

業界倡政府協辦廚藝比賽造星

一菜成名食客紛至 打造IP振興酒樓

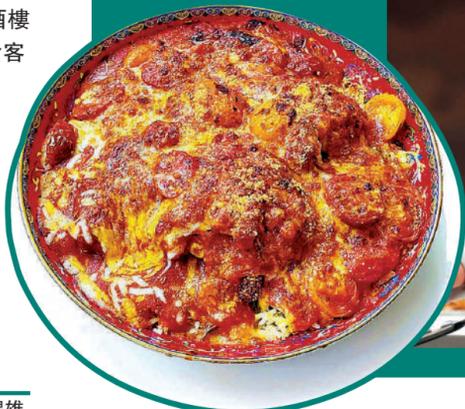
酒樓何去何從③

傳統酒樓面對多種壓力，從租金、食材成本、人工三貴，再到年輕人飲食習慣的改變，加上酒樓菜式多樣性不足、面對人手青黃不接等問題，導致酒樓生存空間越發縮窄。大公報記者多次北上了解，發現內地的酒樓除了菜式新穎、服務質素更好之外，不少人氣高的酒樓都有一兩道由市政府協辦中廚比賽的得獎名菜，吸引食客慕名而來。

香港亦有廚師在內地參與飲食節目爆紅，為品嘗名菜的遊客絡繹不絕。早前參加內地綜藝節目《一飯封神》成名的邵德龍接受《大公報》專訪時表示，打造中式廚藝IP（個人品牌）是其中一個吸引客人的方法。香港餐務管理協會認為，打造中式廚藝IP「有得搞」；有經濟學者指出，透過政府協助舉辦具認受性的中菜比賽，幫助打造一些有質素的「中廚IP」，有助振興傳統酒樓。

大公報記者 伍軒沛、馮錫雄

▶▶邵德龍參加內地綜藝節目後爆紅，打造「中廚IP」吸客，其烹調的「招牌豬扒飯」獲網民推薦為「香港必食」。



大公報記者多次北上觀察內地酒樓，發現座無虛席的酒樓總有一兩套吸客妙招。有酒樓會將獲獎名菜掛出，或把參與比賽時的照片、文章放在當眼處，有的則會將廚師「明星化」包裝，以名人效應吸引食客慕名而來。不少酒樓更會自設品牌，售賣酒樓品牌旗下的產品，從茶葉到配料、調味料，這些有中式酒樓元素的產品，同樣吸引到食客注意。「IP」化似乎成了內地酒樓之間競爭的其中一件利器。

生意急增 內地客佔逾半

香港不少酒樓有打造IP的潛力，例如位於侯王道的樂口福潮州酒家，是擁有超過70年歷史的老牌潮式酒家，亦是電影《九龍城寨之圍城》取景地。去年，內地人氣美食競技綜藝節目《一飯封神》，邀請了100位不同背景的廚師，透過多輪比拼，展現廚藝並爭奪「廚神」寶座，節目播出後，這些餐廳和廚師人氣飆升，招牌料理更成為「香港必食」。中菜食府「紅棉」餐廳主廚邵德龍師傅因參加《一飯封神》收穫超高人氣，由他烹調的「招牌豬扒飯」，外酥內嫩的炸豬扒，淋上酸甜可口的茄汁，搭配三種不同風味的芝士，成為各大內地社交媒體刷屏式推薦食評的其中一個必去地點。

身兼香港中廚協會副會長的邵德龍接

受《大公報》專訪時透露，自從《一飯封神》後成名，慕名而來品嘗「招牌豬扒飯」的顧客多不勝數，現時預約平均要等候三至四星期，內地顧客佔比超過一半。他承認透過參加綜藝節目打造「中廚IP」對食肆生意有幫助，「以前顧客以本地人為主，內地顧客只佔少數，而且基本上就算預約，也不用太久，（節目效應）真的幫助很大。」成名之後，團隊仍然不時透過網上直播，或透過「小紅書」跟粉絲互動，適當地保持熱度。

