

MOBILE PHONE

手
機



代

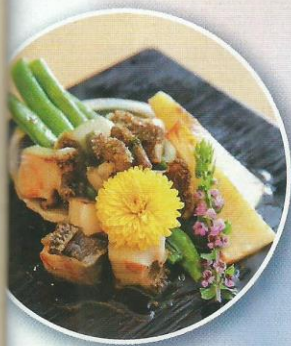
肚子餓，食指動，掃一掃，點一點，
足不出戶，由朝到晚也能吃得好。

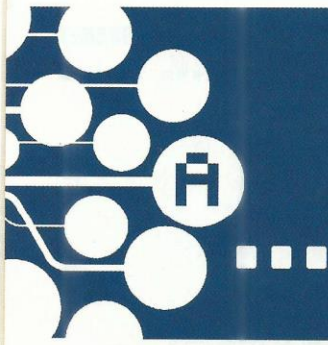
因為這是個手機搵食年代，

只要一部手機、一個網站/程式，一張信用卡，
就能變出中、日、泰、意、法、韓……萬千種不同地方菜式，

把城中出色的名廚、星級餐廳的菜式，一一送到府上，
填飽肚子，滿足食慾，甚至乎找人到家中做菜宴客親朋，

以後不用再訂位、等位、趕點菜、趕埋單，
我們的搵食習慣正慢慢地改變中。





大廚上門煮 在家吃星級名菜



菜式選擇多，有部分如地中海菜、巴斯菜在一般餐廳也少見的。

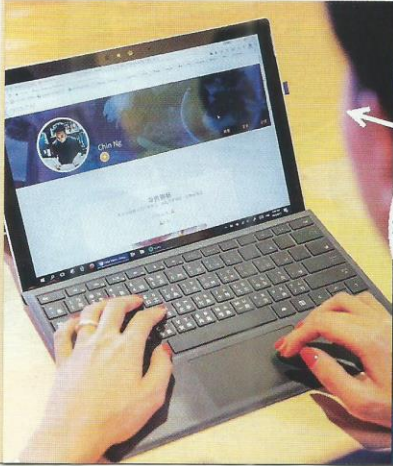


搞廚師平台是Fanny第一次創業，她希望可以愈做愈好。

家中的飯桌上，通常只有炒菜、蒸魚、焗雞等家常小菜。假如，有一天在家吃到籠仔熱情果醬大蝦球、天山雪蓮花膠湯、蒸浸星斑、新會陳皮骨等手工菜，會令你多點回家吃飯呢？不是吃外賣，而是找大廚上門烹調，在家吃星級菜式。

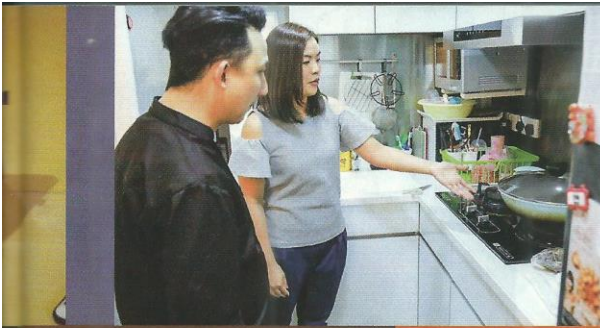


每個廚師都會有自己餐式的版面，而菜式都是由他們自己設計。



MobiChef

網站：www.mobichef.hk FB：www.facebook.com/mobichef.hk
備註：廚師上門服務須提早三天預約，網頁上有列出每個菜式所需要的工具。每個菜式是按人頭收費。



廚師到達時，客人可以
先介紹一下廚房內的設施。



不少廚師參與上門服務，
是想直接跟客人接觸，
希望了解更多客人要求。

流動廚師服務

廚師上門煮食，不是新概念，從前有錢人在家中大排筵席，便會找廚師幫忙。但找來的廚師，多是朋友介紹，或是找相熟的餐廳大廚，菜式欠變化。因此，最近有人大膽地把廚師上門服務推廣到網上，設計網上平台 MobiChef，一個網站集合近二十位富經驗的廚師。當你想找廚師時，上網一click，選日子，選菜式。然後，廚師便會帶着食材、工具，上門在你的廚房煮出上海菜、四川菜、素菜、日本菜、意大利菜、馬來西亞菜，甚至地中海菜、土耳其菜和巴斯菜等特色菜。

