

賣樓開舖 米芝蓮餐廳廚師自立門戶

常人為享受一次米芝蓮食物而心滿意足，廚師為在米芝蓮餐廳工作而引以為傲。若問：身為米芝蓮三星級餐廳的廚師，你的夢想會是什麼？Jack Law會答：唔想做老闆的員工唔係好廚師。身為 Involtni Italian Cuisine 的創辦人兼行政主廚，Jack和他的拍檔，用實惠的價格和星級意大利麵築成自己的夢想，且繼續在追逐「米芝蓮」的道路上努力前行。

■文：香港文匯報記者 周曉菁／圖：張偉民 攝



■餐廳採用開放式設計，廚師能與客人即時交流。

煮親民意菜 願望摘星

■Jack希望港人能品嚐到美味正宗的意大利菜。

2010年當Jack加入知名意大利餐廳 8 1/2 Otto e Mezzo Bombana時，或許就開始規劃未來的創業藍圖。當時，他在廚房負責烹調手造意大利麵，兢兢業業為客人做出最完美的意粉。在創辦人兼星級主廚 Umberto Bombana 的管理下，餐廳第三年便摘得米芝蓮三星的評價，顧客紛至沓來，但食物的價格亦從此水漲船高。Jack身為餐廳的一分子，欣喜自豪的同時卻又感到困惑：真的要付出上千元，才能品嚐到米芝蓮水平的意大利菜嗎？

夥三拍檔 銅鑼灣追夢

2013年在Bombana的邀請下，Jack前往新舖 CIAK In The Kitchen，仍然主理意粉部門，門店只不過兩年便獲得了米芝蓮一星的榮譽。

游刃有餘的Jack不再安於現狀，師傅的不斷成功，令他體會到港人對意式餐廳的喜愛和追捧，卻又讓他繼續反思：只有意大利人開的意式餐廳才是最好的嗎？香港人難道不能做出美味正宗的意大利菜？

「天生行動派」的Jack辭去了工作，離開 Comfort zone。他首要解決的，就是資金問題。Jack雖找了3個拍檔，但資金仍有缺口。在父母和妻子的支持下，他下定決心賣樓創業，全力追逐自己的夢想。由於資金實在有限，選址銅鑼灣駱克道開舖，實用面積雖只有1,400呎，但地段不錯，舖租比中環便宜一半左右。

開店半年 生意上軌道

「天將降大任於斯人也，必先苦其心志」，Jack和拍檔幾乎事事親力親為。裝修的髒活、累活不在話下，就連開店頭一



■Jack(中)與拍檔合作無間，同為餐廳盡心盡力工作。

個月，幾乎人人每日工作14個小時以上，忙的時候甚至要洗碗、洗廁所。Jack唯一覺得可惜的，就是為了省錢只做了簡單裝修，沒有給客人帶來最舒適的餐飲享受。不過隨着生意逐漸上軌道，正着手不斷改進店內的風格，營造出最宜人的用餐環境。

苦盡甘來，當下Jack劍指11月新一年的米芝蓮餐廳指南。想獲得推介還是摘得一星？Jack用笑容掩蓋了自己的雄心壯志，他的目標絕不僅僅如此。開店近半年，Jack亦體會到了在米芝蓮餐廳工作時不曾擁有的歸屬感，終日跪在屬於自己的餐廳，不斷研發自己和客人皆喜歡的菜式。



■西班牙紅蝦意大利麵



■手造貓耳意大利麵

經驗之談

萬事起頭難，Jack精通手造意大利麵，對經營餐廳——管理員工、訂購貨品、吸引客人——卻是從零開始。要在不景氣的市場中賺到錢，對Jack來說充滿難題。

在他看來，開店後最難的是宣傳。雖頭頂米芝蓮三星級餐廳廚師的光環，但市面上意式餐廳何其之多。剛開業的時候靠的是朋友介紹，第一批客人對食物感到滿意後，就成了回頭客，還把店舖介紹給其他朋友。口耳相傳，Jack的餐廳第一個月就有不錯收穫，並未蝕錢。

「必須每道菜皆獲讚賞」

生意好，全因食物質素穩定，這是Jack認為經營餐廳中最緊要的大事。在米芝蓮三星級餐廳工作的經驗告訴他，並不是單純的一道菜式令人驚艷，就是一間好餐廳；必須是餐廳內的每道菜皆令客人稱讚，每日的食物味道沒有大起伏，才經得起考驗。Jack自豪地表示，自己餐廳食物的質素與星級餐廳的不相上下，一定令顧客食完一餐之後，知其味，明其意，物有所值。

瀏覽 Involtni Italian Cuisine 的餐牌，一頓令人心滿意足的晚餐，人均消費300元至500元，若以米芝蓮級意大利菜作比較，這價格相當親民。事實上 Involtni 的出品水準不俗，有網上食評讚有「(米芝蓮)三星級質素」，更吸引客人爭先品嚐Jack的菜式。Jack稱，星級餐廳貴，是因為客人的消費有很大一部分分攤到了舖租、管理、環境等方面，顧客享受的不僅是食物，也是一流的服務和環境。他一點也不擔心賺得少，笑說最緊要顧客食得開心。他希望看到更多普通人去嘗試正宗的意大利菜，了解意大利菜的神奇和美麗。

