

常青藤高材生 三藩市洛杉磯偷師



■受訪者提供

苦研特色水果杯

健康滿車



■黃潔儀親自研發出的「Dragon Fruit Bowl」(火龍果碗)，為香港人帶來全新的美食體驗，同時追求健康的lifestyle。

在美國修完經濟學士和工程碩士課程，又工作了兩年，黃潔儀還是選擇回到香港，翻開自己人生的新篇章，「始終鍾意香港多點，香港有好多發展機會。在網上看到美食車計劃，更加堅定返香港創業的決心」。

在成功入選美食車先導計劃後，她又回到美國，去三藩市賣三文治，到洛杉磯街頭的美食車幫手，提前感受自己經營的樂趣和忙碌。她心懷感激，雖然只做了幾日，「但那些店主都十分願意給我這個機會」。

大量市場調查助過關斬將

諮詢公司的工作經驗，以及大量的前期市場調查，令Angla的計劃書順利從初選中突圍。據她回憶，最後階段的「烹飪挑戰賽」，和另一個搭檔要在25分鐘內做出9碗，給評審委員會品嚐，「練習好耐才趕上速度」，現場還要接受評審對菜單概念、美食車設計和財務計劃等方面的提問，最後有幸成了十六席美食車之一。

看似極其簡單的製作步驟(見表)，卻是Angla整個準備過程中，覺得最頭痛的環節：「試吃好多次，才做出啱家嘅口感」——水果太凍會影響製作速度，不夠凍就榨成了果汁；配料上也動足了腦筋：火龍果和香蕉搭配，顏色亮麗且不會太甜；本想引入在巴西很受歡迎的巴西莓(Acai)，但做法複雜需要花費不少時間，只能放棄。

取名「公主」寓意開心漂亮

說起「公主水果」這個名稱，黃潔儀也有一堆的解釋。她當然知道「公主」兩字在港人看來偏向負面或貶義，公主水果四個字合在一起，言簡意賅，容易被消費者記住，「聽到個詞就覺得好開心好靚，帶回港人一點正面嘅回應都幾好」，她真心希望人人都能追求健康的lifestyle。

美食車文化最早起源於美國，鄰近的新加坡也早在十幾年前便推出了計劃，她覺得美國的美食車文化已經融於日常生活中，一般到了周末就會有美食車節，許多架美食車會聚集在固定地點，供市民野餐、遊戲、放鬆。

她相信，香港一定也可以漸漸興起有特色的美食車文化。

「今期美食車「公主水果」的車主，既非家族老店繼承人，也不是大明星，而是一個畢業於斯坦福大學、懷揣夢想的普通女生。黃潔儀(Angla)攜着親自研發出的「Dragon Fruit Bowl」(火龍果碗)，以期待「給香港人帶來全新的美食體驗」的同時，可以令人人追求健康的lifestyle。」

■文：香港文匯報記者 周曉菁 圖：張偉民 攝



■師傅在廚房準備火龍果碗。受訪者提供

研新菜單 推烤麵包藜麥飯

積極籌備

美食車先導計劃的16個營運商名單公佈至今已半年，黃潔儀還在密鑼緊鼓地做前期準備。申領牌照、如何處理廚餘及污水，廚房內雪櫃、灶台的擺位設計等等，都是她需要操心的問題。問到幾時公佈產品目錄、價格以及美食車開業的具體時間時，Angla都不能給出進一步的答案，「還在開發新產品，未來還會推出toast(烤麵包)和藜麥飯，堅持健康」。

揣摩不同客群需求挑戰大

黃潔儀感歎，大家都是第一次做美食車，沒有嘗試就不會有結果。是次16輛美食車可在8個地點停泊，每一個半月轉移一個地點，一年便可輪完所有泊車地點。在她看來，美食車就是流動的餐廳，需要適應不同顧客，如旅遊客、上班族、街坊、學生的各種需要，到時會根據地點的變化，對價格也略有調整，「試吓不同地點，才能知道邊一區嘅人鍾意邊一樣食物」。

在先導計劃下，美食車會在8個指定旅遊點營運，包括灣仔金紫荊廣場、中環海濱活動空間、海洋公園的園外位置等。每個旅遊點將提供兩個泊車位，供16輛美食車輪流在以上地點營運。16個營運商正裝備美食車及申領牌照，估計最快可在年底前開業。

要有新產品應付冬季

記者觀察

香港作為國際美食都會，終於趕上了美食車的「末班車」，據悉年底將陸續有美食車與市民見面。當局的8個選址至今仍被外界詬病，本期受訪者也提到，或許會根據美食車地點、季節的不同，對產品價格作出相應調整，兩年的美食車計劃對政府、車主以及消費者來說，都有待時間驗證。

按季節調整價格

而即使「Dragon Fruit Bowl」屬於健康食品且能飽肚，但在寒冷的冬、春季節，或許並不是消費者的最佳選擇之一，在遊客較多的景點也未必能與傳統美食一較高下。的確，惟有多多開發產品，繼續主打健康，才能獲得市民的喜愛並具備強勁的市場競爭力。