MobiChef有兩個意思，一個指「流動」，即廚師在不固定地方烹調；另一個指手機，用手機隨時隨地上網找廚師。設計這個平台的人叫 Fanny Suen，一個短髮清雅的女子。她曾經在城中多間五星酒店當公關工作，認識不少出色的廚師，再加上本身愛下廚。兩年前，辭工離開酒店行業，就想做一些跟飲食有關的事情。她說：「有一日老公讚我廚藝進步咗，然後話：『不如你試下上門幫人煮餸啦！』就激發起我開始研究廚師上門服務。」

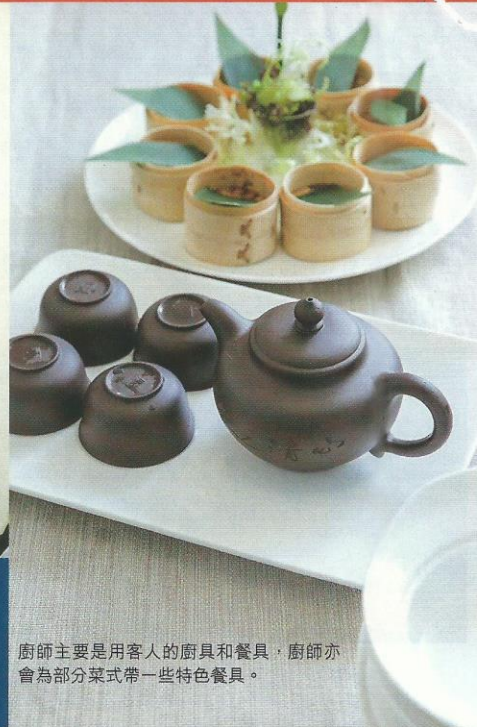
搞個網站，首先要找合作伙伴。Fanny除了聯絡了幾位來自高級餐廳、五星酒店出身的廚師外，也曾向專門做私家菜的廚師講究解網站。「喺香港其實有好多上門廚師，但主要靠口碑，客人一個介紹一個，所以若果你無朋友搵過廚師，你都唔知點搵。」每次找廚師，Fanny也會先試一試他們的手藝，保證出品水準佳，亦想了解每個廚師個性。「溝通好重要，MobiChef網站上有一個inbox功能，當你選好日子、菜式、廚師後，就可以直接跟廚師講自己口味上嘅喜好、要求，仲有你廚房嘅尺寸同工具，咁可以令到廚師先了解工作環境，工作起嚟自然順暢。」

網站在一月開始試業，起初有人以為是買餸包服務，到最近愈來愈多人明白找廚師上門煮食是甚麼回事。「有客人為了搞一個百日宴，但不想去酒樓食千篇一律的菜式，就搵我哋中廚做三四圍特別的菜式。亦有人想二人世界，不想被餐廳翻枱時間限制，搵我哋上門做意大利菜。」Fanny坦言香港餐廳的問題多少造就了MobiChef，所以她更有信心發展廚師上門服務。

