

彩福拓中檔次市場

據統計處數據顯示，近幾年香港登記結婚數目每年維持在五萬宗以上，而由一九九七年至二〇一四年五月為止，登記結婚累計數目已達七十六萬〇九百九十四宗。香港人對婚宴擺酒很講究，家庭條件優越者可以在星級酒店舉行婚宴，但未必人人都能負擔這樣的消費水平。自二〇〇六年政府修訂婚姻條例，放寬舉行婚禮的時間及地點限制，香港的結婚註冊數目開始攀升，也使婚宴酒席市場得以擴張。彩福婚宴集團經營婚宴酒席八年來，經歷無數對新人見證美好婚禮的時刻，為新人打造難忘婚宴酒席的同時，也為參加婚宴的親朋好友送上彩福最拿手的傳統及創新美食。

大公報記者 周怡



▲偌大的新娘房



▲曾獲「美食之最大賞」至高榮譽金獎的芝士海皇千絲春卷 本報攝



▲原粒鮑魚燒賣賣相務貴 本報攝



▲蒸三、四個鐘才有得吃的鮑魚汁鳳爪 本報攝



▲旋風流沙包用竹炭粉、牛奶及鴨蛋黃製作 本報攝



▲健康新吃法鮮沙薑炒淮山 本報攝

成立於二〇〇〇年的彩福，八年前看到了婚宴酒席的前景，於是決定放棄傳統中式酒樓龍鳳裝飾的布置，將店舖轉向酒店式路線，開拓了中檔次的婚宴市場，開始以婚宴服務為主打，打造了新人最喜愛的「法國城堡式」、「羅馬教堂式」、「夢幻心形式」、「鑽石后冠式」、「關島教堂式」及「幻彩Catwalk天橋」等婚宴主題。而宴會場地選用紅館舞台雷射電腦燈光音響效果及演唱會專用Shure無線麥克風，以助宴會喜慶高漲的氛圍。

取悅兩代

彩福集團董事長兼出品部總監何志強表示，彩福敢於改寫傳統，打造新新婚宴主題，多年來服務了數十萬對新人，在婚宴市場上已得到一眾新人的愛戴及肯定，也成為主打婚宴的品牌。而彩福婚宴除了專注打造高質素婚宴場面外，對婚宴的菜餚亦更精益求精。「我們堅持搜羅優質上乘的食材，製作每道婚宴菜式，不論對食物的衛生、味道或是賣相都有很高的要求，務求為新人及賓客提供更高的味覺享受。」

有網上問卷調查成功訪問了一千〇七十五名計劃於兩年內結婚及未婚人士，超過八成受訪者（81%）表示考慮在酒樓或中式食府擺酒，主要有三方面原因：這類食府食物質素好、擺酒能迎合雙方家長的喜好以及物有所值。

彩福為婚宴建立一隊專業婚宴服務統籌師，由籌辦過程以至婚宴當日，均細心為新人打點一切，令新人以輕鬆心情全情投入婚宴的每一個環節。尤其是彩福以中式酒席、西式裝飾的中西結合打造婚宴，滿足了雙方家長對婚宴的傳統要求，又配合了年輕人的時尚新潮。「場地設計接近酒店級數，沒有一般中式酒樓的老套感覺，最重要的是價格選比酒店便宜。」何志強說。

自家點心

擁有超過三十五年入廚經驗的何志強，曾先後在高級酒店、會所和郵輪工作，二〇〇七年他與胞弟何惠雄開設全港首家婚宴專門店，現已擴展至十多家分店，遍及港九新界。何志強更在二〇一三年的第十三屆「中國飯店金馬獎」頒獎禮上，榮獲「中國十大廚師」之一的名譽。

名號響亮了，何志強離開廚房轉戰酒樓管理，多年來始終也沒懈怠後廚工作。除了專注打造婚宴，彩福平日的早茶、下午茶市等，多年來亦堅持供應自己的點心和小菜，還多次獲得獎項榮譽。「酒店出品，酒樓價錢。」何志強通過自己多年的後廚經驗，與現任大廚共同打造專屬彩福的點心及小菜。

比如鮑魚汁鳳爪，用鮑魚汁與鳳爪一同蒸三、四個小時，不添加其他香料或味精；旋風流沙包，表面一圈圈黑色的紋路，以竹炭粉為材料，包中的流沙則用了鮮奶與鴨蛋黃製作，乘熱吃味道最香濃；核桃黑魚糖馬拉糕，使用比一般糖價格高五倍的黑魚糖，但點心賣的還是一般的價格，而馬拉糕表面還放了核桃，讓口感更好，也更健康；原粒鮑魚燒賣看起來十分上檔次，每一顆燒賣內都放了至少三顆大蝦仁，不像一般的燒賣那麼油膩。



▲何志強有超過三十五年入廚經驗 本報攝

何志強特別推薦了香港旅遊發展局二〇一三年「美食之最大賞」至高榮譽金獎——芝士海皇千絲春卷，雖然是油炸的，卻不覺油膩，卷中的芝士與餡料分量搭配正好，一口一個滿足感頓生。而新推出的鮮沙薑炒淮山，更是迎合現下大家對健康飲食的要求，少油、少鹽、純天然藥膳。

「這幾樣都是標榜健康的點心及小菜，雖然成本高一些，但我們希望為食客帶來特別又健康的美食，也讓食客有更多不同的選擇。」何志強相信，只有屬於自家獨特的菜式，才能給食客留下深刻的印象，除了味道好，健康的飲食搭配也很重要。他又說，彩福的菜餚是百分百自家製作，從原材料到成品，都是自己加工、烹調，不用二道工序。