口感似沙冰 大碗飽肚

搶先試食

作為「公主水果」的入選作品，記者親身品嚐了「新鮮出爐」的Dragon Fruit Bowl，大大一碗實相可口不必多說，水果、堅果、粗糧也樣樣齊全，口感類似沙冰更加細膩，加入的蘋果汁中和了香蕉和火龍果的甜味，尤其是混合其中的枸杞子，不太愉悅的藥味竟半點都沒有顯露。半碗下肚，已經是五分飽了。Angla建議，如果喜歡平時自己在家也可以做，當簡易午餐或者下午茶，健康美味且有飽腹感。

Dragon Fruit Bowl製作方法



1 配料：紅肉火龍果、白肉火龍果、香蕉、有機燕麥、枸杞子、草莓、藍莓、椰絲等。



2 將火龍果和香蕉切丁冷凍許久，取出混合後一起放入攪拌機，再倒入少許蘋果汁。



3 攪拌後取出裝入碗內。



4 在表面加上堅果及香蕉，或根據個人喜好，加上裝飾物做點綴。



5 僅僅數分鐘，一碗實相可口、營養豐富的Dragon Fruit Bowl就完成了。

港產格鬥機械人 設計師盼推廣



■格鬥機械人設計師翁永陽。張美婷攝

香港文匯報訊(記者張美婷)硬蛋與數碼港昨天合辦「第三屆硬蛋：未來大賽2016」，7個參賽隊伍中，有4隊來自香港，其中包括智能嬰兒床墊、格鬥機械人、3D打印機和智能調音工具等。格鬥機械人設計師翁永陽表示，現時本港於電子機械的普及遠於日本和韓國等國，冀港府加強STEM(科學、科技、工程及數學)教育的課程，以加快本港的發展步伐。

港生偏重寫App及編程

翁永陽稱，今年10月份曾於韓國參加國際機械人比賽(Korea International Robot Contest)，日本、韓國等國的參與者均為「高手」，「日本和韓國等國的學生，從小便讓他們學習智能科技，機械組裝等知識，故他們於該領域的發展較為成熟，相比現時的香港學生，他們較為熟悉編制App和其他電腦程式，對電子機械反而較為陌生」，他稱近年政府對STEM教育的資助增加，相信未來學生於電子機械將會更熟悉，而市場亦會更普及。

本身從事影音設備工程行業的翁永陽稱，因興趣故10年前已開始製造機械人，最新設計於2015年推出，以機械人發燒者和學生為主要客戶。他稱，買家購買後需要自行組裝，若想要已組裝的機械人，可另加數千元，而每個機械人為18,000元。

他又指，現時的學生群較喜歡電子遊戲，卻較少接觸實體電子機械，故他開時會在不同學校教授有關機械等知識，學生會在學習過程中了解怎樣組裝一個機械人，如上螺絲、電腦編程等，「透過電腦設計的程式，可加入不同遊戲控制手桿，從而控制機械人的活動」，6天學習課程為10,000元，每天教學約9小時。

每部機械人售萬八元

他稱，今年最新型號售出約10部機械人，現時的機械人只能小批量生產，故每個成本昂貴，每個機械人的成本逾零售價一半，期望明年能尋找投資者，令機械人大量生產。

今年所有獲獎隊伍將直接進入硬蛋IoT基金100萬美元投資金額的最後階段遴選，入選數碼港培育計劃約33萬元資助申請，以及能使用在硬蛋平台上一系列服務，包括眾籌、供應鏈對接、硬蛋體驗展示等。

「好易畀」降門檻 新客送10元

香港文匯報訊(記者吳靜儀)隨着第二批牌照獲批，本港電子支付市場的競爭日趨激烈。八達通昨日宣佈推出新版八達通「好易畀」(OlePay)，並設有3種賬戶，分別為「好易畀Lite」、「好易畀Plus」及渣打存戶專享的「好易畀Pro」。八達通行政總裁張耀堂表示，過去多個月「聽到用家的聲音」，因此在獲得儲值支付工具牌照後，推出改良版「好易畀」。

據介紹，年滿12歲或以上客戶，以手機號碼及電郵登記可即時使用「好易畀Lite」賬戶，提供3,000元賬戶結餘上限，及每年2.5萬元交易限額；「好易畀Plus」及「好易畀Pro」每日交易限額較高，均為1萬元，前者每年交易限額為10萬元，後者則不設限額。新版的新功能可讓客戶立即可用個人對個人(P2P)支付服務、連結八達通、網上付款及連結更多銀行戶口等。

獎賞推廣只限首20萬名

另外，八達通同時推出客戶獎賞推

廣，首20萬名申請OlePay，並加入好友的新客戶，及現有OlePay客戶，每人可獲10元獎賞；首1,000名客戶可以88元優惠價，於八達通網上商店購買原價228元的八達通流動讀寫器。

張耀堂表示，希望客戶數目可以追趕到八達通實體卡的容量，現時八達通卡的流通量達3,000多萬張。

雖然八達通實體卡的發展時間已20年，但相信流動支付世界的發展速度更快。

他期望下一步拓展至實體商店亦可應用OlePay賬戶，並認為流動支付網點的發展亦十分重要。

張耀堂指，下一步是當「好易畀」的用戶達至一定水平時，將「好易畀」的支付功能擴展至實體店，例如以二維碼、與八達通兼容或透過手機的NFC功能等，惟目前僅限網上付款。但張耀堂指，由於八達通的一些覆蓋範圍，如交通工具速度要求高，故未來實體卡仍會繼續存在。