

## 夫妻檔火鍋店創意制勝 台式傳統補湯 化作王牌湯底

80後老公與90後妻子合力創業，經營特色火鍋店「回到味來」，爲了在放題店與火鍋店林立的旺角突圍而出，他們有3大特色：樓面的90、00後大軍，開業後流失率爲零；將台灣秘方香港化、火鍋化；準備每月辦「辣王比賽」，以好食好玩吸客。

此店緣起陳建成（Jack）移民期間，食遍台灣大街小巷，嘗過隱世高人造的碳烤大腸包小腸、夜市火鍋、阿信魷魚羹、台中臭豆腐、雲南涮涮辣，還有已改良爲港版藥膳火鍋的紅燒牛肉，以及當歸鴨湯麵綫等。

讓陳建成念念不忘的，就是一啖當歸鴨湯，最瘋狂時日呷兩碗，激起創業夢。他返港後，在旺角頂了一間食肆，花數天翻新、設計標誌、打造型格燈飾，但開心了沒多久，就發現上手漏報煤氣爐漏氣未修，然後凍房及冷氣又壞，爐具呈老化，令首筆投資不斷超標，直至突破300萬元。

### 當歸鴨湯一喝上癮

雖然太太黎巧儀（Carrie）出身飲食世家，有內行人撐腰搭路採購新鮮貨，但營運細節始終要自己動手，小夫妻嘗到創業辛酸，但台灣朋友無私獻出的當歸鴨秘製配方，讓他倆面對重重難關仍勇往直前，現已站穩腳步，並寄望年內收支平衡。

陳建成在[移民台灣](#)之前，負責推銷高端吸塵機，對於飲食業完全一竅不通。首次下海創業，主要拜一碗很多人認爲是女人補品的當歸鴨湯所賜。

在他眼裏，美食只有好吃與不好吃之分，他在夜市一喝當歸鴨湯即上癮，每天不喝兩碗不安樂，後來更與攤主的大廚兒子結成莫逆之交，返香港創業後，獲他送贈經營了3、4代人的家傳秘製湯方，改良成爲鎮店王牌火鍋湯底。

當歸鴨湯好味在哪裏？夫妻異口同聲說：「它就好似媽媽的味道，鴨油加當歸、薑混出的古早味道，聞起來好香，吃下去又滋補，令你飲到停不了口。」

### 千禧代團隊夠拼勁

將台味港化，只此一家，但陳建成事先也與大廚經過一番研究，如將當歸熬成清湯，及以花椒酒醃鴨肉。

港客貪新鮮，通常一開始就心急飲鴨湯，必嫌淡口。其實新鮮鴨肉經花椒及酒醃透，需在當歸清湯中翻騰約20分鐘後，才會迫出鴨油，開始入味。此時肉質腍滑，味道最多層次，且愈滾愈濃味。

相反，米酒雞就怕老不耐熬，老經驗廚師與80、90後團隊經過每周開會反覆討論後，最後定案由廚房將雞煮到8成熟，端到客人面前時，再由侍應再焗或炒，一揭鍋，火候剛剛好。

火鍋店樓面全是90、00後，陳建成指年輕人天生有拼勁，年輕團隊很自然就凝聚出一個拼勁氣氛；而他給員工的待遇高於市場一至兩成，員工開工時自然對客人細心、有禮貌、自動爲客人提供貼身服務。

### 征服辣雞煲有賞

「回到味來」招牌菜惡魔雞煲，採用全球第五辣的印度辣椒炮製而成，辣度分小惡魔（辣度2）、中惡魔（辣度5，吃完可享全單9折）、大惡魔（辣度10，吃完可享全單8折）及終極大魔頭（辣度20，吃完可享全單7折）。

黎巧儀踢爆老公平日吃小惡魔已要頻頻飲水解辣，陳建成則恭維稱吃辣還是女性強項，像90後太太平日愛吃川

菜，吃大惡魔面不改容，遇上終極大魔頭才要出動飲料解辣。食客打敗惡魔有賞，每月會選出辣王，年底有終極大挑戰，讓客人又食又玩，吸引回頭客。

編輯：梁顯庭

美術：簡力斯

攝影：黃建輝