



Stephen 累積 30 年經驗 創新風格 製作真正的大廚料理



既是媒體人又是藝人的路芙是很正向的人，一直努力不懈在不同的崗位嘗試摸索自己的新方向，你可在電商平台、電視台網上帶貨節目見到她，最近更在飲食界見到她，協助朋友做市場推廣。路芙直言喜歡食，希望幫朋友創出另一片天。這天地帶小記去到觀塘成業街15-17號成運工業大廈一間私房菜「大廚料理」見證他們的「理想之家」——專門做高質食材價錢合理的私房菜，讓更多人能品嚐到有30多年經驗大廚 Stephen Mak 和其團隊炮製中西結合的 Omakase(大廚發辦)。

◆探：焯鈴 攝：黃金源



◆路芙與「大廚料理」大廚 Stephen Mak



◆近年來流行在工業大廈做餐飲。



◆大廚 Stephen Mak (右) 親自下廚。



◆釀焗蟹蓋配芒果蜜瓜番茄沙律撻



◆油泡日本百合龍蝦球配燒雲腿



◆蠔皇南非28頭鮑魚扣花膠筒



◆濃湯魚翅佛跳牆



◆法國鵝肝百花雞



◆大虎蝦香芒鮮雜果沙律



◆日本葛絲海龍皇野菜煲

「現時香港速食文化太嚴重，的確很多人不會用錢在美食上，只要飽肚就可以。不過，如能提供大家覺得物有所值，以合理價錢能品嚐到高質食材是不少消費者願意支持的。所以，我鼓勵大廚 Stephen，決定在觀塘區開店，我盡量幫他度橋推廣」，路芙說。

「大廚料理」2014年開業至今，是在其他地方，由大廚 Stephen Mak 自己經營，憑30多年製作美食的經驗都累積了班熟客，決定將私房菜擴充做大些，而且靈活變通，疫情期間，他們亦製作頂級到會服務，以及推出盆菜，盆菜用最傳統的方法加以改良，製作出不一樣的頂級盆菜，也有做外賣，終於捱過了疫情，現在社會復常階段正好衝刺。為了吸引多些中青年客人，他們設計了三個價格的菜單，由大廚按價錢發辦，由398至788不等，可以食到有特色的高質素食材。「大廚料理」的宗旨是將傳統中國的菜式，混合世界各地受歡迎的製作烹調方法，融合在自己的餐單裏面，令所有朋友可以感受到食材的真正味道，製作健康美味無添加的即食菜式，令大眾都可以感受到大廚的味道！

照顧經濟能力不高的年輕人

Stephen 小時候已經學做廚師，也有到餐廳打工，多年來吸收多位大師級師傅傳授基本功及專業精髓。後來就自己開店，



◆東星脆米魚湯飯

開辦「大廚料理」，共做了八年，觀塘店大約做了年半至兩年，專責做專業 Omakase，Omakase 是阿廚話事，不是你話事，跟客人預算的 Budget，由 Stephen 從客人感覺特別度身訂造的菜式。8年前他開了「大廚料理」是用天然、優質的食材來烹調菜式。現在開「大廚料理」注重食材外也注重擺盤。Stephen 直言，近年餐飲業確是走下坡，尤其是粵菜，因此要想新辦法，於是與西廚 Jacky 合作，中西菜融合，希望照顧經濟能力不高的年輕人，現時很多人喜歡在這裏搞生日聚會。

談及未來飲食業，他認為年中應該會有大變化，期望是向好的。

私房菜罕有的價廉物美

Stephen 分享豪華版菜式，釀焗蟹蓋配

芒果蜜瓜番茄沙律撻、油泡日本百合龍蝦球配燒雲腿、濃湯魚翅佛跳牆、蠔皇南非28頭鮑魚扣花膠筒、法國鵝肝百花雞及東星脆米魚湯飯，好睇又好食，比起其他的私房菜抵食。Stephen 分享了設計及烹調的心思，冬天的蟹特別肥，這個「釀焗蟹蓋」將蟹拆肉，加一些麵包糠去焗，再配芒果蜜瓜番茄沙律撻，可以解膩。

