

本地曲奇品牌創辦人謝寧：

嘗到美味，就會有幸福的感覺

橙色的門面，宛如愛心形狀的品牌標識，讓位於尖沙咀金馬倫道上的曲奇4重奏旗艦店格外醒目。店舖面積不大，但布置得很溫馨，不同口味的蝴蝶酥禮盒令人目不暇接。曲奇4重奏自2008年開業以來，已走過15個年頭，推出超過50種口味的產品，備受顧客好評。今次《大公報》訪問品牌創辦人、前港姐謝寧，聽她講述把烹飪從愛好變成一項事業背後的故事。

大公報記者 顏琨

日前，香港品牌曲奇4重奏位於尖沙咀的新店開幕，開業的舞獅儀式吸引不少路人的目光，不少人進入店內一探究竟。作為本地頂尖的蝴蝶酥和曲奇專賣店，以全手工生產的蝴蝶酥備受顧客歡迎，截至目前全球已累積售出超過二億塊。

推加料節日限定款

貨架上陳列着一排排曲奇和蝴蝶酥禮盒，最令人驚喜的是品牌在去年聖誕節前夕推出的限定款。品牌創辦人謝寧接受訪問時表示，「我們在每一個節日都會準備特別版本的禮盒，這也是很多客人願意購買我們產品的原因。聖誕款禮盒裏加入薑餅的元素，到農曆新年，我們會加入紅棗等元素。」

看着曲奇4重奏走過15年，堅守初心是支撐謝寧走下去的原動力。「當你覺得（做得）很好的時候，不要管人家講什麼，但你還是要堅持初心。我們推出這麼多口味，一定有人喜歡，有人不喜歡，但你不能受影響。很多東西可能不是一下子就能讓別人接受，但當你覺得（產品）好的時候，一定要堅持下去，總有一天會得到別人的欣賞。」

如今，品牌經營了15年，謝寧對剛開業時的經歷仍歷歷在目。「2008年，香港經歷了金融海嘯，我本來以為很難經營，沒想到產品很受客人的歡迎，開業一個月就回本了。15周年是很特別的日子，有些品牌沒能撐到這麼久，我們能堅持下來，很不容易。這麼多年，我們一直在努力，推出50多種口味的產品，把好的產品留下來繼續做，對不好的產品就進行檢討。」

墨西哥餡餅口感豐富

簡飲擇食

人要活在當下，好好享受每一刻。香港人生活繁忙，假日自然不想待在家中，大多喜歡外出尋找好去處。位於北角的海濱長廊是時下的消閒熱點，那裏既鄰近港鐵站和渡輪碼頭，又有大型商場和超市，沿岸更是綠化區域，可供遊人散步和慢跑，欣賞維港不同時分的景致。最吸引之處，莫過於可帶寵物前往，因此吸引了許多主人帶毛孩到該區玩樂，附近亦因而開設了不少寵物友善餐廳，位於商場的「活」就是其一。

這家西餐廳的主題是「living in the moment」，店面很大，分左右兩邊舖位。右邊舖位是寵物友善區域，供主人與寵物入座，內有

色彩繽紛又具童趣的布置，讓主人與寵物一起拍照打卡。左邊是餐飲主區，以灰白色調的裝潢為主，配以雲石紋餐桌與淡木色傢具，予人休閒和寧靜的感覺。餐廳供應西餐、全日早餐、甜品、咖啡等，有不同菜式選擇，不論想吃正餐，還是約三五知己好好享受一頓下午茶也可。

筆者光顧當天，有朋友還沒吃午餐，因此我們點了「香蒜辣片蜆肉橄欖油炒意粉」「羅勒青醬慢煮雞胸意粉」和「煙三文魚芝士墨西哥餡餅」。想不到食物分量十足，意粉質感彈牙，配料充足，而且調味上佳，不覺油膩。尤其喜歡那裏的墨西哥餡餅，烘得焦香的餅皮夾着三文魚和大量蔬菜，加上融化了

的芝士，讓人食慾大振，配以凱撒沙律醬，更讓人有清新舒爽的口感，是具有層次的味覺享受。

其後有愛吃甜品的朋友到來，立時被餐單吸引，各式窩夫、雪糕、芝士蛋糕、心太軟等，目不暇接，最後她點了「香草雪糕窩夫」。上桌時，我們都禁不住「嘩」了一聲，然後紛紛舉機拍照，因為食物的賣相實在吸引。

