

香港飲食業何去何從



香港餐務管理協會

資訊

楊維湘題

第 235 期

逢每個月第一個星期二出版，逢假期順延一日。

餐協通訊地址

香港九龍灣宏通街廣康中心2/F 13室
電話：2753 6703 網址：
傳真：2305 0990 www.hkcs.com

大閘蟹與薑茶

正藉秋風送爽，把酒持螯，淺斟慢酌，人生一樂也！欣逢大閘蟹盛產之時，能不盡情與友好浮一大白！勿令時光消逝，錯過了品嚐機會，管它什麼對身體有益有害了。

不過，話雖如此，嚴格來說，大閘蟹雖然美味，且含有豐富的蛋白質、脂肪、碳水化合物、鈣、磷、鐵及維他命 AB 成分，對人體有益。但仍須有所配合，而薑茶最合，中醫認為薑味辛，性溫、祛痰、助消化，與蟹同吃，相得益彰。

不過，也應該注重健康，正因大閘蟹性寒，因長時間藏身在湖泊中，而湖水水質又極為嚴寒，因此，切勿與寒涼食品同吃，更勿與柿同吃，因柿含鞣酸質，如鞣酸質遇蛋白質，便會凝結成硬塊，積聚腸胃之間，引致腹瀉肚痛。又因鞣酸質不易和鐵質結合，有礙人體對鐵的吸收，導致嘔吐腹瀉，甚至大便乾燥，而蟹更勿與柿同吃。

因蟹含豐富蛋白質，而柿含大量鞣酸質，相遇容易引致凝成硬塊，且會感到口澀唇麻，極不舒服，故吃後宜用紫蘇葉及薑茶以辟寒意。

大閘蟹以產自蘇州與崑山之間的洋澄湖（或稱為陽澄湖）最著名，亦最受食家歡迎，其餘很多地方亦有所出，例如安徽的牧牛湖所出亦不錯。

購買大閘蟹時要留意：正宗洋澄湖大閘蟹之特點是：外殼呈青灰色（蟹爪生滿金黃色小茸毛）兩蟹有一簇褐色的厚絨，殼色潤澤而不染污泥，走動時文靜，除此之外，購買時還須留意蟹的動態，是否生猛，只要用手輕輕地按一下蟹的眼睛，如有反應便是活生蟹，否則便是死蟹，又如果蟹的嘴有泡沫噴出，則肯定健康好蟹，因為蟹是未死先臭的。

在眾多蟹類中，有一種較次的名為「白蟹」，有人用「杞子加花膠酒」蒸成，亦不失為一道美食，但價錢較平，毋須顧及質素矣！

魯夫（楊維湘）



餐協會慶月前成功舉行，台前幕後分工合作，獲得好評。



餐協代表團出席上月舉行的澳門美食節，日本駐港總領事隈九優次(中)與餐協名譽會長周星樓(左二)、常務副會長梁振華(右二)、副會長楊開麗真(右一)、副主席劉廣財(左一)合照。



餐協全人上月為永遠會長楊維湘祝壽，師母佘章要求物質壽星公。



還有不到一個月就踏入新的一年，舊年將盡，又到「埋單結帳」的時刻。2011年的飲食業，從表面數字看來並不算太壞，起碼根據前三季的統計數字加上本季的預測，飲食業總收益應該超過900億元以上，再創歷年的新高。觀察目前情況，正如一些傳媒所報道的：6000元陸續到手，部分市民可在節日輕鬆消費……適逢聖誕、新年佳節將至，料額外橫財將刺激市民消費，令市道旺上加旺。

不過對於業界的朋友來說，面對各種橫逆要「見招拆招」，其經營之辛苦實在不足為外人道！租金昂貴、職員難請、最低工資，食物成本瘋漲等都是業界普遍碰到的難題。皇上皇集團主席謝炳順形容：今年經營情況「慘過SARS」；大榮華酒樓有「食神」暱稱的梁文韜對報記者嘆息曰：「香港的飲食業真是愈來愈難做」、「飲食業正經歷最困難時期」、「現在環球經濟惡化，市民消費時自然會變得謹慎，加上內地物價持續上升，飲食業成本會繼續上升，一定會出現倒閉潮，當中酒樓倒閉的機會最高。」此等言論正反映出部分業界經營的艱辛與對前景的悲觀看法。食家李純恩在一篇專欄中也提到：「跟飲食界的老行尊聊天，他說做了二十多年餐廳，什麼金融風暴、金融海嘯，甚至沙士肆虐期間，從來沒有像今年這麼經營困難」云云。

業界的訴求

2012年，本港將選出新特首。在組成選舉新一屆行政長官的1200人的選舉委員會中，飲食界的選委佔17席，而這個界別的登記選民有8000人。在過去的一段時間內，業界分別推出了兩張推薦名單，形成有競爭的局面。

