



■玉簪帶子

演藝界有演而優則導，大廚界也有煮而優則導，不少大廚心願都是做老闆有自己的酒樓餐廳發揮所長，就像荔枝角碧儷苑的布基師傅。布師傅9歲賣點心、其後做點心，至今已經有51年的經驗，他現在不再是點心師傅，而是管理自己投資的酒樓餐廳的老闆。他的工作範圍涉及公關、市場推廣，點心設計等，直接向客人收集菜式意見加以改進，菜式保持好質素以留住熟客。每年這時，便是奄仔蟹當造時。最近，他們推出的「本灣奄仔蟹宴」，價錢與質素都很合理，乃知己聚餐之首選。 採、攝：焯羚

# 煮而優則開酒樓 布師傅經營之道



■懷舊虎蝦多士

■岩鹽焗奄仔蟹

■木糠布甸

■布師傅向客人收集意見改良菜式，以留住熟客。

■鱻魚羹

碧儷苑老闆布師傅是識食之人，他的店以豉油皇浸乳鴿及螃蟹成名。他認為食材新鮮是最重要的，新推出的「本灣奄仔蟹宴」質素高，令人食過心思思想再食！原因是奄仔蟹當造，蟹膏肥美又甘香，入口柔軟細膩，滿口膏香，坊間一般食店做蒸及鹽焗奄仔蟹，碧儷苑的岩鹽焗奄仔蟹則較特別，並非真正用鹽生焗，需要先蒸奄仔蟹再以岩鹽焗，岩鹽焗方法烹調的奄仔蟹能帶出蟹的鮮味，入口有點鹹香，那滿瀉的蟹膏雖然好邪惡，但實在太鮮味，好難忍口呀！再上一杯陳年花雕，與奄仔蟹簡直是絕配。

## 當造特推「本灣奄仔蟹宴」

「本灣奄仔蟹宴」包括多款菜式，有幾近失傳的懷舊虎蝦多士，賣相最吸睛是那大大隻的虎蝦，炸過的鮮蝦和麵包脆卜卜，鮮蝦彈牙，令人一試難忘。鱻魚羹，內裹有斑肉、魚肚、魚腐，魚肉幼滑味鮮，軟嫩的魚肚及柔滑豆腐，以及魚肉夾雜了脆米，入口啖啖的魚湯鮮味魚湯，有口感又好滋味。

一道「玉簪帶子」非常精美，鮮帶子穿着翡翠色的菜芯，就像一個個玉簪子，入口鮮甜無比，食得又睇得。南非鮑魚雞粒燴飯亦是一道非常考手藝的菜式，選用南非鮑魚厚身有咬感，雞肉與米飯更經過特別處理，燴飯粒粒分明，不油不黏，很好味。頭抽浸乳鴿（半隻），乳鴿非常的入味，肉質嫩滑無比，還嘗到陣陣的頭抽香味，正到無得彈。最後，甜品「木糠布甸」，一看已知極花工夫的布甸，夾心香濃，入口軟滑，香脆餅底更添口感。老闆還送出用來哄小朋友的公仔點心，造型可愛生動又好食。

## 疫情嚴峻不放棄員工

布師傅從一個做了幾十年的點心師傅轉型投資開酒樓，偶爾也可以做公仔點心，他覺得自己越做越開心，不像其他師傅會講做哪行厭哪行，他笑言：「下一世仍願意做點心師傅」。他以前在鴻星酒樓任職點心師傅，做了30多年。由於鴻星酒樓要縮減業務，布師傅自己投資經營做酒樓，更帶了一班舊同事出來一起創業，與夥計感情很好，他認為老闆與員工的關係應該要把員工當成一家人對待，要互相尊重。別人做酒樓會很難請人時，他從未遇到難題。但是去年，碧儷苑新開張不久即遇上疫情嚴峻，一下就損失了100萬元，布師傅說，由於酒樓的員工都是以前一起共事，他們都有非常敬業的精神，公司企業文化的規定是有團隊精神，也一定要對員工好，不輕易解僱他們。他更堅定地說，只要堅持，終有一天會好轉。今年復常，生意基本正常、業績還可以，希望盡快賺回損失之餘，為員工加薪。

以前主要是在廚房烹飪美食，現在管理人和食物，的工作和以前迥然不同，現在認識更多志同道合的朋友，也更加了解客人的心理，更了解客人對美食的喜好，然後和廚房的廚師們部署如何改良食物。他對整個公司的經營理念是要追求創新、勇於學習，企業文化要和諧和用誠信的態度去服務客人，這些也是布師傅的座右銘。很多家庭都會一家大小去喝茶，這也是香港人的習慣。很多時候，布師傅都會親自設計很可愛的卡通人物形狀的甜點、公仔點心，可以讓小孩子很開心地享受和家人飲茶。



■可愛的公仔點心