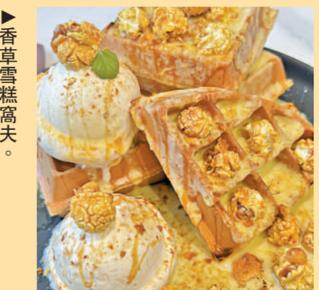
層層疊起的四塊窩夫上淋滿了焦糖忌廉醬，旁邊是兩球雲呢嚕雪糕，最意想不到的是整道甜點都灑滿了焦糖爆穀，讓現場充滿了歡樂氣氛。我們沒料到單點一款甜品已如此豐富，大家立刻一起分享那份充滿友情的甜蜜，真是開心又美味。



▶ 香蒜辣片蜆肉橄欖油炒意粉。



▶ 煙三文魚芝士墨西哥餡餅。



▶ 香草雪糕窩夫。



▲ 曲奇品牌創辦人謝寧。



蝴蝶酥趁熱吃？

新品嘗鮮

尖沙咀新店開業當天，曲奇4重奏推出迷你蝴蝶酥和黃金焦糖蝴蝶酥兩種新品。提及此次的新品開發靈感，謝寧表示，「其實，原味的蝴蝶酥賣點是不太甜。但後來我發現很多人喜歡味道重一點的，我覺得應該把這群客人『找』回來，就推出了這款焦糖風味的蝴蝶酥。」

當天，不少客人試吃了迷你蝴蝶酥，而新做出來的蝴蝶酥還是熱的，品嚐這種暖食蝴蝶酥，又是另一番體驗。謝寧表示，「迷你蝴蝶酥的設計，是想要滿足小孩子的需要和口味。我希望能夠給客人新的體驗，目前應該還沒有人嘗試過推出熱吃的蝴蝶酥，我覺得這很像在電影院裏吃爆穀的感覺。」



▲ 迷你蝴蝶酥。大公報記者顏琨攝



▶ 蝴蝶酥可配茶享用。

開拓新店「找」回顧客

疫後部署

「曲奇4重奏」這個品牌已通過了香港HALAL清真認證，並先後獲得香港品牌發展局和香港中華廠商聯合會頒發的香港名牌（TOP標識）、香港必買手信、香港必吃餅店、來港必吃食店大獎、最優秀開飯甜點店及環保節能優異中小企業等一系列重磅榮譽，而且連續10年獲得香港旅遊發展局頒發的香港優質旅遊服務。

尖沙咀新店作為品牌在新冠疫情完結後開的第一家門店，從裝潢、經營模

式、新品上市等多方面為消費者帶來新鮮感。同時，品牌計劃在今年開始進入亞洲多個國家和地區，正式開啟全球化布局。

謝寧表示，「曾經，因為疫情的關係要節省開銷，所以關閉了一些店舖。如今疫情結束，我們也重新開始，希望今年可以開5家到10家新店，把我們的顧客『找』回來。我們也會開拓海外市場，東南亞和內地市場都在構思中，可能不會開實體店，但我們希望摸索出不同的營運方式。」



▲ 品牌早前在尖沙咀金馬倫道開店。

東方之味下午茶

吉祥寓意

以鹹甜味美點迎接新一年，未嘗不可。香港維港凱悅尚萃酒店由1月6日至2月25日（逢周末及公眾假期）推出「東方之味下午茶」，以中式美饌為靈感，讓大家踏上發掘東方美味的旅程。

茶點融入中式飲食文化中帶有吉祥寓意的元素，包括桂花提子鬆餅，鹹點如香酥填鴨刈包配香橙海鮮醬、鮮蝦手指三文治配鹹蛋黃沙律醬；甜點則有蜜柑伴餅、桂花雜莓朱古力蛋糕配雜莓荔枝蜜餞，以及朱古力噴泉配新鮮水果、棉花糖和即叫即製雞蛋仔。食客更可享受無限量供應的雪糕，期間限定口味包括港式奶茶、鹹蛋黃、紫薯、菠蘿椰子等。



▲ 以中式美饌為靈感的下午茶。