

美食車今開爐 三景點新體驗

營運者信香氣招徠食客 盼日進萬金免蝕本

香港文匯報訊(記者楊佩韻)萬眾期待的美食車駛進新的里程!香港11架美食車已領取5個政府部門牌照並於昨日同場亮相,部分打算擇好吉日才開業,但有3架美食車今日率先「跑出」,分別在灣仔金紫荊廣場、尖沙咀梳士巴利公園及黃大仙廣場與大眾見面,出售鮮忌廉菠蘿包、美式叉包及五色餃子等美食,價格由20元起。多個營運者均表示,美食定價仍需考量,預料日均1萬元營業額,才能平衡日常營運,有信心在各景點能憑美食的香氣吸引客源,期待為本港旅業帶來新的美食刺激。



■商務及經濟發展局局長蘇錦樑到場品嚐美食時興奮大叫:「I Love Hong Kong Food Truck」。 彭子文攝



■美食車先導計劃開幕典禮成為遊人的新體驗,紛紛試食。 彭子文攝



11架美食車昨午於尖沙咀文化中心同場亮相,包括前日才獲齊牌照的八珍醬園(主打櫻花蝦香辣醬炒飯)、Crunch Munch(主打「叉燒脆」)及豪園小食(以「神級燒鮮魷」作招牌菜),吸引不少市民及旅客在場旁觀。

蘇錦樑興奮指定價恰當

香港特區商務及經濟發展局局長蘇錦樑興奮大叫「I Love Hong Kong Food Truck」,並品嚐美食。他形容售價相當「貼地」,相信對旅客和市民都很有吸引力,希望藉此推廣香港美食文化。

今日率先開業的菠蘿仔食堂,主打「鮮忌廉菠蘿包」,每個售20元,料日售300至500個,首個營運地點為尖沙咀梳士巴利公園;出售「京式烤鴨叉包」及「上海紅燒肉叉包」的大師兄美食車,一個售38元,料每日有300份出

售,於灣仔金紫荊廣場營業;主打溫情的有得餃美食車「五色餃子」,每份售價為40元,料日售300份五色餃子,於黃大仙廣場營運。

菠蘿仔食堂負責人林小姐表示,營運美食車是一個挑戰及學習過程,期望能為本港旅業出一分力。她又笑稱菠蘿包及咖啡有信心會俘虜食客的胃。大師兄美食車負責人Raymond Wong表示,料日均收入約1萬元才能賺取營運成本,相信車上煎煮的香氣會吸引食客走近。有

美食車名稱	招牌菜色	首個營運地點	預計開業日期
菠蘿仔食堂	鮮忌廉菠蘿包	梳士巴利公園	今天
有得餃	五色餃子	黃大仙廣場	今天
大師兄美食車	美式叉包	金紫荊廣場	今天
Mein by Maureen	魔廚撈麵	迪士尼樂園	2月7日
豪園小食	神級燒鮮魷	黃大仙廣場	2月8日
鴻福堂美食車	花膠瑤柱羹	中環海濱活動空間	2月13日
公主廚房	火龍果沙冰水果撈	尖沙咀藝術廣場	2月16日
七桌子X樺得園	黯然銷魂漢堡	起動九龍東1號場	2月16日
池記	蘿蔔豬軟骨飯	海洋公園	2月24日
八珍醬園美食車	櫻花蝦香辣醬炒飯	起動九龍東1號場	3月初
Crunch Munch	叉燒脆	海洋公園	3月初

資料來源:商務及經濟發展局 整理:翁麗娜

得餃美食車負責人廖先生同樣料日均收入約1萬元才可「收回成本」,並稱會預先準備60份餃子,如售罄可於20分鐘內製成80隻餃子,直言「已準備就緒」。

手機程式便利獲取資訊

至於餘下的美食車,部分要擇吉日或作最後準備工作(見表),故在稍後時間陸續營運,市民或遊客可透過「HK Food Truck」流動應用程式,追蹤美食車的位置和瀏覽各美食車資料。仍未取齊政府相關部門的5輛美食車將於下月初陸續營運。蘇錦樑表示,未來仍與營運者保持溝通,在符合法例情況下予以配合,包括調整泊車位置安排等。

八珍第三代 兼營辣醬炒飯

特寫

「過五關、斬六將」才能脫穎而出的各輛美食車,各有看家特色美食,讓人食指大動!本地醬油老字號「八珍」的美食車,推出由自家醬料製作的「櫻花蝦香辣醬炒飯」,材料有日本櫻花蝦乾及黑毛豬叉燒,再配以自家製的辣醬,糅合傳統與創新進軍飲食界。想清新一點,可品嚐水果甜品「火龍果沙冰水果撈」,由90後女生將美國唸書時常見的健康食物帶來香港。八珍第三代傳人伍尚鈞表示,家族是做醬料出身,今次首次挑戰美食「難免覺得緊張」!他指美食車營業初期另售蘿蔔糕、招牌豬腳薑醋及用甜醋混合青檸汁調製的「甜醋特飲」。他說,為求創新,與朋友研發出以自家甜醋製作的甜品Tiramisu,中西合璧

