

64店登米芝蓮榜 燒味獲推介

佔中累摘星食肆蝕本經營

老饕視如聖經的《米芝蓮飲食指南》，最新一期香港澳門版昨日揭盅，64間本港食肆上榜成為「星級食府」，獲頒一星至三星榮譽。受「佔中」示威浪潮影響，多間位於佔領區附近的摘星食店均坦言，生意大幅「插水」最多50%，今個月肯定要蝕本經營。各食店負責人異口同聲希望佔領行動盡快結束，讓生意重上軌道，使港人在無憂無慮的情況下，享受餐館精心炮製的醉人美食。

大公報記者 吳卓峰 陳祖謙

米芝蓮昨日公布新年度推介食肆，新版指南評選的64間「星級食府」，包括5間餐廳獲頒最高的三星評級，全是去年三星名單的蟬聯食店，二星餐廳有14間，一星餐廳有45間，兩者均比去年多1間，另有65家價廉物美的食肆，獲評為「米芝蓮車胎人美食」的推介食肆。連同澳門的餐廳及酒店，指南收錄逾300間獲推介食肆。

被佔領街道人流稀少

「佔中」示威影響席捲飲食界，連「星級食肆」也不能倖免，生意一落千丈。被「殲星」3年的灣仔「留家廚房」，2011年曾獲頒一星，今年獲評為「車胎人」推介食肆，店東兼資深食評人劉健威稱，對重獲評審青睞感到高興，但指「佔中」初期的10月上旬，生意一度暴跌50%，「前後有咗幾十萬元生意」，形容食店生意「真係好難頂」。他解釋，金鐘道、怡和街等幹道被佔領後，灣仔區沒有電車或巴士行經，街道人流稀少，苦笑指「客人（遇上「佔中」）心情都唔好啦，點會有人肯上嚟食飯」，預計今個月肯定要蝕本經營。

劉健威稱，在上世紀70年代年少時候，他也會就「反貪污」、「爭取集會自由」等政治議題上街示威，兩度遭警方落案起訴及自簽守行為1年。他不諱言學生有權爭取民主，但不認同佔領街道的策略，強調這做法並不公道，斥「佔中」「將市民生計綁上（示威者的）戰車」。他重申，佔路對社會產生極大負面影響，破壞香港核心價值，勸喻學生盡快撤離，回復正常生活。

「再興燒臘」首度上榜

在「留家廚房」一街之隔的「再興燒臘飯店」，今年首度獲評為「車胎人」推介食肆。第四代燒味傳人兼負責人周巧和表示，雖然出售的食物價廉物美，但「佔中」減少客人慕名駕車而至，外賣客源也明顯減少，今個月生意比上月跌20%至30%。她苦笑說：「大家都係一家人，（政治訴求）有得一步登天㗎。大家真係唔好再整啲黃藍絲帶出嚟，唔需要搞到壁壘分明。」她呼籲示威者與政府好好「坐低對話」，解決政治爭議。

位於中環的一星食府「一樂燒鵝」，負責人朱小姐也稱，「佔中」封路影響凍肉供貨，食材送貨動輒延誤逾4小時，影響食店運作。於灣仔船街的一星法菜Akrame，法籍大廚Akrame Benalla亦苦笑稱，「佔中」令本地客生意銳減50%，生意大受影響。

位於銅鑼灣希慎廣場的一星雲吞麵名店「何洪記」，董事經理何敏誠亦稱，本月生意一度下跌近3成，但現時情況已好轉。他坦言，現時飲食業面臨「三高」，即「人工高」、「租金高」及「食材高」窘局，經營成本已經比去年高約30%，希望「佔中」盡快結束。



▼再興燒臘負責人周巧和笑言，叉燒飯一碟只賣27元，在灣仔區來說可謂「價廉物美」，老饕人潮如鯽
本報記者蔡文豪攝

米芝蓮星級食府名單

三星餐廳

Bo Innovation
L'Atelier De Joel
龍景軒
8 1/2 Otto e Mezzo-Bombana
志魂

二星餐廳

Amber
Caprice
名人坊
都爹利會館
Pierre
天空龍吟
香宮
夏宮
新同樂（尖沙咀）
唐閣
The Principal
天龍軒
Wangyu Takumi
欣圖軒

一星餐廳（只列新上榜餐廳）

Akrame
富臨飯店
甘牌燒鵝
NUR
Seasons
Sushi Ginza Lwa
Upper Modern Bistro

資料來源：米芝蓮飲食指南2015香港澳門



▲「甘牌燒鵝」負責人甘崇轅，是中環名店「鏞記酒家」創辦人甘穗成的後人，今年成功將燒鵝發揚光大，喜獲評為米芝蓮一星食肆
本報記者蔡文豪攝

【大公報訊】記者吳卓峰、陳祖謙報道

：最新揭曉的港澳版「米芝蓮指南」中，燒味界星級名店相繼冒起，「鏞記」後人另起爐灶創立的「甘牌燒鵝」，開業未夠半年就摘得一星，成功將燒鵝味道揚名國際。而傳承四代的灣仔草根食堂「再興燒味」，今年首獲「車胎人推介美食」，其肥美叉燒再獲米芝蓮食家肯定，但負責人坦言「新世代唔肯學做燒味，靚叉燒恐怕快要失傳」，兩店命運可謂南轅北轍。

開業未夠半年

「鏞記」後人甘崇轅於今年5月自立門戶，創立「甘牌燒鵝」，短短數月間打響名堂，奪得米芝蓮一星殊榮，成為「燒味界奇葩」。甘崇轅稱感到興奮及意想不到，希望藉着獎項，讓香港人品嘗真正的燒鵝風味，把「鏞記」創辦人、爺爺甘穗成生前的精神延續。他強調，「希望每個客人試完甘牌燒鵝之後，都會覺得開心，呢個係我嘅心願，亦都係爺爺嘅心願！」