俗語謂：有競爭才有進步。加以在選舉時實際是剔選個人而不是名單，故選民大可按心頭好任在不同名單中各選若干。所以不同名單的出現並沒有什麼大不了，反而有助提高投票率，從這個角度看來可以說是一種進步的象徵。

要獲選為選委自然要反映出業界要求。近日大眾通過傳媒，看到在其中一張名單中有以下的訴求：在飲食界爭取引入外勞，要求政府協助購買勞工保險方面有困難的個體戶食肆，以及支持增加活雞供應等等。

這幾個要求，其實反映了業界目前面對的幾個難題：即人手短缺，營商環境不利而政府支援不足，以及優質材料的供應鏈出現問題等。日後不管誰來當特首，我們都希望他能重視業界的訴求，認真關注餐飲行業的困難，想方設法令這個勞動密集型微利行業都能夠得以發展。

展望世界今後一段時間，美國復蘇似有若無，歐債危機繼續惡化，內地收緊銀根，經濟放緩，而隨着外圍經濟惡化，香港經濟亦開始轉弱，因出口和轉口減少而導致的裁員現象亦會陸續出現。在上一個月，商務及經濟發展局局長蘇錦樑在立法會會議上回應議員的問題時，曾指出：「明年香港經濟要面對的下行風險明顯增加。……我們會做好準備，密切監察外圍形勢變化，特別關注中小企業面對的困難。在有需要時，會推出適時有力的措施，協助業界渡過難關。」

話是算得挺中聽的，希望在實行時能有心有力吧！

成本的增加

在2011年，業界面對的難題聚焦在營運成本的增加。食材、工資、租金是成本組成的三大因素，以大家樂為例，只是上半年度有關金額便分別按年上漲了15%、25%和10%，這對於盈利自然大有影響。

舉些具體的例子，如酒席的乳豬全體，來貨價漲了3倍；青斑，年初來貨價150元一條，如今要250元；一條2斤半的東星斑，原本500元一條，今年要700大元。一隻重10兩的花蟹，以前一斤50元，今年4至6兩的細蟹，已經攀升至100元一斤。一些基本用料如油、糖、麵等亦加了2倍等等。

若是大型企業而資金較為充裕，還可以採用多種方法抗逆，如大家樂集團在內地和大埔分別興建中央廚房，前者剛在10月建成，後者亦將於2013年竣工，都可以有效降低採購和製作成本。稻香集團則沿着食物產業鏈發展，從中游的物流中心更向上游發展，從源頭控制產品質量，不但令食物安全更有保障，亦有效控制成本。至於大部分的中小企業，面對成本的增加卻往往無計可施。事實上，全球食材的短缺，日本地震、泰國水災等天災，均令全球的採購成本上升，而人民幣的升值和美元相對疲弱，當然對本港的物料供應成本帶來負面的影響。

最低工資在本年5月開始實施，相對「辛苦」的飲食業不但在人力成本方面增加不少，更嚴重出現了員工向相對「輕鬆」的其他行業流失的問題，令本來人手短缺的業界更加雪上加霜。此外，由最低工資引來的連鎖效應，各階層員工的依次人工調整也令成本增加不少。香港本來就有優厚的美食傳統，美食之都揚名寰宇，米芝蓮指南業務總監苗祥波謂：「過去4年本港食肆水準不斷進步，食品種類和水平幾乎超越紐約，愈來愈多本地廚師發揮創意，令一些平民小店做到很高水準。」但另一方面，又見到有如海景嘉福酒店海景軒廚師梁輝雄所形容的情況出現：「如今大部分餐廳食店，為應付日漸飛漲的經營成本，想方設法精簡編制，採用平價食材，減省服務工序，以達至節省經費為首選。……以上種種，對提供食物服務的飲食行業卻是重大傷害，員工的服務表現未能令客人賓至如歸，反而有招呼不周之感，出品部製作菜餚水準參差，令客人無所適從。」

本港飲食業如今正走在十字街頭，何去何從？未來香港美食天堂的地位怎樣才能保存和發展，在歲晚總結與前瞻之際，值得業界深思。

婚宴市場講座 潮州美食

香港大學專業進修學院與香港餐務管理協會將於12月16日(星期五)下午3時假金鐘港大校外進修學院舉行中式婚宴管理課程「市場走勢分析及前景論壇」，分由楊位醒主講「婚宴市場的昨天、今天和明天」、黃傑龍主講「中式酒樓與婚宴市場」、李國儀主講「婚宴市場的機遇與挑戰」。會上並由金融商業學院署