法國鵝肝百花雞，百花雞是傳統中菜，但融入了西式的法國鵝肝；濃湯魚翅佛跳牆，有百年歷史，其包羅了鮑魚、魚翅、響螺、豬脷、瑤柱等；蠔皇南非28頭鮑魚扣花膠筒，採用南非乾鮑，花膠筒極高質素，超大。中國人吃飯少不了魚，這道東星脆米魚湯飯，用脆米浸東星斑，裏面有泡飯，吃到底感覺在食飯，既是一道菜，也是一道飯，又有脆米，魚湯是用整條東星斑熬成，能達到飽肚感。

另外一個較價廉物美的菜單，菜式有蜂窩脆皮生蠔花雕醉雞、香油鮑魚高湯、大虎蝦香芒鮮雜果沙律、XO 煎焗東星斑、日本葛絲海龍皇野菜煲及慢煮西班牙黑豚叉燒意大利飯。朋友食完都讚！

除了堂食，「大廚料理」也做外賣，如長腳蟹、龍蝦等海鮮亦可網購，不用到高級餐廳也可品嚐得到，將菜式保溫得很好，送到客人家中，仍然爽脆。

Stephen 自己又最喜歡食什麼菜呢？「其實很簡單，炒個飯已很滿足！」



◆慢煮西班牙黑豚叉燒意大利飯



◆大廚 Stephen Mak 分享 30 多年用心製作美食的經驗



同場加映

「福岡甜王」20 周年 回饋港草莓迷

早前，太古城中心的 APITA 出席祝賀福岡甜王 20 周年紀念活動，見到新鮮士多啤梨(甜王)粒粒又紅又大令人未食也很開心，水果同人一樣外貌都很重要，一盒兩包\$128 好高性加比。櫃位更有個巨型的士多啤梨模型，而且重大有來頭，是為 20 周年紀念而造的，東京香港各一個，造價 100 萬日圓。

很多香港人首次接觸的日本草莓品牌，都是「福岡甜王」，其鮮艷搶眼及飽滿的外形，已成為日本草莓的頂級標準，在日本和香港累積的銷量亦獨佔鰲頭，深受港日兩地喜愛，堪稱日本草莓銷量王，因此「福岡甜王」備受福岡縣重視，今次日本 JA 福岡大城、JA 全農代表也到場支持。

踏入 2023 年，「福岡甜王」為隆重其事及答謝香港人的長久支持，運來座巨型超過 1 米高的「福岡甜王」裝置，其中一座空降太古城 APITA，於日前公開展出，讓大眾打卡之餘，同步亦推出 20 周年版「福岡甜王」包裝，精選出最頂級品質的草莓，卻以優惠價發售，與各草莓迷分享周年紀念的喜悅。於 APITA 全線發售的「福岡甜王」20 周年紀念版，除了包裝盒上會貼上 20 周年紀念貼紙外，更會嚴選出最高品質的「福岡甜王」士多啤梨在內，並免費送出 1,000 套「福岡甜王」特別版高防度口罩套裝(口套加口罩套)，每買一盒送出一套，送完即止。

◆探、攝：寧寧

◆店內陳列多款博多士多啤梨

◆博多士多啤梨

塔羅星座

文：BENNY WONG



是福不是禍是禍躲不過，一切自有天意，還是自然為。



留意身邊朋友的一舉一投足，會給予你很多啟發性，當中有些會令你獲益良多。



馬不停蹄在今周，似有還有最憂愁，欲想了結此刻事，重要在於時機。



一切迎刃而解在於源，始源一開花綻放，不再徒添滿哀愁。



力變求新是絕對的好事，但要量力而為，不能一味橫衝直撞。



龍爭虎鬥必有一番新景象，不妨大膽行事。



事事順境如意，難得繁忙可放下，偷得浮生半日閒。



問題若然不在己，何必問題將已轉，一切安定又休閒。



少少的苦難是成就將來大事的要素，你準備好接受挑戰了嗎？



欲言又止，繼而心急如焚，小心錯漏百出，得不偿失。



無奈此刻正在變，既不能變就順其自然，不用煩惱也不愁。



事業宮有多顆星發光發熱正照耀，眾星聚居此時處，自然為你添喜氣。