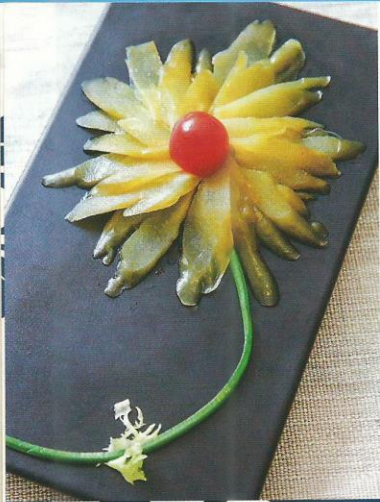
大部分廚師是一個人負責所有菜式，部分亦會有助手同行。



Fanny說廚房只要有爐頭、鑊盆、煲鑊等基本設備，便可以找廚師上門煮食。



廚師主要是用客人的廚具和餐具，廚師亦會為部分菜式帶一些特色餐具。



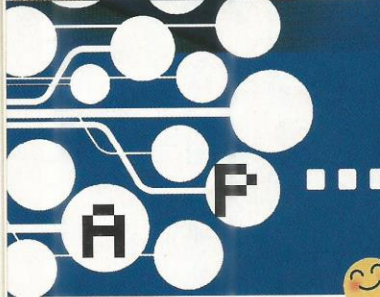
話梅涼瓜，是低碳健康菜單的前菜之一，以話梅醃醃涼瓜，味道很醒胃。



為省時間，葉師傅有時會設計一些涼拌菜式，預早一晚或半天浸醃，到客人家時，花點心思在擺盤上便可以上菜。



筵菜煮好，師傅就會跟客人傾談一下。



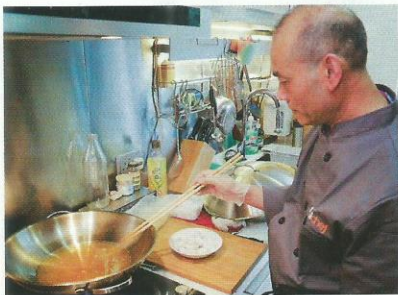
叮噠！門鐘響起，打開門，葉志剛師傅拉着一個大膠箱來到他是其中一位MobiChef。每次收到預約，葉師傅也會開始準備食材和工具。特別是他用來做甜品的葛仙米，不是很多地方有售，需要預早購買。他說上門做私房菜，用料可刁鑽、珍貴一點。從前在餐館因成本所限，很多食材不能使用，現在可隨心所欲介紹給食客。



葉師傅入廚經驗甚豐富，有35年專業烹飪及廚房管理經驗。1982年入行，第一間工作的食肆就是福臨門，之後分別於港島香格里拉大酒店和君怡酒店兩間五星酒店工作，經常接觸鮑魚、魚翅、人參等矜貴食材。但，他不滿足，認為香港很多餐廳選材也是因應市場去決策，遇上較少香港人認識的食材，就算味道不錯，也未必能夠放入食譜之中。

「很少人order，又或者食材本身好難大量訂購的話，食肆老闆都唔會用。」葉師傅拿着一碗葛仙米在說：「好似呢種細細粒的葛仙米，係一種淡水野生藻，係湖北省嘅特產。香港唔係咁多人認識，而且一斤賣成二千幾蚊，都幾貴，就算每次只用二兩，成本都百幾蚊，唔係間餐館捨得用。做私房菜，我自己話事，可以放入菜單。」他愛葛仙米做甜品，先浸泡，再煮滾，加入崑崙雪菊來提味，吃起來清甜滋潤，葛仙米更有明目清火去毒的作用，是不錯的食材。

跟葉師傅傾偈，八成話題都是圍繞食材。他說自己怕悶怕單調，經常會四出找新的食材再研究怎樣去煮。人家以為涼瓜只是炒牛肉、炒蛋，他就用涼瓜做漬物，用醃醋、糖、話梅來醃過夜，去走苦味，連小朋友也會愛上。做蝦球，即使炒也要不一樣，他就加入新鮮熱情果和沙律醬去做個濃濃的醬汁伴吃。這些創意都是葉師傅多看多吃多煮研究出來的：「我好鍾意研究菜式，但係一個人嘅想法有限，所以我加入做私房菜，可以同食客有直接接觸。每次煮完，就可出去客廳同客人講解一下我揀嘅食材，二來亦可以聽到佢哋嘅評語。遇過有啲食客飲食經驗比較豐富或者識煮



上門用不同的爐具煮食，師傅說有時也會遇到麻煩，不過之前溝通好，如果對方是電磁爐，也會先查問一下爐頭的火力。

番兩味，都會講好多新構思俾我聽，咁比起嚟中菜館時，要經傳菜的同事轉達客人的意思，就更加直接無誤。」葉師傅現在設計了五個上門烹調的菜單，包括素食、低碳健康、巧手菜、夏日開胃宴和喜慶宴，各有特色，而且每個菜單都有他特選的材料，非常有心思。



