

揭示酒店大廚的廚藝秘訣



美食最前線



香港是美食之都，東西風味佳饌匯聚一地，無處不在，為本港市民和外來遊客帶來色香味全的至高享受。估計全港大約有七千間各式食肆，包括高級酒店食府以至街頭小巷的咖啡室，一應俱全，即平均大約每一千人就有一間食肆，美食愛好者絕對不愁寂寞。

無論是下午茶、自助早午餐、飲茶、甜品、意式大餐或粵式海鮮宴，不同食肆均同樣面對激烈競爭，而標榜高級美食、不斷提升味覺享受的酒店食府就承受更大的壓力。

國際精英會(Quintessentially)是一個在全球擁有七千



廚藝精英：(左起)星級廚師陸繼光、Alex Brand、蘇加樂、羅萬里和劉志傑全力以赴，滿足香港人的細緻口味。

店用餐，因為五星級酒店餐廳的質素極高，是享用佳餚美饌的好去處。

「顧客可以在酒店食府享受高質素的美食和服務。酒店食府的菜單不斷推陳出新，當中的新款美食和選材用料變化多

多名會員的私人俱樂部，其亞洲區董事總經理謝拉德(Emma Sherrard)指出：「我們有三成至三成本半的客戶經常在香港的酒店

端，加上星級廚師、吸引年輕一代的美食概念和別緻時尚的裝潢，均令到酒店用膳成為一種樂趣。」

香港這個國際大都會非常注重美食，飲食界有如殺戮戰場，酒店大廚均各展奇謀，力爭把美食體驗提升至前所未見的境界。

在其他城市，大部分酒店都是以遊客為服務對象，但香港的酒店卻必須同時滿足本地食客的嚴格要求，他們既是美食主義者，又講究格調和品味。

然而，外國遊客絕對不能忽視，今年首五個月，在香港逗留的旅客高達一千一百萬，難怪各酒店均標榜本身餐飲部的優秀水準。根據香港旅遊發展局的調查數字，遊客的度假開支大部分用於酒店的餐飲服務，因此香港的酒店廚師必須兼顧本地和外國食客的需要，以求兩全其美。

當然，和記黃埔有限公司旗下酒店均樂意照顧任何食客的需要。和記黃埔地產集團在香港經營海逸酒店、九龍酒店、都會海逸酒店、北角海逸酒店、嘉湖海逸酒店、華逸酒店和青逸酒店。這些酒店均聘用飲食業的頂級專才，許多廚師、糕點師乃至冰雕師均擁有數十年的經驗、屢獲國際殊榮，而且熱愛工作，願意投入超越本分的心思。我們走訪了七位站在和黃集團酒店業務前線的餐飲業專才，了解一下他們如何在美食戰場上精心泡製招牌名菜，吸引顧客一再光顧。

北角海逸酒店

中菜部行政總廚劉志傑

劉大廚曾任職香港不同種類的食肆和上海一家五星級酒店，但他覺得只有北角海逸酒店才是他的家。

他年方九歲就開始學習廚藝，先後掌握了滬菜、京菜、蘇菜和浙菜等地方菜式的竅門。然而，他的首本名菜「稻草牛西施」，卻是他的一次火車旅程中靈機一觸的傑作。

他用廣東話繪影繪聲地說：「四年前，我坐火車從深圳到廣州，途中我看到一些人在田裏割麥，他們只收割麥子，把麥桿都扔掉了，這教我想起上海人以前把麥草墊在餃子底下一起蒸的烹調方法。回港之後，我嘗試用稻草裹住牛肉做了一道菜，請一位老主顧品嚐。我緊張得很，但老主顧一試之下，大聲叫好；原來稻草的香味完全滲入了牛肉之中，令他一試傾心。」



圖片：HONG

自此，他將這個做法廣泛應用於各式菜餚，使顧客回味無窮、一再光顧。劉大廚說：「我很喜歡目前的工作。」每個月，他都要設計二十五款不同菜式和策劃新的推廣活動。他說：「每天早上逛菜市場是我最輕鬆的時刻，我要搜尋最新鮮的材料，用於烹調當晚的菜式。」