的口味令人難忘。

史丹福碩士引入「水果撈」

美國史丹福大學碩士畢業的Angela畢業回港後,「膽粗粗」申請美食車,引進「火龍果沙冰水果撈」,甜品的底部是攪碎的肉及白肉火龍果,再加上椰子水、香蕉蓉,最後鋪上燕麥片及新鮮生果便大功告成。

「豪園小食」主打的「神級燒鮮魷」,以原隻鮮魷即場燒製,配以泰式酸辣醬或特製燒汁,加上沙律、車厘茄,還有醬汁青瓜等配菜,也會售賣清湯腩、滷爆大腸、一口蠔丸、蟲草花脆脆及炸一字雞翼。「七桌子X樺得園」主打的「黯然銷魂漢堡」餡料是自製的美國豬肉叉燒,再配上流心蛋及雜菜,令人垂涎三尺。 ■記者 翁麗娜

各式烹製各家心思

香港文匯報訊(記者楊佩韻、翁麗娜)逾百萬元成本打造的美食車陸續營運,但營運者未來仍要面對不少挑戰,包括油煙、電力、污水回收及食物安全及質素等,部分營運者需身兼司機及廚師。剛取得牌照的豪園小食負責人梅小姐稱,因為食物需要煎炸,當局擔心油煙會破壞環境,故已花費近5萬元安裝負離子油煙器,但又擔心電力問題。八珍第三代傳人伍尚鈞表示,需測試不同細節,如用魔術貼固定食材及烹飪工具,需確保不會在行車期間東西倒。

定價看對手與回報

梅小姐表示,發電機的成本很貴,權衡輕重後決定先安裝負離子油煙器,但在車底會預留空間安裝發電機,以備不時之需。她續稱,暫時仍未打算為食物定價,要參考其他美食定價及營運成本才能決定,但有信心能在兩年內逾百萬

元的開業投資能回本。

至於主打「美式叉包」的大師兄美食車負責人Raymond Wong稱,因為車內要雪櫃將肉類保鮮,故花了近6萬元安裝4個後備電池,而雪櫃也要花近1萬元。不過,他稱,不同景點都有足夠的電力供應,相信只要在晚上使用後備電池,電力供應問題應該不大。

旺場愁高湯與質素

池記負責人陳先生表示,因為出售的蘿蔔豬軟骨飯或蘿蔔牛腩飯,需要高湯製作,「如果買得快有晒湯,無理由在店內運湯過來,因為運送時的衛生問題,加上高湯要即場炮製才美味」,故當中的安排也備受挑戰。出售「叉燒脆」的Crunch Munch合夥人張嘉慶說,擔心叉燒脆大量製作下,未能兼顧食物質素,「例如麵包是否保持外脆內軟」,故打算在下月初才能投入開業。



■Crunch Munch合夥人張嘉慶(中)擔心叉燒脆大賣,未能兼顧質素。 彭子文攝

主打「黯然銷魂漢堡」的負責人陳志華稱,年廿七至三十在中環年宵試業時,反應不俗,但因為當時要有多個攤位結合而成的大型市集,能吸引人流到場,與美食車「單兵」營運模式有分別,期望應用程式會為生意帶來協助。同樣參與中環年宵的有得餃美食車負責人廖先生稱,部分場地受到限制,如中環海濱剛好泊進兩架美食車,餘下的位置不多,擔心會因而對人流有影響,期望當局改善。

獨特體驗 旅遊品牌

微觀點

萬眾期待的美食車終在今日起營運,雖然開業成本約100萬元「埋單」,較原本預料的60萬元為多,但因是本港首次營運及可望成為新的旅遊品牌,故門檻會稍為提高亦還可接受。記者期望,美食車打響品牌名堂後會放寬門檻,讓更多有心人可以參與,從而拉闊本港美食光譜,擦亮美食天堂的聲譽。

本港旅業快將進入調整期的中段,除了繼續吸引東南亞旅客來港意欲外,再次吸引內地旅客「回頭」來港也是重點,有美食車看到內地旅客的付款模式,增設「微信支付」

及「支付寶」等電子付款方式,期望能吸引內地旅客「幫襯」。當局可以利用本身開設的美食車應用程式「Hong Kong Food Truck」,連接本港及內地的社交網絡平台,並加強內地宣傳及各式電子付款方式,方便遊人收取資料。

至於本港多個國際盛事,如香港龍舟嘉年華、香港美酒佳餚巡禮等,也會吸引來自世界各地的旅客,當局可以與美食車合作,向外推廣本港美食。亦可推出短期工作坊,讓西方遊客學習速成版的東方美食製作方法,提供獨特的旅遊體驗,吸引更多海外遊客。 ■記者 尹妮