開放式廚房與客人交流

Jack也很注重顧客和廚師之間的交流，餐廳採用了開放式廚房，顧客可以一邊觀看食物的烹調過程，一邊了解廚師創作菜式的理念；廚師也能在第一時間了解顧客對菜式的意見及對食物的評價。

雖然身為老闆，Jack視每個員工為自己的好拍檔和好兄弟，對所有員工真誠相待，還要要求他們不能超時工作，因為只有充足休息才能做出最出色的菜式，「員工開心，顧客開心，我就開心」。

餐廳存亡 食物質素最關鍵

金界：Naga2 項目明年開業

香港文匯報訊（實習記者 馬迪帆）受惠柬埔寨旅遊業穩定增長，金界控股（3918）中期業績持續向好，吸引大量中國訪客入境賭遊。

昨日發佈會資料顯示，今年首5個月中國旅客按年升12%達32.5萬人次。金界財務總監兼執行董事李維德表示，旗下二期項目 Naga2 料明年開業，將設有200張賭枱及500至1000台電子博彩機。

「整個亞洲發展空間大」

金界控股主席 Timothy McNally 估計，目前柬埔寨旅遊業當中，中國旅客佔總訪客20%，為公司大眾市場帶來正面影響。他又稱，目前公司與獨立航空公司合作，所開通中國長沙、西安至柬埔寨航班十分成功，吸引大

量訪客，料未來中場業務有更大發展潛力。又強調市場不僅限於中國，整個亞洲亦有極大發展空間。目前金界客源主要來自東盟地區，以馬來西亞居首。

下月公司旗下 Naga City 步行街開業，中國免稅品集團將進駐其中，預計租賃面積3,900平米。

Naga2 將於明年開業，屆時除賭場設施之外，周邊酒店、娛樂設施亦將大幅完善。

金界控股中期純利錄得1.25億美元，同比升24%；總收入升10.3%，達2.88億美元。每股派中期息2.77美仙（折合21.47港仙），上半年派息率60%。該股上周獲瑞信提升評級至「跑贏大市」，目標價調高25%至6.5元。

宏安料零售低迷持續4年

香港文匯報訊（記者 陳楚倩）本港零售業表現疲弱，宏安集團（1222）主席鄧清河表示，近期發生的針對內地旅客不愉快事件對零售業影響深遠，估計零售業低迷可能會持續至少4年。坊間的街租回調不少亦反映了現今市道。他指，位元堂（0897）已放慢開店步伐，若有合適的發展機會，集團亦會考慮。旗下店舖會視乎業主減價幅度決定續租，至少減租三成才會考慮。

「位元堂放慢開店步伐」

位元堂董事總經理陳振康指，年初至今集團的同店銷售跌幅約10%以內，較整體市場相對較小。他稱自由行區舖位的生意減少，民生區舖位仍維持表現，部分店舖錄得增長。

鄧清河表示，公司早前供股主要用作投資深圳藥廠，看好未來中藥飲片發展，同時與旗下中醫館產生協同效應。現時公司在內地設有三家中醫館，中醫館已取得讓病人使用醫保的資格，未來計劃在深圳、廣州、佛山及東莞開設中醫館，待經營經驗豐富後，相信未來可以開設更多中醫館。

另外，地產業務方面，公司是本港的中小型地產商，未來將繼續集中發展需求主導的樓盤，同時亦會在豪宅別墅類型的項目發展。展望未來本港樓價繼續平穩發展。若計及通脹的話，現時批地價算是合理水平。

鄧清河指，近年內地地產商南下發展，地產商投地出價愈來愈高亦反映其難度。近日沙田及屯門兩幅地皮以高於市場預期



■鄧清河指，公司看好未來中藥飲片發展。

價格批出，他認為價格合理，因兩幅地各有特色，相信中標發展商藉品牌效應，扣除投地、建築成本最少能獲利兩成。

閩農品擬參展港美食博覽

香港文匯報訊（記者 蘇榕蓉 福州報導）由33家福建農業龍頭特色企業組成的福建參展團，今日（星期三）將由福建省農業廳副廳長王智根率團，參加第27屆香港美食博覽暨國際

茶展。今次福建（香港）綠色精品農產品展共設標準展位33個，種類涵蓋茶葉、食用菌、金線蓮、有機蔬菜等，不少是出口至港澳地區和歐、日、韓及東南亞國家的綠色產品。

阿里雲推人工智能ET

香港文匯報訊（記者 葛沖 北京報導）阿里雲昨日宣佈推出人工智能ET。該人工智能ET基於阿里雲強大的計算能力，目前已具備智能語音交流、圖像／影像識別、交通預測、情感分析等技能。公司又宣佈，同德勤達成戰略合作，雙方將聯手幫

助全球企業尋找合適的雲計算路徑，推動雲計算和大數據產業的發展。

在昨日的現場顯示中，ET機器人可以隨機從幾十張圖中選擇一張「看圖說話」，可以模仿馬雲和阿里雲總裁胡曉明的聲音，甚至根據現場播放的影像實時解說籃

球賽。據阿里雲首席科學家周靖人介紹，ET的優勢並非僅僅是陪人說學逗唱，更多體現在全局洞察和實時決策上。例如，看圖說話運用的是阿里雲的圖像影像分析技術，與阿里雲總裁胡曉明的對話利用了語音識別和合成技術。