



米芝蓮大廚巧製平民價星級套餐

「餐飲是傳遞關愛與溫暖的橋樑」

大小廚房

位於葵涌的「為食坊」是幾位香港餐飲從業人士在疫情衝擊後攜手打造的外賣團餐品牌，為食客提供「抵食好味」的餐食外賣。聯合創始人之一吳偉倫稱，「為食坊」的建立，是希望為社會不同階層提供「平民價錢，星級享受」的美食。日前吳偉倫接受大公報記者採訪，他表示，餐飲就是「傳遞關愛與溫暖的橋樑」。

大公報記者 李兆桐（文、圖）

曾主理米芝蓮星級食府10年的吳偉倫，擁有超過25年的中菜經驗，曾嘗試經營餐廳，希望施展自己的廚藝。然而疫情的衝擊，讓他不得不放棄餐廳的運營。一方面餐廳在此影響下虧損較大，另一方面很多顧客的生活習慣與消費模式都發生了改變，衍生了很多以外賣為主的餐廳，例如「兩飯飯」的店舖。吳偉倫認為既然自己有一身廚藝，不如也在外賣團餐的方向上創業，「為食坊」便應運而生。

做「平價好味道」美食

「為食坊」為上班族與家庭用戶提供盒飯外送，而企業客戶則提供高質量的團餐服務。此外，「為食坊」也提供「特色化到會服務」及OEM產品（提供「標準化味道」優質食材）。而「為食坊」與社區關愛隊的合作，讓吳偉倫確信自己需要推動品牌走向「抵食好味」的路線。吳偉倫回憶，自己初到葵涌時參與了不少義工活動，在這期間更深刻地體會到了長者在生活上的種種不易。後來他去給社區送愛心餐食時，遇到一位老婆婆被「有溫度、熱辣辣」的飯盒感動。吳偉倫表示，這件事證明了餐飲就是「傳遞關愛與溫暖的橋樑」，讓他深深受到觸動，堅定了「為食坊」做「平價、好味道」美食的信念。

定期推出新餐品組合

內地飲食品牌紛紛南下，同樣也為「為食坊」創造了機遇與挑戰。吳偉倫在創辦「為食坊」後，認為香港的飲食市場正面臨着激烈的競爭，尤其是在內地品牌大量進駐的當下。香港的飲食文化多元，消費者對質量和創新的要求越來越高，這促使本地品牌必須不斷提升自身的競爭力。他透露，「為食坊」確實也有考慮北上發展的想法，認為內地市場潛力巨大，希望能將「為食坊」的理念和產品帶給更多的消費者。

吳偉倫指出，當前「為食坊」較為低廉的價格，其實並不能賺取很大的利潤，所以只能以質量、數量取勝，「只要餐食夠好吃，就能吸引顧客」。為了能夠提供「抵食好味」的餐盒，「為食坊」與本地農場和供應商建立合作夥伴關係，同時運用團隊豐富的餐飲經驗，採用「中央廚房模式」出餐減低各類成本，從而將更多資源投入到購買優質食材及提升顧客用餐

體驗上，應付市場挑戰。

為了面對市場變化，「為食坊」推出不同品類的餐品以應對挑戰，除了吳偉倫擅長的中菜，也推出了西餐及甜點滿足不同食客的需求。提供給傳媒的餐品試吃讓人眼前一亮：除了分量充實的「為食坊」外送盒飯，還有注重營養的沙拉杯、特色菜「拿破侖」肉丸、家常菜芝士白汁焗西蘭花與土匪炸雞翅等，餐後甜點包括各色慕斯蛋糕與樹頭蛋糕。

「為食坊」當天的外送盒飯，中餐主菜分別是香腸炒蛋與椒鹽雞扒，素菜搭配黃芽白及木耳，分量十分充實。炒蛋滑嫩，與煮熟洋蔥的鮮甜及香腸的外脆裏嫩相得益彰，看似普通的木耳口感也十分爽脆。

西式餐點包括沙拉杯凱撒沙拉口味以及搭配沖繩豬肉腸的口味。「拿破侖」肉丸頗有特色，特製的醬料與肉丸用類似「拿破侖」蛋糕的手法層層相疊，口感層次豐富。芝士白汁焗西蘭花與土匪炸雞翅雖然較為常見，但「為食坊」的西餐師傅在芝士白汁的調味上別出心裁，奶香味足而不會膩，雞翅在燒製後也能鎖住肉汁，肉質鮮嫩。

餐後甜品中慕斯蛋糕清甜，不同口味的奶油搭配為味蕾提供了豐富的味覺體驗。而樹頭蛋糕巧克力奶油香濃柔滑，與夾心的脆片搭配一起，不管是口感還是味道都相當出色。

吳偉倫透露，未來「為食坊」計劃定期推出新品類的餐品組合，推出「健康養生盒飯」系列，包含低卡、高纖維的選項，如藜麥沙拉、蒸魚和時令蔬菜。以及「國際風味盒飯」，融合不同國家的特色菜餚，讓顧客在家也能享受全球美食。