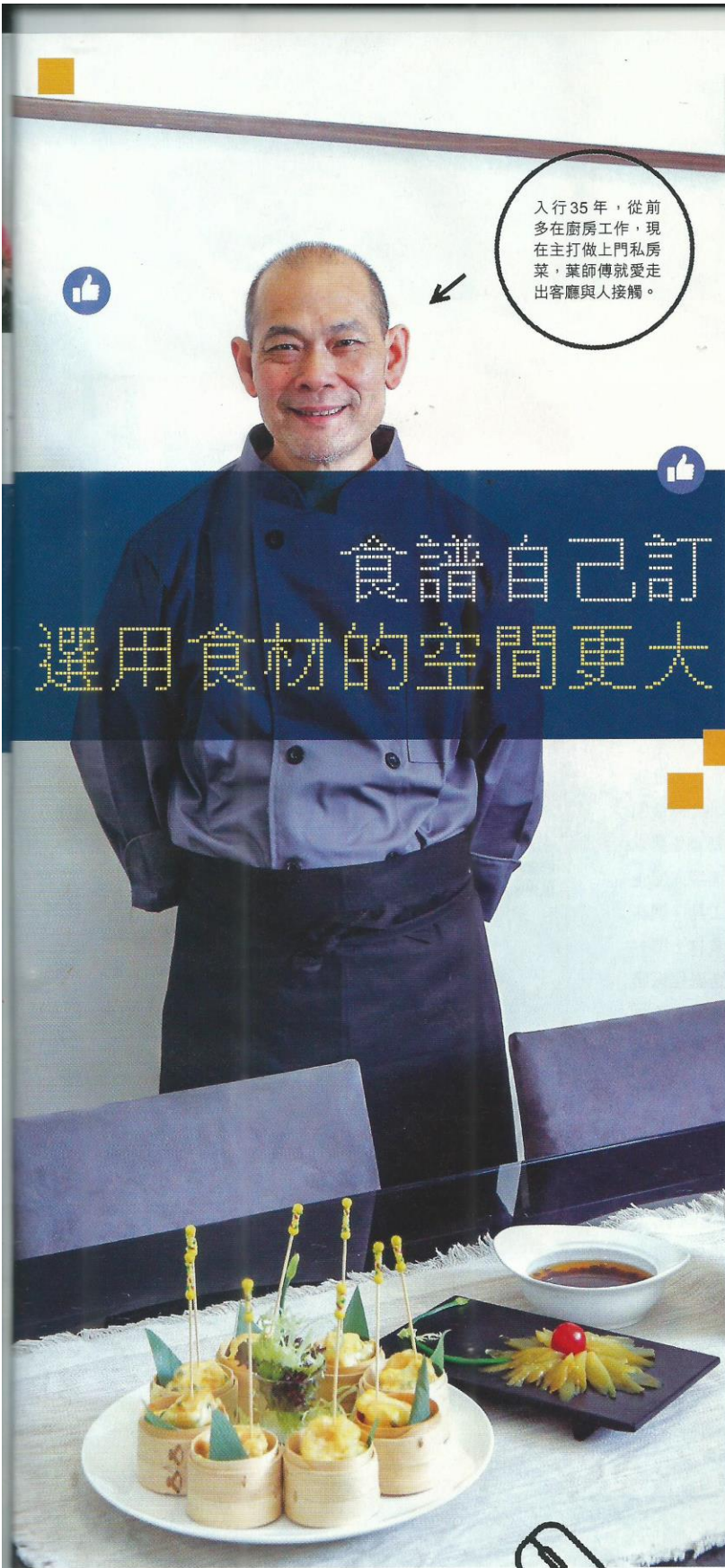
崑崙雪菊微葛仙米，葛仙米質感覺像小湯圓，味道非常清甜滋潤。



崑崙雪菊也是葉師傅的特色食材，雪菊細小，但香味特濃。

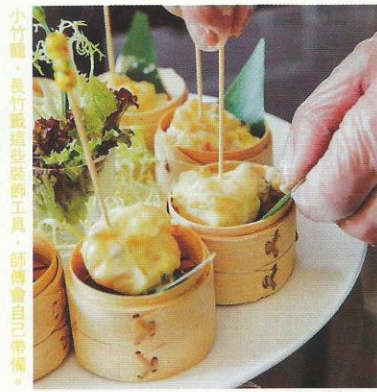


時要先浸水再煮滾，便會一粒一粒膨脹起，外形看來像沖繩海葡萄，但沒有鹹鮮味。



入行35年，從前多在廚房工作，現在主打做上門私房菜，葉師傅就愛走出客廳與人接觸。

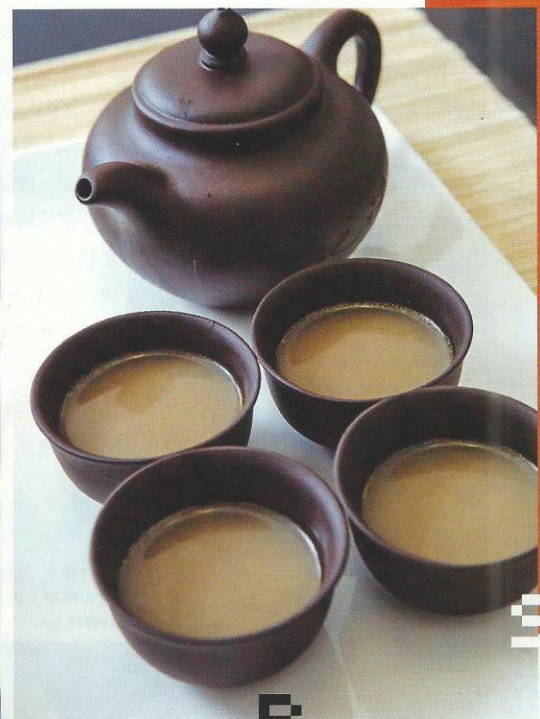
食譜自己訂 選用食材的空間更大



小竹籠，是炒麵蒸籠的裝飾工具，師傅會自己準備。



籠仔熱情果醬大蝦球，是喜宴菜式的其中一道菜式，大蝦球外層的醬汁是用新鮮熱情果和沙律醬做的。

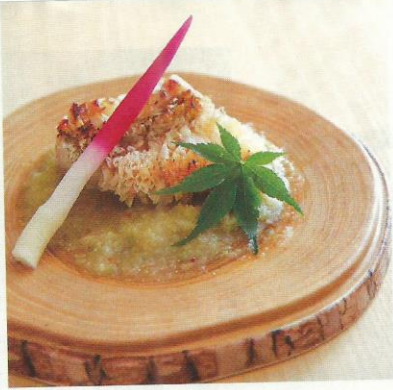


鮮瑪卡果重子雞功夫湯，以茶壺奉上，瑪卡味很鮮甜。