九龍酒店

行政總廚蘇加樂

在其廚師生涯中，蘇加樂(Giancarlo Zoccolotto)的足跡遍佈威尼斯、薩丁島、德國和巴黎等地，後來在多倫多從事餐飲業，一做便是二十一年。他有一段時間萌生退休念頭，於是把他一手創辦的餐廳Giancarlo賣掉。然而，當九龍酒



店的比薩意大利餐廳(Pizzeria)盛情邀請他出任行政總廚，他欣然接納。

他說道：「我捨不得離開老本行，因為我仍然充滿熱誠。我在廚房裏有十個好幫手，這裏環境很好，同事都是優秀人才。當顧客光顧餐廳時，我們希望他們能享受一個難忘的晚上，心滿意足地離開。」

比薩餐廳最拿手的是意大利北方菜，每年更換菜單五次，以簡單可口的菜式為重點。他說：「海鮮幼麵和羊肚菌汁燴嫩牛肉是本店最著名和最受歡迎的佳餚，我們的醬汁都是即點即製，全城只此一家。不管是小牛肉、意大利麵或魚肉，鮮製醬汁能為菜式增添風味。」

這些名菜獲得本地不少名流擁護，蘇加樂相信餐廳的業務將蒸蒸日上。他說：「我們的成功，來自一支優秀團隊的不斷努力，希望餐廳將來會有更大的發展。」

海逸酒店

餅房總廚陸繼光

這位在海逸酒店工作了十一年的資深糕點師，每天帶領十一名員工，為他管理的八間糕餅店精心泡製多達三百款美食，包括麵包、巧克力、蛋糕和各式甜點。他說：「我們的白巧克力奶酪蛋糕、巧克力蛋糕和巧克力噴泉都很有名。我們的糕餅主要由人手製作，我們甚至曾經動用十多公斤的巧克力，花了一個半月時間製造巧克力展品。」

陸師傅入行超過三十年，他的敬業精神和工作熱誠，使下屬深受感染，就像他一樣勇於接受每個挑戰，永不言敗。他們的一項津津樂道的傑作，就是每年為集團主席李嘉誠先生精心製作生日蛋糕。

陸師傅說：「李先生喜歡吃鮮果奶油蛋糕，替他做蛋糕是我們的賞心樂事，他每年都會寄信感謝我們。」陸師傅也不斷鼓勵他的團隊挑戰自己，提升糕點水平。

他說：「在海逸酒店，我有很多機會構思糕點製作的新意念。酒店為我提供很大的創作空間，我的夢想就是迎接下一個巨大的挑戰。」

糕點大師

千件酥餅與糕點，
就是糕餅總廚張東發與他的八人團隊
每天在都會海逸酒店製作的甜點數量。

這位獲獎無數的糕點大師說：「巧克力軟心蛋糕的製作難度最高，因為我必須嘗試不同的味道來滿足顧客的口味。曾經有一位客人訂製一款一呎高的電單車造型蛋糕，難度着實不小。」

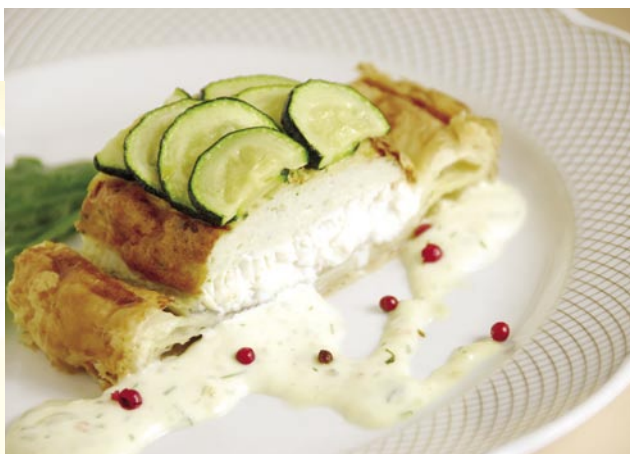
張師傅精心泡製的小甜餅已經為他贏過兩面金牌，但是他沒有因此自滿，反而經常與顧客溝通交流，了解他們不斷變化的口味。

