

Post-event Report

南加香港商會線上研討會 名廚分享疫情下飲食新常態

南加州香港商會於10月13日舉辦網上研討會，邀請了華裔星級名廚，分享在疫情下的飲食新常態和經營策略。研討會由商會會長鄧偉信及前會長及行政副總裁鄭錦年先行介紹三位主講嘉賓，首先是香港駐三藩市經濟貿易辦事處處長曾舜雯女士致開幕

辭，曾處長提到香港一向是國際美食天堂，人們可嚐到中西各國的菜色，選擇多元化也豐儉由人。香港也創造了不少地道特色美食，例如是次研討會的主講嘉賓Melissa King，就是把港式奶茶的獨特味道，帶進美國電視節目和國際比賽，且取得冠軍，讓世界各地更多人認識這香港特有風味。

兩位主講嘉賓廚師分別是米芝蓮得獎餐館、以中式宮廷料理為特色的那家小館行政總廚田勇先

生，以及美國電視節目及國際烹飪比賽Bravo TOP CHEF冠軍、三藩市最佳女廚師Melissa King。

兩位華裔廚神各擅勝場，田師傅作為那家小館行政總廚，以高品質美食，把中國菜的傳統特色，帶進國際市場，配合環境雅致、星級服務的全面顧客體驗，使食客置身其中，感受到那家那份秉承千年中國傳統，國人以食為喜，品味細節，融合氛圍大氣的境界。

疫情出現，對那家也有一定影響，因為他們一向以堂食體驗為主，卻需要轉為外賣經營。他們陸續和不同的外賣平台合作，透過社交媒體，讓那家的外賣菜單，伸展到不同社交群組。這些外賣平台，更能直接緊密地和他們的會員客戶建立關係，成為那家和客戶之間的橋樑，這樣形成了

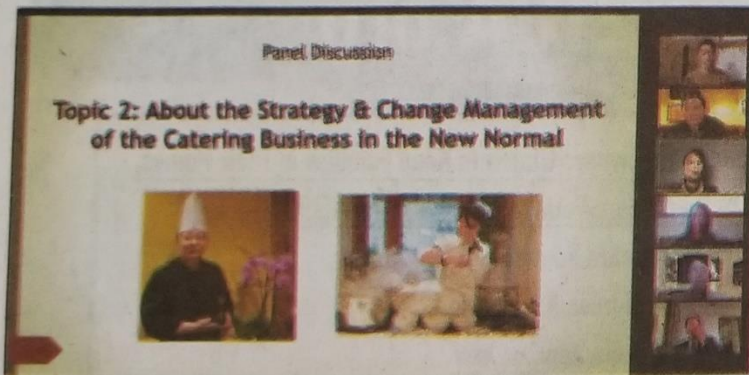
餐館、外賣平台、客戶三者之間的互惠關係。

Melissa 提到在美國的中國菜最初來自移民的引入，後因迎合市場口味而變成美國化的中餐。發展到到現在，很多人都渴望尋回真正中國菜的原味道。她分享自己作為美籍華人廚師，希望能藉著食物烹調，讓更多西方人認識中餐的特色和文化。

在疫情下，Melissa 雖沒經營餐館的困難，她亦需要改變她個人品牌活動的模式，這包括生產和售賣自家品牌的醬汁如xo醬、辣椒醬，發展自己品牌的服裝系列、網上烹飪示範節目，詳情請瀏覽www.chefmelissaking.com。

研討會片段已上載至<https://youtu.be/p8bn29GhHAU>，讓大家網上重溫。

本報訊



■南加香港商會線上研討會名廚分享疫情下飲食新常態。

中餐菜色疫期重生 老美更愛

洛杉磯舊金山大廚談疫期突破困境 竭盡創意 滿足廣大消費者獲回饋

記者楊青／洛杉磯報導

新冠疫情成為民衆生活新常態，中餐業正以超常態操作重啓，網路訂餐、集散送餐、醬汁推送，不一定到餐館也能吃到餐館味，商業美食重返百姓日常生活指日可待。同時，新一代美國人接受中餐的程度更深更廣，很多華人的「祖母級」菜單，得到愈來愈多美國人認同和喜愛。

南加州香港協會（Hong Kong Association of Southern California）13日舉辦「餐飲和烹飪新常態的新體驗」視訊會議，得到香港駐舊金山經濟貿易辦事處、亞特蘭大香港協會、內華達香港商會、北加州香港協會、羅斯密商會和加州墨西哥商會等聯合支持。

南加州2019唯一米其林中式餐館「那家小館」獲獎的行政總廚田勇、舊金山頭號女大廚Melissa King、香港駐舊金山經濟貿易辦事處處長曾舜雯（Jacko Tsang）等，當天應邀分享中餐和亞洲飲食在美國的發展現狀、疫情中餐危機與轉機等經驗與心得。

號稱全美「美食之都」，加州可以吃到來自全球各國的食品，中餐隨著亞裔移民湧

入，以其經濟實惠和口味多樣，得到美國民眾相當廣泛接受。Melissa King表示，早期的中餐很多時候要做很多調整，成為美國人普遍能夠接受的口味，因此美式中餐長期以來無法自由發揮。但現在不同了，新一代美國人接受中餐的程度更強，「祖母級」菜單得到更多美國人認同和喜愛，越來越多人渴望品嚐真正的中國餐點，為中餐在美國再次飛躍提供了土壤。

