



位於灣仔日街的一個寧靜角落，有一間以美式裝潢風格配上藍白色設計的房子，環境舒適休閒，意想不到竟是由一名從美國回流香港的醫生陳其言 (Michael) 所創辦。原來他一直有願投身飲食業的心，於是便與朋友開設了富美式風格的漢堡店，實現夢想。

選擇開漢堡包店，皆因 Michael 認為漢堡包深受香港人喜愛，且是一種容易被大眾接受的美食。雖說他屬飲食業的門外漢，但他滿有信心說：「相信沒有人天生懂得經營飲食業，自己亦不是天生就懂得做醫生，而是靠用功學習，如果肯花苦功、肯去學和去找資料，我覺得有沒有經驗都不重要。」所以 Michael 每件事都親力親為，亦堅持由麵包、醬汁、肉以至酸瓜等各樣材料都是自家製作。

Michael 認為坊間的漢堡店大多只着重於牛肉，卻忽略了麵包這精髓所在。他起

初以美國傳統的薯仔粉來試做麵包，但礙於香港天氣比較潮濕，令薯仔容易發霉變質，試做了 30 至 40 次也告失敗，最終配合日本做包的技術，花了 9 個月時間研究出全港獨有的薯仔粉牛奶麵包，並申請了專利。

店內的食材除了外國貨，亦主張採用本地優質食材，Michael 表示只要花心機和時間去找尋，香港食材跟外國入口的品質一樣好。他更指出：「坊間很多餐廳標榜食材由美國與法國入口，像使用本地食材是錯的，其實烹煮食物最緊要材料新鮮，那裏有好的食材便選用，毋須局限自己。」

美國本地靚牛合製成漢堡

店舖所用的菜為元朗水耕菜，至於漢堡除了使用美國 USDA 牛肩脊及牛肋條外，還拌以本地新鮮牛肉製成，每日新鮮攪拌，並沒有預先調味，保留着原始的肉味。漢堡的價錢介乎 \$68 至 \$128，價錢尚算合理。當中芝士漢堡是招牌作之一，材料包括 4 安士牛肉漢堡扒、自家醃溫室青瓜、水耕生菜、芝士和自家秘製醬汁。另一款帶子漢堡則把特大刺身級帶子煎香，再配上清新的青檸洋蔥醬汁，味道相當配合。而最搶眼的原隻軟殼蟹漢堡，軟殼蟹沾上薄薄一層粉漿油炸，香脆可口，不覺

油膩，配上甘筍及溫室紅椰菜沙律和蛋黃醬，值得一試。配菜亦不馬虎，每日新鮮即炸 30 至 40 斤厚切甜薯條，啖啖薯香。

店舖開了接近一個月，仍處於不穩定時期，朋友對 Michael 的決定都感到愕然，認為他十分冒險。Michael 笑說：「他們覺得我是神經的，怎麼會有人剛做醫生不久便走去開餐廳，還要完全不懂和沒有經驗，始終入了行，很少人會跳出來。」幸好得到家姐 Ada 的鼓勵，她表示一直知道他有一個夢想是做飲食業，聽到並沒有愕然，反而十分支持，皆因自己也曾有創業的經歷，且很相信弟弟的能力。談到供書教學多年，出國留學讀醫的費用亦不菲，Ada 認為：「付出了那麼多金錢栽培，卻又不是從事專業人士的工作，爸媽當然會擔心，但我認為現在不做，不代表一世不做，人生還有很長的時間。」Michael 現剛實現了夢想的第一步，接下來將繼續努力打造出自己的漢堡品牌。



漢堡除了使用美國 USDA 牛肩脊及牛肋條外，還拌以本地新鮮牛肉而成。



所用的水耕菜來自元朗農場。



原隻軟殼蟹沾上薄薄一層粉漿炸至香脆。



店子位於灣仔日街一個寧靜的角落，環境舒適寫意。