燒物白甘鯛龍鱗燒配蘋果醬，將白甘鯛先炸後煎，再配以一個用蘋果和牛油果做的醬汁，可以去油膩。

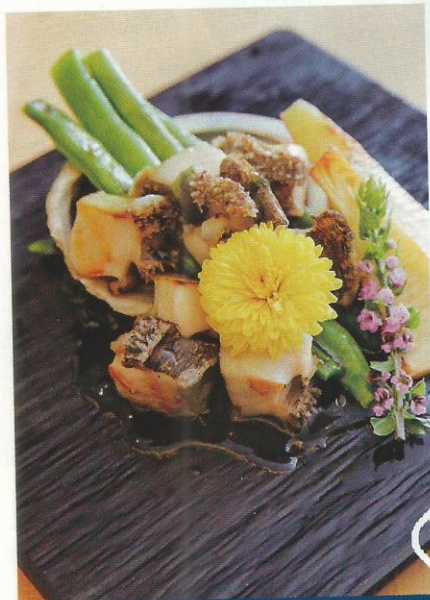


任師傅長得年輕，加上說話有點害羞，當踏入門口後，他把一個背包放下，拿出餐具和食材，令人以為他是初出茅廬的小廚師。

其實任師傅入行已有十五年，曾在多間高級日本餐廳工作，包括鮭辰和八寸酒食串燒私房料理，對鐵板燒和刺身料理都有很深認識。樣子年輕是因為工作上經常保持愉快的心情。「我初入行就做日本餐廳，做了幾年就決定咗向鐵板燒發展，因為我好鍾意站喺鐵板燒枱上面，一邊煮一邊睇住客人食嘢，特別開心。」他不是那種娛樂性很高的鐵板燒廚師，不會風花雪月，但卻喜歡跟客人講飲講食。「我創作用新鮮蘋果、牛油果拌勻做燒魚嘅醬汁，整好就問下客人味道如何？又會討論近期流行食咩？客人帶自己收藏嘅清酒來，又會請我飲一兩杯。呢種互動對做廚師嚟講，係一種研發新菜式嘅推動力。真係好開心。」