他說道：「近來我已減少了甜點中的糖份，因為我發現顧客希望更加健康的飲食。我必須緊貼市場潮流，因為酒店的數目不斷增加，我必須時刻作好準備面對競爭。」

張師傅曾經面對人生一個重要的交叉點，他投身糕點行業之前，原來是一名警員。幸好得到多位任職廚師的家人支持，他毅然轉行成為酒店糕點師。十九年轉眼過去，他仍然認為當年的決定正確。



糕點師張東發和陸繼光精於創作不同造型的精緻糕點，由愛馬仕手袋以至中式庭園等，維肖維妙。



不論是高級海鮮、美味甜品，還是精緻的開胃前菜，和黃旗下酒店的廚師均希望使食客一試難忘，一再光顧。

都會海逸酒店

行政總廚Alex Brand

瑞士籍廚師Alex Brand非常忙碌，他除了要力保都會海逸酒店自助餐「全港第一」的美譽，還要帶領三十二名手下，為酒店內的西餐廳和海景餐廳的五百位客人烹調菜式。他說：「我事事親力親為，做廚師的，必須對廚房各方面的運作瞭如指掌。」

五年來，他一直以都會海逸酒店為家，獲獎之多，連自己也記不清楚。當問到他最喜愛的菜餚時，他答道：「可以是香芒汁龍蝦，也可以是法式鴨肉配鵝肝，我喜愛的菜色實在太多了。能獲得客人讚賞，當然最好不過，但萬一他們有其他的素求，我們也要好好想辦法解決。」

他曾在全世界多家最頂尖的酒店任職，他相信在都會海逸

食材小統計：

每年，和黃在香港多家酒店共提供了

- 4,000,000隻鮮蠔
- 2,500公斤龍蝦
- 8,000公斤馬鈴薯

酒店也會幹出成績。他說：「我很高興看到酒店不斷發展，見證着酒店締造佳績。」

海逸酒店

行政總廚羅萬里

羅萬里 (Cesare Romani) 曾服務全球不少五星級酒店，並經常得到米芝蓮星級大廚的悉心指導。他最近接受了他在廚師生涯中最大的挑戰——統管海逸酒店六家食府的廚房，包括扒房、水雲間、海景

餐廳、凝醉廊、爐端燒日本餐廳和咖啡閣。

他說：「我曾有意大利、西印度群島、杜拜、阿拉伯聯合酋長國，甚至阿爾巴尼亞工作過，所以對不同地方的飲食口味略知一二。香港是工作的好地方，這裏的標準十分嚴格，我很期待迎接這些新挑戰。」



剪雪裁冰

海

逸酒店的冰雕總是教人歎為觀止，但只有冰雕大師劉錦鋤才知道，當中需要多少心血和毫釐不差的手工，才能完成這些藝術品。

體重不夠一百五十磅的劉師傅說：「用來雕刻的冰磚每塊重達三百磅(大約一百三十六公斤)，在雕刻過程中，最大的難處是要準確地切除多餘的冰塊，以免冰雕四分五裂。」他十年前開始向譚偉邦學習冰雕工藝，其後在香港著名的亞洲國際食品及飲料、酒店、餐廳及餐飲設備、供應及服務展覽會(HOFEX)上奪得冰雕比賽金牌。他並曾獲邀參加韓國的一個大師匯演，花了六天時間創作了一對精巧細緻的冰雕魚。

他說：「每次完成一件作品，我都有一份滿足感。雖然冰雕是我的日常工作，但我總希望能發揮多點創意，讓作品更具藝術價值。」在製作過程中，他最初使用小型工具刨削冰塊表面，然後才使用鏈鋸完成吃力的切割工作。

劉師傅只需大約半個小時便能完成婚宴場地的簡單冰雕擺設，但是心形和天鵝等特別設計，則需要數小時的功夫，而且他還要兼顧廚房的烹飪工作。他說：「冰雕師的工作非常辛苦，但也備受尊崇，冰雕工作確是一種榮耀。」



圖片：DEBBY HUNG