Melissa King的父母來自香港和上海，她從小在聖谷吃各種中餐長大，後來學習法國菜和義大利菜，烹飪風格集各家大成，曾應邀為脫口秀女王歐普拉（Oprah Winfrey）和前副總統高爾等做菜，也在Whole Food等大型連鎖超市擁有自己的冰淇淋和醬汁品牌。King表示，從3月份疫情開始，她的很多大型餐飲烹飪活動被迫取消，而她很多朋友的餐館關門歇業，情況慘淡。面對疫情，她以最快的速度做出調整，比如網上教做菜，增加醬汁品種，加強網上推銷，「民眾不能來餐館吃飯，但我可以將餐館的味道送給大家」。

雖然頂著「米其林」光環，田勇的「那家小館」在疫情中也同樣未能躲過衝擊，「3月疫情開始我們就被迫關店，一直到5月才重新開業」，他表示，重新開業時聯繫了很

多外賣平台合作外賣送餐，但一個月高峰之後熱潮慢慢消退，原因是送餐費用較高，很多民眾吃不消。

從業25年，曾任中國五星級酒店行政總廚，從餐品製作、人員培訓到餐點成本控制與管理等樣樣親歷親為。田勇表示，事實上即便在疫情期間，很多人還是想要吃到餐館的餐點味道，但是很多人擔心衛生問題，不希望送餐手續過多，因此他們開始在不同城市設立餐點發送中心，搜集點餐人數，餐館則將做好的餐點送達該中心，食客就近到該中心領取餐點。「這樣既經濟實惠，又可以保障菜式變化，還可消除民眾對衛生的後顧之憂」。外賣意外爆棚，部分客人甚至從聖

地牙哥遠道而來。

香港駐舊金山經濟貿易辦事處處長曾舜雯，也分享香港奶茶當年歷經改良成為全球名飲的歷史。擁有1萬8000多家酒店餐館和食肆和飲品店的香港，英國的美食卻未能在當地占有很大的影響力，但1940年代，香港人對英式下午茶加以改良，加入更多的味道和感覺，成為香港人引以為豪的新式飲品，在全球美食比賽中屢獲大獎。目前，香港奶茶在當地日售230萬，成為香港美食代表之一。

曾舜雯感謝過去大半年中香港和加州的餐飲業者，為維持行業生存做出的巨大貢獻。同時希望雙邊餐飲業加強合作，將疫情危機化為餐飲業重啓和再次騰飛契機。



舊金山頭號女大廚Melissa King。（網路圖）



香港駐舊金山經濟貿易辦事處處長曾舜雯。（網路圖）



米其林中餐那家小館行政總廚田勇。（網路圖）

中餐名厨谈疫情下生存之道



▲旧金山最佳女大厨梅丽莎·金（左上）和“那家小馆”总厨田勇（右上）。

【侨报记者李青蔚洛杉矶报道】南加州香港商会于13日主办“餐饮和烹饪新常态的新体验”视讯讲座，邀请到南加州2019唯一米其林中式餐馆“那家小馆”总厨田勇，和旧金山最佳女大厨梅丽莎·金（Melissa King），讲解新冠疫情下的餐饮业经营情况，在美中餐的发展形势。

现在旧金山担任大厨的梅丽莎·金，父母来自上海和香港，从小在圣盖博谷吃中餐长大，后学习做法国菜，也在米其林餐厅训练，她独特的烹饪风格是将现代加州美食与亚洲风味相结合。凭着独树一帜的风格，赢得了《顶级厨师》第17季《顶级厨师：全明星洛杉矶人》(Top Chef: All-Stars L.A.)的冠军。

一些大型连锁超市，已开始出售梅丽莎·金建立的冰淇淋和调味酱汁品牌。

梅丽莎·金指出，疫情期间华人社区的亚裔餐厅受到影响，她经常呼吁大众买外卖支持这些餐厅。梅丽莎·金的工作需要面对人群，令她很痛苦的是，疫情令工作在一夜之间消失。梅丽莎·金改变了工作模式，例如在个人网站上销售不同的调味酱汁，也在网上教授烹饪，希望人们在家能感受到在餐馆的美食。“那家小馆”总厨田勇也解构了餐厅的疫情生存之道。在3月疫情开始时，“那家小馆”曾关店，5月份才重开。他表示，在重开时，联系了很多外卖平台合作，但一个月高峰之后销售慢慢淡下来。

他们开始设立送餐点，有负责人会搜集点餐人数，餐馆会按时把餐点送到送餐点，食客就邻近的送餐点领取食物。“这样可以提前规划，也可以达到每周的菜单不一样。这样客人可以有新的体验。”部分客人甚至从圣地亚哥和旧金山来取餐。

传统中餐正在被接纳

梅丽莎·金说：“亚裔餐饮在美国的发展，源于亚洲移民在寻找工作机会，创造了他们的口味，可以被美国美食界所接纳。美国的中餐在一段时间非常美国化。但现在人们也开始想吃回祖辈的中餐味道，品尝真正的中餐和口味。”

“那家小馆”总厨田勇表示，来了洛杉矶4年的时间，觉得这里是多元化的地方，也有不同的口味。

“我希望把传统的中餐带到美国。经过长时间的摸索和调整，我感觉大众是认可我们的味道的。”

香港奶茶是中西融合的硕果

香港驻旧金山经贸办事处处长曾舜雯（Jacko Tsang）介绍香港奶茶是一个中西融合的例子。英国人喜欢在中茶加奶，香港人在1940年代，改良奶茶，令味道变得更浓郁和有更多的口感。港式奶茶在香港平均每日消耗量达270万杯，更被列为香港非物质文化遗产。