由鐵板燒轉到omakase，最近又做上門私房菜，全部都跟客人有近距離接觸，但上門私房菜有點不同，要求煮食地方很特別。「MobiChef最困難又最有趣嘅，就係要挑戰唔同嘅廚房，所以每次接到order，都會先要求客人upload廚房嘅相，最好有埋爐具、鑊、煲、焗爐嘅相。到達客人屋企時，亦會問清楚點樣操作，咁基本上都無問題。至於刀、攪拌工具、調味料，我喜歡自己帶去，因為唔係好重。」除了工具，他亦會帶齊食材上門，南非鮑魚、日本真蠔、枝豆……全部放在厚厚的保溫袋內，運送過程保證新鮮。食材工具搬來搬去當然也有機會出錯，他說：「有次帶漏了一種材料，不過我有其他額外食材喺個袋裏面，我就主動同客人道歉，再建議為

佢做呢一道菜，好彩客人食完都好滿意，完全無介意轉材料的問題。」所以他認為做上門廚師，除了要有烹調技巧、心思，與客人良好溝通外，亦需要懂得靈活變通，應對不同的問題。



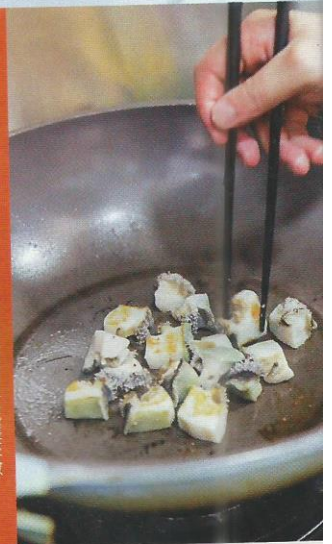
焗煮南非鮑魚，把鮑魚切粒後，煎香，再用海苔做汁伴吃。



生蠔是日本的真蠔比較大隻，肉汁鮮嫩。



一般家庭沒有鐵板，煎鮑魚就要用平底鑊來做。

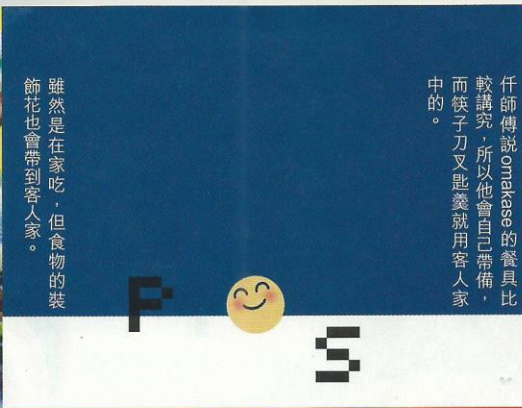


前菜有三款，包括海膽果凍、螢光魷魚和日本真蠔。





雖然是在家吃，但食物的裝飾花也會帶到客人家。



仟師傅說omakase的餐具比較講究，所以他會自己帶備，而筷子刀叉匙羹就用客人家中的。

挑戰不同的廚房為聽一句讚美



仟師傅的「寄世御膳」omakase，以四人起計，每人\$800，價錢比出面omakase平一點，而且很多帶着小朋友的家庭可以吃得更自在。

中菜可以上門烹調外，估不到連日式 omakase 也可以變成上門私房菜。在MobiChef中負責上門 omakase 的廚師是吳浚仟，人人稱他為仟師傅，三十多歲，性格有點怕醜，但是他卻很享受在客人面前做料理，他說：「因為能夠親耳聽到客人講一句：『好食呀！』」



每次上菜都會作簡單介紹，客人在家吃omakase比較輕鬆，所以多數會主動問很多問題。

