

## 推陳出新

婚宴市場近年發展蓬勃，各式各樣的婚宴酒家、專門店愈開愈多，酒店亦加入婚宴行列，競爭激烈，如何才能於云云眾店中突圍而出？彩福婚宴集團成立於2000年，以超卓婚宴服務為主打，並敢於改寫傳統，成功打造新人喜愛的不同婚宴主題，於婚宴市場上穩佔重要席位。



▲榮獲2016年美食之最大賞蛋組至高榮譽金獎的「酒香腰蝦蒸蛋」，酒味提升蛋香，加上蝦腰、冬菇粒等配料，口感更有層次。

彩福婚宴集團董事長兼出品部總監何志強先生入廚30多年，廚藝精湛，更在2013年第13屆「中國飯店金馬獎」頒獎典禮上，榮獲「中國十大廚神」的美譽！何志強先生對每種菜式皆有嚴格要求，以「酒樓的價錢，酒店的出品」，營造出彩福特有的風格。

## 彩福創新粵菜 屢獲殊榮

何志強先生自言對粵菜有情意結，所以旗下集團皆以粵菜作主打，歷年來獲獎無數。2016年更在香港旅遊發展局「美食之最大賞」中連奪兩個至高榮譽金獎及兩個金獎，實力非凡。今年集團以一道「酒香腰蝦蒸蛋」獲得至高榮譽金獎，致勝關鍵在於不斷鑽研用料及烹調方法，何志強先生表示：「這道菜於傳統蒸蛋上加入新元素，以客家黃酒酒糟入饊，入口有酒香而溫醇，而蒸蛋時火候控制最為重要，若太猛火會易老，而用明火可更方便調較火候，蒸出來的蛋才夠嫩滑。」菜式既新穎又能保留粵菜精髓難怪獲評判青睞。

▶「鮑魚燒賣」曾榮獲「2014年美食之最大賞」點心組至高榮譽金獎，採用新鮮鮑魚、蝦肉及豬肉，味鮮而肉汁豐富。



◀「柚子秋葵蜜香雞片」以韓國柚子及健康食材秋葵入饊，與雞片配搭出來的味道清新，感覺一點也不油膩。

## 明火配合 氣價下調

近年來租金、食材及人工上升壓力大，對本地餐飲業造成較大壓力。幸好油價下滑，煤氣的燃料附加費亦跟隨下調，現時的煤氣費比較2014年下降超過10%，大大幫助業界控制燃料成本。彩福婚宴集團旗下有10多間婚宴專門店，每次接到的訂單少則幾十



(資料由客戶提供)

◀榮獲「中國十大廚神」的美譽的何志強先生憑藉敢於改寫傳統，成功打造彩福婚宴集團。

# 彩福婚宴集團 明火傳承粵菜精髓



▲彩福婚宴集團董事長何志強先生(左)與煤氣公司工商事務及營業經理鄭曉光先生(右)聚首，暢談飲食心得及彩福集團發展大計。

圍，多則會過百圍，面對婚宴這麼龐大的需求，要同一時間起菜，烹調速度是一項極大挑戰，何志強先生表示：「明火烹調最有效率，火力強勁，容易掌握火候，加快烹調速度，炮製出來的菜餚夠鑊氣又美味，確保把最新鮮的餸菜給客人享用，才可於婚宴市場上站穩陣腳。」

## 彩福營造 良好工作環境

良好的工作環境，自然事半功倍，何志強先生深明此道理：「我以前做廚師時廚房又熱又焗又吵耳，『工欲善其事，必先利其器』，要有好的出品必先改善廚房工作環境。現時爐具進步良多，煤氣公司的靜音炒爐，大幅降低嘈音。加上煤氣蒸櫃配備熱能回收系統，將蒸氣餘熱回收作其他熱水用途，有效節省能源。」



▲「啤梨玉竹燉竹絲雞」以明火足足燉4小時，火候十足，味道濃而不膩。

▼「脆金菇蠔皇牛仔柳絲」，以明火高溫快炒方式烹調安格斯牛柳，鎖住肉汁，牛肉更嫩滑。



▲何志強先生認為粵菜的精髓是夠鑊氣，只有用明火煮食才能提升食物質素，達到最佳效果。

## 煤氣小貼士

煤氣高效靜音炒爐：

### \*火力強勁

強勁火力烹調中式明火美食，鑊氣十足。

### \*靜音設計

配備預混式爐頭，大幅減低噪音，提高職安健。

### \*安全可靠

設有離子熄火安全裝置，開、關氣源反應迅速。



香港中華煤氣有限公司

工商業查詢熱線：2963 3300

網上客戶中心：www.towngas.com