何志強表示，未來將會鑽研更多不同的婚宴及點心菜式，務求令各位新人和食客都能享受美味、多元化的菜餚。

小熊服飾暖洋洋

在寒冷的日子，可愛又懶洋洋的RILAKKUMA「輕鬆小熊」是否給你一種溫暖的感覺？今個冬天，服飾品牌：CHOCOLATE與「輕鬆小熊」首度攜手推出一系列特別單品。

在這個系列中，「輕鬆小熊」會出現在不同的產品上，包括衛衣、長褲、頸巾及包包等配飾上，其可愛造型令人愛不釋手。另外，它的好朋友「小白熊」更會現身於特別版box set中。

穿上一套「輕鬆小熊」服飾，大家可以即時變得有趣鬼馬，又或者當作新年禮物送給朋友，讓你和朋友可以化身「輕鬆小熊」。除了服飾，到室外時可以戴上「輕鬆小熊」頭冷帽以及用tote bag，點點暖意在心頭。

▶「輕鬆小熊」外套令人愛不釋手



趁睡覺隱弗

隱弗是女性一生的工作，如果連睡覺時亦能收減肥之效，豈不快哉！法國品牌Lytess新產品「睡覺型七分褲」配備專利納米微膠囊及陶瓷紗雙重科技，有助燃燒及排出不良物質，即使在睡夢中亦能輕鬆達到纖體美膚效果。

原來每三位法國女性當中，就有一位穿着品牌的產品以維持婀娜曲線。「睡覺型七分褲」更蘊含多種天然植物精華，包括促進代謝的錦紫蘇及蕎麥脂、抗脂肪積聚的藤黃及紅藻、有助肌膚緊緻的花竹柏精華，以及既保護又滋潤肌膚的甜杏仁果油。女士只要於睡眠時穿着最少八小時，連續穿10天後，既可美化身形，亦收美肌效果。有興趣者可到LOG-ON選購。

▶ 修身褲既纖體亦美膚



▲紅色包包甚具節日氣氛



▶ 高跟鞋讓女士盡顯美態

深宵麻辣食堂

潘少食

圖、文：潘少

冬季，夜半一點的維多利亞港就像一部性能強勁的冷氣機，對着北角沿海道路勁吹。

此時才收工的人們走出工廠大廈都不由得在凜冽的寒風中聳一聳肩，吸一口冷氣並同時在嘴裡或心裡發出「嘶」的一聲，越走越快。而不直接回家的那一羣，三三兩兩地朝着一個方向——他們正是要去找一間食肆果腹，再小酌幾杯。

渣華道上有兩間開到凌晨的川菜館，一間名為「爸爸辣」，另一間叫作「小辣椒」。

潘少與其同事則偏愛「爸爸辣」，原因有四：這裡人氣旺，沒



▲老闆娘自己享用的「私房」乾鍋

有深夜的寂寥；這裡的毛血旺內容豐富：血塊、牛百葉、豆芽、筍片、腰花……滿滿一盆，還有乾鍋肥腸中的豬大腸夠乾身，嚼得出焦香；吃不了太辣的人亦可選擇京滬菜；最後一條則是老闆娘性格開朗、作風豪爽，可與你共飲幾大杯。

雖然「小辣椒」風評不差，也偶有佳作，但對挑剔的食客來說，單是鐵板上濕潤的豬大腸已經讓鍾意肥腸焦脆的潘少望而卻步了。

「爸爸辣」的「川妹子」老闆娘2002年來港，生活了十年都還在苦於找尋稱心的家鄉菜，終於2012年下決心辭去工作與老公一起開起了餐廳。

有一個每日三餐離不開家鄉菜的老闆娘，加上四川的乾辣椒，再加上吃到什麼就能學會什麼的大廚，自然促成了「爸爸辣」晚晚滿座的紅火。

為何愛吃辣？對於嗜辣者來說，毋須解釋。而對於懼辣者，除了不愛辣的感覺之外，都跑不了

「熱氣」（北方稱為上火）一說。實際上，辣只是一種痛覺，辣椒素帶來的灼熱痛感並不會讓人「燒起來」，亦不會傷胃，反而一定劑量的辣椒素還會保護胃黏膜。之前看到的科學報導稱，喪心病狂的科學家們給實驗動物和小白鼠服用了大量的辣椒素之後，發現除了消化道兩端「火辣辣地痛」之外，並沒有任何嚴重的反應。而且維他命C含量是奇異果2倍的辣椒才是名副其實的「維生素之王」。

吃一口熱辣川菜，就一杯冰爽淡口的哈爾濱啤酒，不僅沖不淡，蓋不住麻辣的香，而是刷新味蕾再迎接新一輪「刺激」。如此循環，無辣不歡。

冬季時尚配飾

冬季服飾配搭，正是潮人顯功架的舞台，各式大衣出動之外，鞋履與包包都不容忽視。今個冬季，ECCO延續北歐風格，並融入時尚元素，打造一系列充滿都市魅力的鞋履及包包，由派對玩味到優雅設計，款式俱備，令大家的造型充滿品味及個性。

女鞋方面，舒適及設計優美的高跟鞋依然是主打，無論是在職場，或者

是下班後的約會或派對，都令女士盡顯美態，吸引眾人眼光。平底鞋也是女士必備之選，品牌的ballerina平底鞋以優質皮革打造，加以水晶石作為點綴，既舒適又時尚大方。

此外，一個設計精美的包包能為型男美女的造型增分，今季品牌無論男女包包，都延續了優雅得體的設計風格。多功能的女包設計適合不同場合的需求，而常青經典款男包更是男士不可或缺用品。

