

點心宗師「酥皮奶黃月餅」始創人

葉潤發師傅

力臻完美 創意一生

俗語謂台上一分鐘，台下十年功，這道理亦能套用於廚藝事業，像葉潤發師傅當年為半島酒店嘉麟樓創出全城熱賣的酥皮奶黃月餅，成名背後，何止十年？

他由低做起，除了勤懇工作、努力學習外，亦富創意精神，廿二歲便當上點心部主管，其後在不少知名餐廳積累經驗，更協助策劃半島酒店嘉麟樓、九龍酒店環龍閣及淺水灣酒店起鳳臺的三間中菜餐館。入行四十多年，葉師傅時刻追求盡善盡美，對鑽研廚藝保持熱忱和執着，創作出別樹一幟的點心。現在即使退下來，仍沒有停步。

「時代不停變遷，不進，則退。」葉師傅如是說。



1) 葉師傅代表半島酒店嘉麟樓前往瑞士交流及示範中式美饌。

2) 葉師傅(右)曾在淺水灣酒店擔任點心部主廚。



創意・經驗・堅持

懷着這種精神，令葉師傅闖上事業高峰。任職半島酒店時，團隊正製作新派點心炸奶黃包，碰巧中秋將至，酒店高層建議打造另類月餅，「由炸奶黃包演變成酥皮奶黃月餅，反覆試了十次便成功。」如此順利，全賴經驗累積，「我們做了點心數十年，知道只要適當調整份量比例便可以。」結果酥皮奶黃月餅一炮而紅，更成為中秋名物，引來各界仿倣。

入行四十多年，現時半退休的葉師傅仍然保持上進心，視朋友、行家及徒弟為良性競爭對手，不斷比較、求進、求突破。「每天坐在餐廳兩小時，就是一直思索新靈感，想好便回家試做。」他最愛把中西食材混合，創出新式食品，如年初與Club Wheelock合作，為會員舉辦賀年糕點班，葉師傅新創的咖啡年糕深受歡迎，更鼓勵會員多運用創意，享受入廚樂趣。

工欲善其事，必先利其器，葉師傅對廚房爐具亦相當講究。他盛讚西門子(Siemens)焗爐，「操作簡單易用，配備4D熱風烘培，火力平均穩定，令食物受熱均勻，以及各項蒸、烤、慢煮等手動及自動功能，完全滿足專業要求！」



累積經驗 精進求突破

葉師傅十四歲入行，於高陞大茶樓當點心學徒，凌晨三時起床工作至下午四時，周六日更需工作十六小時，亦不減他對創新的執著，「正如點心師傅教落，學一款變十款。」例如平平無奇的山竹牛肉，經他融入巧思創意，變出網油牛肉卷、薑芽牛肉、菠蘿牛肉等，帶給顧客不少驚喜。

憑着勤奮和創意，年紀輕輕便升上點心部主管，服務過多間高級餐廳，包括佳景集團、清水灣鄉村俱樂部、香港潮州商會等。對於客人各種特別要求，葉師傅勇於接受挑戰，如製作榴槤雙皮奶、八寶甜湯等，他總能一一照顧到，更融入自己的構思及經驗，做到與別不同。他分享當中的秘密：「要與年輕人多溝通，學習他們的新構思，再以自己的經驗，創出新菜式。」