▲香腸炒蛋盒飯。



▶沖繩豬肉腸配沙拉。

▲各式慕斯蛋糕。

▼樹頭蛋糕。

▶芝士白汁焗西蘭花（左）與土匪炸雞翅。

倫。「為食坊」聯合創始人之一吳偉倫。

花串雙雄：刺身飯和燒鳥

自從第一次光顧之後，在中環想不起吃什麼時，總是會回到這個日式小食堂一樣的餐廳，藏在M88八樓的花串。因為這裏不僅有新鮮的刺身飯，也可以滿足串燒這類熱食的需求，還有很重要的一項：現今在香港餐飲業很珍貴的——親切友好的服務。

刺身飯方面，鮭魚帆立貝井（Sake hotate don）和北海井（Hokkai don）是我餐單中的常客。鮭魚帆立貝井以新鮮的鮭魚刺身與滑嫩的帆立貝為主角，搭配恰到好處的壽司醋飯，米飯的酸度平衡了海鮮的鮮甜，讓人食指大動。而北海井則更為豐富，一隻牡丹蝦、厚實的吞拿魚茸和大片魚生滿滿一碗呈現出北海道的海味精華。刺身的鮮度令人讚賞，切割的厚度也恰到好處，既能感受到肉肉的扎實口感，又不至於過於厚重。整體分量適中，既滿足了食慾，又不會令人感到過於飽脹。

花串的午餐菜單中有一道很值得推薦的熱食，什錦串燒定食。當中包含雞肉串、豆腐、帶子、蘆筍煙肉卷和冬菇，單拎每一串出來都是過關的串燒。每一串都經過細心烤製，外皮微焦，內裏保留了食材的原汁原味。雞肉串鮮嫩多汁，帶有一點微微的焦香；蘆筍煙肉卷則是鹹香酥脆，煙肉的风味與蘆筍的清甜形成對比。而冬菇串飽含肉汁，口感豐厚，讓人印象深刻。整套定食不僅適合想吃熱食的客人，還為注重多樣性的食客提供了更多選擇。

除此之外，銀鱈魚西京燒和鰻魚飯也很靠近還不錯的日本餐廳的質素，當然，也不能和那幾家烤鰻魚的百年名店相比，對於追求極致鰻魚口感的食客而言，或許這道菜還差些層次感。銀鱈魚經過西京醬的醃製後，



▲串燒。



▲鰻魚飯。



▲北海井。

肉質更為滑嫩細膩，入口即化，配上微焦的魚皮，帶來一種烤製的香氣。鰻魚飯雖然不是炭火烤製，但魚肉豐滿，表面刷上一層帶有焦糖色澤的醬汁，濃郁得來又鹹甜得當。

花串是一家無論是刺身、串燒還

是熱食都能穩定發揮的日料餐廳。它的料理並不浮誇，能感受到對食材與烹飪的用心。無論是作為一頓輕鬆的午餐，還是朋友聚會的晚餐，都是愉悅的用餐時光。

潘少（文、圖）

西沙GO PARK開幕季 推出巨型小熊氣球打卡點

【大公報訊】西沙GO PARK將舉辦連串的開幕活動「GO Celebrate」，由型格大型充氣打卡點、玩味十足的新春裝置及市集至人氣歌手每月起樂，與全城同賀整個開幕季，帶來「Happiness in Nature」的體驗。開幕活動打頭陣有韓國流行藝術家Jibin Im獨家聯乘設計4大巨型Bearballoon，於1月18日至3月31日在場內不同角落傳遞快樂。Jibin Im以創作巨型小熊氣球《Everywhere》系列藝術裝置快閃世界各地而聞名，曾與多間國際大品牌合作，今次為西沙GO PARK重新打造4個型格的巨型充氣Bearballoon，包括6米高的「HAPPY Bearballoon」將坐鎮GO PARK Stadium頂層上俯瞰整個園區；另有4米高的「HELLO Bearballoon」及「CHILL Bearballoon」、3米高的「SPORT Bearballoon」。

另一邊廂，於1月18日起舉行場內首個新春慶祝活動。西沙GO PARK將

夥拍香港本地植物藝術創作團隊BOTANIC UNION，以及本地香氣品牌BeCandle打造「GO Blossom! 桃花祈園」，全港最大5米高的Awesome Blossom心形桃花樹聳立於中央廣場。

西沙GO PARK將於1月26日、2月2日及3月16日舉辦「GO Pop! 音樂盛宴」每月起樂，特別邀請多位人氣歌手包括Jeffrey 魏浚笙、Lolly Talk、VIVA、FINALLY、麗英、張馳豪、冼靖峰、黃劍文、黃洛妍等親臨獻唱。此外，西沙GO PARK將於1月25日至1月28日舉辦「GO Shine! 新春市集」，匯聚多間本地優質的烘焙食品、手作飾物以及寵物服飾與食品小店。

新年將至，西沙GO PARK聯乘本地插畫家Zoie Lam將首次推出一套兩款的「GO賀新禧利是封套裝」，於Zoie筆下呈現西沙GO PARK獨有的大自然環境及特有運動設施元素，突顯西沙的生態活力。



▲6米高的「HAPPY Bearballoon」將坐鎮GO PARK Stadium頂層上俯瞰整個園區。