本地傳統酒樓經營越來越困難，邵德龍認為，酒樓經營成本高，租金和人工不能跟內地（食肆）相提並論，要尋出路必須從品質方面入手，只要食物質素好，當機會來到（例如參加綜藝節目）就可以打響名堂。

辦美食綜藝節目收穫人氣

「打造中式IP是一條出路，民以食為天，旅客會為品嘗美食慕名而來，但這需要多方資源的配合。」香港餐務管理協會會長楊位醒指出，如果由政府協助，舉辦具有認受性的中廚中菜比賽，勝出者及其酒樓除了能夠獲得名氣，更能對行業有一定的鼓舞作用。他認為，如果有資源舉辦一些美食綜藝節目，對打造名廚IP亦有很大幫助。

嶺南大學潘蘇通滬港經濟政策研究所

榮譽研究員何灝生認為，內地美食IP化得到成功，香港可以借鑒，為旅客南下覓食提供參考指南，「打出名氣，食客自然會蜂擁而至，但根基是真材實料，菜式的水平要達標。」

何灝生指出，近年內地成功的美食綜藝節目，無論是《舌尖上的中國》或去年收官的《一飯封神》，成功為一部分中廚和酒樓吸引大批食客，香港如能有類似的綜藝節目，或由政府協助舉辦有認受性的中菜比賽，打造中式IP經濟，或是一條可行的求存之路。



▲內地網民在小紅書分享「招牌豬扒飯」食評。



食肆類別的場所數目

類別	2014	2019	2024	2014至2024變化
港式茶餐廳	2560	2530	2370	-7%
中式餐館	2300	2400	2140	-7%
外賣店 (不設座位)	1570	1950	2180	+39%
日式及韓式餐廳	1410	1640	1720	+22%
快餐店	1600	1530	1580	-1%
泰越料理餐廳	500	590	580	+16%

資料來源：立法會文件

旅發局美食指南 搜羅名廚推介

美食天堂

香港有「美食天堂」之稱，遊客來港尋找美食，往往依靠網上食評推介。香港旅遊發展局聯同職業訓練局機構成員中華廚藝學院，早前邀請超過50位畢業自學院的本地名廚，推薦全港250間心水餐廳，推出首本涵蓋各區的「香港好味」名廚精選美食指南，啟發旅客覓食靈感，當中包括各區中菜食肆及酒樓，若然用可供選擇的「粵菜」「中菜」「點心」三個跟中式酒樓有關的類別搜尋，合共有27間。

參與推薦的本地名廚，包括五星級酒店行政總廚及米芝蓮星級廚師，例如黃蔭滔、邵德龍、李文星等。大公報記者昨日在專頁上查看，網頁就名廚、餐廳、街區等作不同推

薦，位置涵蓋各區，例如隨便點開一家推薦餐廳，發現內有簡單介紹和餐廳的地址、電話，並附有食肆網頁的超連結，顧客如果要進一步了解菜單，要在食肆網頁進一步查詢。

搜尋功能可優化

至於檢索功能一欄，記者發現出現奇怪情況，若然搜索頁面輸入「酒樓」，結果顯示只有位於元朗的大榮華酒樓，但如果從中菜標籤中選擇，就有更多酒樓的推介，包括鳳城酒家、利苑酒家等；記者改用「酒家」字眼搜尋，則找出13間，但改用「粵菜」「中菜」「點心」標籤搜尋，多達27間，系統似乎有進一步優化的空間。

大公報記者 伍軒沛

餐廳引入AI炒菜機 東主：平過請廚師

變招求存

面對租金、人工、食材成本三高，不少餐廳也各出奇招求存，近日觀塘一間中菜餐廳，聲稱使用「AI炒菜」引發網民關注，大公報記者現場向食客查詢，發現大家對「AI炒菜」評價不一，有人覺得味道跟真人炒菜一樣，但也有人認為缺乏「鑊氣」。香港餐務管理協會認為，機械煮食在內地逐漸普及，優點是控制品質，香港食肆要減輕成本，運用科技是其中一條出路，也是大勢所趨。