甘崇轅說剛開舖時「萬事起頭難」，店舖小，事事都要親力親為，例如為尋找製作燒鵝的適當火候，用近一個月摸索。當燒鵝剛出爐時，需「攤凍」半個至一個小時才可「斬鵝」，否則肉質變軟、燒鵝口感變差，顧客亦不願買，「浪費成擔心機」。

秘訣是從不落味精

開業半世紀仍屹立不倒的「再興燒味」，今年首獲「車胎人推介美食」，負責人周巧和笑言日賣逾千條叉燒，秘訣是「從來不落味精、不落鬆肉粉」，強調「唔可以令人客食到舌苔發麻，要啖啖肉」。雖然「再興叉燒」早已成名，但周巧和無奈指製作燒味要「凌晨3點起床，既辛苦，又要手濕腳濕」，形容新一代寧願讀書也不願學製燒味，擔心家族生意於未來20年後失傳。

去年獲「車胎人美食推介」的「一樂燒鵝」，今年「升呢」為一星餐廳。老闆娘朱小姐說得知消息後，非常雀躍，更主動致電兒子分享喜悅。她笑言，辛苦多年的努力，終於得到回報，但不會因此自滿，目標是令餐廳「更上一層樓」。

鏞記後人「甘牌燒鵝」摘一星



各大燒味舖燒鵝價錢比較（一隻）

甘牌燒鵝	\$468
一樂燒鵝	\$480
再興燒臘飯店	\$320



▲「留家廚房」主人兼資深食評家劉健威稱，該店的「煙薰雞」以新鮮本地泰安雞製成，食落有雞味、遠近馳名，日賣約20隻
本報記者蔡文豪攝

◀一樂燒鵝負責人朱小姐（中）與員工一起分享喜悅
實習記者陳祖謙攝

破天荒推薦新開食府

【大公報訊】記者吳卓峰報道：新版《米芝蓮指南》破天荒推薦大量本港新開張的「摘星食府」，令人耳目一新。當中位於中環的「都爹利會館」邀得名廚蕭顯志坐陣，其新派粵菜手藝吸引一衆名人爭相光顧。英籍大廚Nurdin Topham主理的一星餐廳「NUR」，強調上桌食物要營養均衡、源自天然，大受追求健康的食客歡迎。至於天才法籍廚師Akrame Benalla，數月前才在巴黎獲得米芝蓮二星餐廳榮譽，恰巧其香港Akrame餐廳，昨日亦獲評為一星，令他大感驚喜。

政商名流慕名而至

《米芝蓮指南》曾被形容儼如「死亡之吻」，獲頒星級榮譽的食肆不敵舖租昂貴而倒閉。今年新推介的多



▲在法國巴黎剛獲得米芝蓮二星餐廳榮譽的年輕法籍廚師Akrame Benalla，以其名字命名的香港Akrame餐廳，亦獲評選為一星餐廳
實習記者陳祖謙攝

間米芝蓮食府，部分開業少於兩年便能摘星，成績令人鼓舞。其中位於中環的粵菜「都爹利會館」，去年5月開業，12月便獲米芝蓮評為一星餐廳，今年更晉身二星餐廳。「都爹利會館」座位寬敞、格調舒適，開業以來會吸引前政務司司長唐英年、富商劉鑾雄、旅發局主席林建岳等慕名而至，於上流社會素有名堂。

「都爹利會館」總廚蕭顯志入廚逾30年，2009至2012年於著名餐館「唐閣」任職，轉職到「都爹利會館」後，星味依然，為餐廳屢創殊榮。他笑言成功秘訣是食材講究、口味創新，方能俘虜食客的心。他舉例，自己會以名貴食材入饌，配以傳統的「煎、炒、炆、扣、燉」等烹煮方式，創作新派粵菜。他笑言，

「我會將澳洲和牛配日式芥末及香甜燒汁同吃，又會將魚子醬及時令大閘蟹入饌，為傳統菜式帶來變化，帶界食客驚喜。」

位於中環擺花街的良心Fusion菜「NUR」今年4月開業，半年後便首度獲推介一星榮譽。主理人英籍大廚Nurdin Topham稱感到十分榮幸，摘星秘訣也是「食材新鮮，用心製作」，笑言會於餐廳露台自家種植有機香草，又會向本地農場購入新鮮有機食材入饌。「NUR」每月轉換餐牌一次，但餐牌上只會有兩款餐單供食客選擇，Nurdin聲言「貴精不貴多」，餐單有菜有肉，講究營養均衡，好讓客人食得健康。

開業1年首獲推介

至於在本港開業僅1年的法國菜Akrame亦首獲一星推介，主理人Akrame Benalla透露，他位於法國巴黎的總店，數月前才獲當地二星餐廳榮譽，十分感激米芝蓮的支持。Akrame餐館以沉厚黑色為主調，Akrame笑言自己尤愛黑色，日後會研究以竹炭等原始食材入饌，冀予港人新鮮感。他續稱，餐館以本地客為主，依賴食客的口碑而贏得掌聲，其中11月餐單的海膽南瓜湯及酒煮法國獅鮑等菜式，配搭極為創新，讓食客另眼相看。



▲新晉一星餐廳NUR，英籍大廚Nurdin Topham擅煮創新菜式，餐廳露台有自家種植的有機香草，大廚可以「就地取材」烹煮，供食客享用
實習記者陳祖謙攝

◀過往5年曾於港澳牌米芝蓮摘下「十星」的名廚蕭顯志，現於中環都爹利餐館坐陣，吸引不少城中名人光顧

本報記者吳卓峰攝