。」

## 上榜食肆批「佔領」 累生意減半

香港文匯報訊(記者 文森)本港今年有179間餐廳被記錄在米芝蓮書內,其中有部分食肆位於「佔領區」附近。有食肆表示,受「佔領」行動的影響下,令生意額減少達半;亦有食肆表示,不認同示威者霸佔路面的行動,讓很多市民造成不便,期望政府盡快與示威者溝通,恢復社會秩序。

位於灣仔軒尼詩道的再興燒臘飯店負責人周巧和表示,受「佔中」影響下,生意額下跌10%至20%。她坦言,少了人駕車來買燒味,而平日光顧的旅客和白領都減少了,不過部分路段解封後,近來生意大致回復正常。她期望政府盡快與示威者溝通,恢復社會秩序。

同區另一家留家廚房負責人劉健威則表示,「佔領」行動初期,對於餐廳的生意有明顯的影響,初頭兩個星期,生意額下跌一半。他認為,由於交通及心理因素令市民減少外出用膳。他指,理解示威者爭取民主,但不認同霸佔路面行動,讓很多市民造成不便,又指示示威者應該「擾政不擾民」。