大公報記者早前到該間中菜餐廳了解，店內包括收銀員在內，只有三名職員，各人分工合作，負責準備食材、操作機器和客戶服務工作，餐牌上有多款菜式選擇，價格從19元到78元不等，以開在商場

內的餐廳而言，價錢算是比較便宜。

餐廳經營者早前公開表示，目前店內設有15台AI炒菜機，每部20萬元，每道菜炒製時間約五至八分鐘，每小時可製作150至200份菜品，又強調食品絕非預製，全部用機械現炒，成本比聘請廚師更低，而且一機可以炒多款菜。

食客：味道分別不大

記者點了一份「爆炒翠玉瓜」，目擊餐廳職員從雪櫃拿出幾包食材，內藏已醃製或調味的食物，剪開後倒入金屬容器攪拌，隨後蓋上金屬蓋並放入炒菜機內，等待機門綠燈亮起，職員取出已煮熟的食物，並倒入紙盒呈遞給食客享用。記者向多名食客了解，發現大

家對「AI炒菜機」的出品評價不一，有人認為缺乏「鑊氣」，但也有人覺得味道跟真人烹調沒有分別。

香港餐務管理協會會長黃家和表示，食肆引入科技減輕成本，已成大勢所趨，在內地部分大型食肆，由採購、顧客落單、烹調、傳菜，透過人工智能及機械人提供一條龍服務，優點是控制食物品質，本港食肆早在新疫情後，已經引入機械人在廚房使用，當中更包括酒樓食肆，成功減輕人手。

對於有食客認為，用機器炒菜欠缺「鑊氣」或「靈魂」，他認為純屬個人口味，又引述早前一位本港摘星米芝蓮大廚使用機械煮餸，再對比真人烹調，將同一道菜式，交予幾名食客評測，結果普遍更喜

歡由機械製作的食品，認為更美味。

大公報記者 陳泓源、伍軒沛



▲有餐廳引入炒菜機，東主表示成本比聘請廚師更低。

話你知道

人手荒成餐飲業長期挑戰

根據立法會去年發布的《數據透視》，2025年香港持牌食肆總數約為17667間，香港餐飲業協會進一步補充，當中約98%屬於中小型食肆，即員工人數少於50人。

餐飲業的服務質素問題，一直被外界認為，與業內面對的人力資源挑戰有關。現時，本港餐飲業聘用約218900名員工，每間食肆平均只有12名員工，較20年前的16名為少。儘管部分本地食肆積極引入自動化科技以提升日常營運效率，例如送餐機械人及網上點餐系統，但人手短缺仍是業界需要長期面對的挑戰。

《數據透視》分析，餐飲業工作對員工體力要求高，工作時間亦不穩定，導致招聘和留住員工困難，人手緊絀將加重員工的工作量，可能影響服務質素。

大公報記者 馮錫雄

全港歲晚大掃除 食環署加強巡查衛生黑點



▶配備高速清洗盤的清潔工人，正加強清洗街道。

【大公報訊】記者戴東報：為配合歲晚大掃除的傳統，食物環境衛生署昨日（23日）起在全港各區展開為期21日的歲晚清潔大行動，呼籲市民積極參與，共同保持家居、社區及公眾地方環境清潔衛生，迎接馬年的來臨。

食環署將加強清潔其轄下管理的公共設施，包括公眾街市、熟食中

心、小販市場、公廁、垃圾收集站等。此外，署方亦會額外調派配備高速清洗盤的小型洗街車隊到人流密集地點及旅遊熱點的街道以強化清洗工作。人員亦會增加街市的巡查次數，對街市公用地方及設施進行清潔和消毒，並提醒檔主徹底清潔其攤檔。

食環署會根據各區情況，對舊式唐樓、街道、後巷、村屋、建築地盤

等地點進行針對性的防治蚊患和鼠患工作，尤其是加強夜間防治鼠患的措施。

另外，針對經常發生亂拋垃圾和其他潔淨罪行的地點，包括後巷及衛生黑點等，食環署將會加強巡查及潔淨服務。署方強調會繼續加強執法，對違反公眾潔淨及阻礙法例的人士發出定額罰款通知書。