理總監熊運球、餐協永遠榮譽會長楊維湘、餐協會長潘耀輝頒發學員證書。查詢請電 25204607 李先生。

餐協本月美食巡禮於12月14日(星期三)假上環潮州商會會員俱樂部舉行，會員\$320、非會員\$340。菜式包括：南瓜海鮮羹、滷水鴿伴掌翼、咖喱肉蟹伴蒜香包、木瓜魚湯浸海斑球、普寧豆腐伴蝦卷煎、栗子燻芥蘭、反沙芋伴士多啤梨紅梅凍、銀杏芋泥、時生果、潮州粥、功夫茶。查詢留位請電 27536703。

引進意大利食品先鋒

義生洋行主要進口意大利食品及餐酒，在港銷售逾50年，是戰後引進意大利食品的先鋒之一，在行內堪稱龍頭大哥。董事謝耀祥透露，本月進軍貴州省會貴陽開店，專營意國食品，獲得當局的大力支持。上月他在上海參加了第十四屆中國國際食品、飲料、酒店、餐飲、烘焙、零售設備供應及服務展覽。察覺意食品分銷商因生意競爭變得主動和積極。

謝耀祥於2004年與友人成立合資公司陝西意生貿易，進軍內地市場。他說，在上海直接進口意大利產品，正式報關，有倉庫貯貨，客戶用得安心。他承認初進內地市場時因法規不健全，不停地修例，窮於應付，亦交過不少學費，幸好如今逐步改善和正規化。

他憶述，進入內地之初需適應繁複手續，進口貨品報關每每很頭痛，如在產品貼中文標籤、要通過海關及衛檢等關卡。目前進口內地的意大利食品及紅酒產品約二百至三百種，在香港則有上千種。

謝耀祥說，由於市場需求日增，廚師要找煮食新材料，廠家亦不時更新產品，要不斷尋找貨品來港。他每年都會出遊意大利兩三次，主要觀看展覽、尋覓新貨、訪問食品廠。因出產芝士、火腿聞名天下的帕爾馬每年都舉行一個食品節，匯聚全意國美食，他可從中發掘好貨，引進香港。他介紹近期一些新產品，有彩色意粉、

健康全麥麵、葡萄籽油、米殼油、紅毛牛芝士等。他指有一種匈牙利種捲毛豬有如綿羊，西班牙造成火腿腸，滑溜有香味，相信會有市。又如一種古代的麥，蛋白質和纖維豐富，造餅和意大利麵，成本雖貴但有驚喜。

2002年，義生洋行應客戶要求，開始引入意大利紅酒。謝指出，意國得天獨厚，「伸隻腳出地中海，土壤變化大，可種葡萄和橄欖樹」，酒文化比法國還早200年，口味多元化，近期更打破傳統加入法國的梅鹿和解伯納，效果令人驚喜。

謝耀祥說，洋行於1954年成立，是一位意大利朋友提出合作在港銷售正宗意大利風味食品，後來該位朋友回國，義生便獨自經營下來，漸漸成為專業之意大利食品供應商，致力發揚香港及鄰近地區意大利飲食文化。顧客分布餐飲業及零售市場，主要涵蓋星級酒店、高級餐廳、航膳、美食超市及健康食品專門店等。

他指出，早年港人對意國食品很陌生，顧客限於來港的意籍神父、修女或員工，時至今日港人是越來越懂得欣賞意國美食。任縱橫



貴州副省長孫國強(左)來港參加國際中小企博覽，抽空往義生洋行參觀，謝耀祥熱情歡迎。

本號專營及批發各款環球海產

安記

總代理 **安記鮑**

越南及印尼燕窩、日本及中東乾鮑魚、澳洲及非洲急凍鮑魚、冬蟲夏草、海參、魚翅、魚肚、元貝、冬菇、火腿、海蜆、臘味等

原產地進口各款澳洲、紐西蘭、非洲罐頭鮑魚

內容量：425公克
固形量：213公克

地址：香港上環急利街8號金豐大廈地下
電話：(852)2544 6336 傳真：(852)2541 6992
電郵：http://www.onkee.com

新光酒樓集團

九龍貴州山莊 120號新光中心四樓
Tel: 28272298 Fax: 28270816
www.hk120.com.hk

稻香集團

嚐·樂20載

訂座熱線 3516 8200

www.hoikonghk.com.hk

餐飲業的蒸·明火·伴

煤氣 Towngas

彩福企業

CHOI FOOK ENTERPRISES

婚宴專門店

彩福企業旗下優質品牌

宴會部熱線：2781 2255 www.choifookent.com

香港天廚

地址：香港新界青衣青衣路52-62號B座
網址：www.tienchu.com 電郵：food@tienchu.com
電話：(852) 2713 0171 傳真：(852) 2760 8843

海港

海港飲食集團(香港)

訂座熱線 3516 8200

www.hoikonghk.com.hk

太興

TAI HING

Tai Hing Everyday

LHGROUP 教福樓集團

四十年經驗 打邊爐美食經典

聯邦酒樓集團

Federal Restaurants Group

誠心·用心·盡心 聯邦全為您

查詢電話：2625 1228

www.fedresthk.com