

4288 Dublin Blvd., Dublin, CA 94568

歐化人物專訪

IN 歐化中心

大型購物商場，座落
不但建築格調新穎，
更正式投入服務，包括
鄰近的鯉魚門海鮮茶寮
的親朋好友光臨都柏林

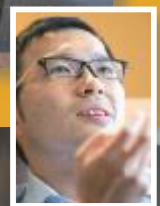


奇華餅家副總經理 黃嘉偉



叮噹百寶袋透出無窮變化 我哋整餅大忙人

於香港擁有 30 多間
分店的奇華餅家，自 10
年前起擴展業務至灣區，
先後在苗必達市開啓兩間
分店，本年再下一城，於都
柏林歐化中心的開啓奇華餅
家第三間分店。奇華餅家的
第三代傳人兼副總經理黃嘉偉
(英文名：Mark) 與本報分享其
從商歷程上的悲喜點滴。



完美主義者不再完美

別以為出身餅店世家的孩子一定
決心繼承衣鉢，相反地，Mark 家裏三
兄弟中，沒有一人有興趣經營家族生
意，Mark 的大哥是一名執業律師，與
他雙生的二哥又是一位外科醫生，連
家中排行最小的 Mark 亦志願成為建築
師，其後更飛往美國東岸的 Hobart
Island College 主修建築。但四年前
一次機緣巧合下，剛畢業的 Mark 懷著
一顆赤子心幫忙管理生意，一切從頭
學起。

誤打誤撞下從商

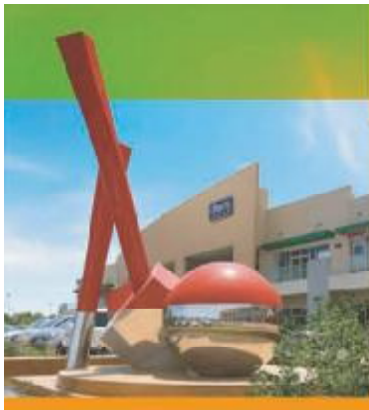
不說不知，Mark 很早便有開第三
間分店的念頭，只是遲遲未有行動，
原因是怕「開錯地方」，生意難以維
持。後來在家族朋友介紹下認識都柏
林歐化中心，認為在此處開店能開關
新客源，吸引更多非華裔的新顧客。

據訪問當日所見，確有不少非華
裔人士專程來到購買糕點。Mark 表
示，短期內的目標是做好現狀。

時至今日，Mark 對建築業的熱誠仍
未減退，日間到東灣的建築公司全職
工作，空餘時間料理業務，並計劃於
不久將來考取建築師牌照。

訪問過程中，Mark 形容往日的自
己為「執著的完美主義者」。求學時
期，往往就是這一股過分追求完美的
執著讓他困死在自己設計的創作框框
內，一旦達不到如期中效果便會很痛
苦，但他說：「學習從商的過程中，
我進步了。」自接手管理家族生意
後，Mark 經歷了大大小小意想不到的
挫敗，讓他明白到人生是充滿變數
的，每當作決定時，應該考慮到在可
控制的範圍內讓自己做多方面嘗試，
同時學會承受犯錯和失敗的滋味，才
可以從過程中汲取教訓和探討成功的
秘訣。

那到目前為止，Mark 的成功秘訣
是甚麼呢？Mark 笑著回答道：「當商
需要膽大心細和團隊精神。」他說，
一個領導者除了有冒險精神外，還得
觀察入微，細心了解每位客人和員工
所需，因為一個人的力量實在有限，
一個計劃需要大量人手配合才能成
事，因此他尊重每一個會經幫他辦事
的人。其中，亦師亦友的「叮噹師
父」更是不可多得，經常從旁指點，



Ulferts
歐化

Dublin
www.ulferts.com

盡顯優閒生活精華

這個夏天，讓我們相約在 DUBLIN

全新落成的都柏林歐化中心，是東灣三谷地區的嶄新之於580及680公路交界的Dublin/Pleasanton市中心地帶，鄰近BART總站，交通便利，四通八達。都柏林歐化中心外型典雅流麗，更匯聚了30多家國際美食、時尚購物及休閒生活概念店於一身，其中超過二十多家商號現已正式開幕，包括奇華餅家、昌興珠寶、電訊通、高登眼鏡、天使纖體及多家高級食肆，帶給您無限驚喜和滿足。另外，享譽海峽最新東灣分店，也即將在歐化中心開幕與您見面，如此精彩繽紛的美好生活，您又怎能錯過？今天就邀約您的歐化中心，一同體驗優閒生活的精華！

日見麵!

Osaka Ramen



麻婆豆腐拉麵

集中日兩國口味於一身，甜中帶辣，加上爽口彈牙的麵身，令人一再回味。

由華裔夫婦Tony和Mary一手創辦的Osaka拉麵店位於都柏林歐化中心地層，是夫妻二人勇闖灣區飲食界以來的首間拉麵店。拉麵店老闆兼主廚Tony曾經在日本東京當拉麵師父5年之久，懂得用獨門秘方炮製傳統的醬油湯底、豬骨湯底和味噌湯底。

為了迎合灣區食客的口味，Osaka拉麵店刻意把原來很鹹的九州豬骨湯底的鹹度調低，讓拉麵嘗起來更清淡可口。除了傳統的日式拉麵外，店內還供應難得一見的和風飯團、蛋包飯和大阪風章魚燒。



大阪風章魚燒

傳統的大阪風章魚燒並非隨處嘗到，市民萬勿錯過。



▲本店精心為顧客炮制特式的日本拉麵。

查詢網頁：
www.osakaramen.com
電話：
(925)833-9918
營業時間：
周一休息
周二至周四
11:00am-2:30pm
5:00pm-9:30pm
周五至周日
11:00am-3:00pm
& 5:00pm-9:30pm

撰文：蒲韜衡 攝影：黃皓尹

黃嘉偉（右）與好拍檔叮嚀師傅（左）致力炮製完美西餅。



雖然Mark說自己不再是完美主義者，但憑記者觀察所得到，Mark並沒有把完美主義完全戒掉，反而把這種態度轉移到控制食物品質上。Mark一臉認真地道：「食物品質必須穩定，如果知道一卡車的月餅中有一個是不完美的話，我寧可犧牲一卡車的月餅也不能讓一個客人買到不滿意的月餅。」可見其態度認真。此外，為了全面掌握公司營運的每一個細節，Mark試過天天清晨四、五點起床，前往工場觀察製餅師傅工作，自己更落手落腳搓麵包。

記得一次，一名印度客人訂造結婚蛋糕，但不知如何承托才能安全運抵場地，Mark便與「叮嚀師父」著手研究，結果在首次試驗中，蛋糕在上

提醒Mark要謙遜待人。Mark最後說：「其實，買賣糕點是一個簡單的行業，能看見客人吃得開心便有很大的滿足感。」

勇於嘗試，親力親為

Mark的父母親在香港居住，二哥又在東岸居住，一家人可謂離多聚少，去年便在父親的六十歲大壽宴中再次聚頭。但Mark說，就算再忙也好，每年必定和父親及兄弟共「四仔爺」作一次家庭式網球比賽，四人更試過不顧一切玩球至凌晨。雖然網球比賽沒有媽媽份，Mark卻緊記母親的一句話「面對重大決定時等到最後一刻才下決定」。Mark說，現在才慢慢明白媽媽的教誨。

家人各分東西

公路前已經全面倒塌。經過多次嘗試後，Mark發現要在每一層的蛋糕下加上防滑墊子才可有力量固蛋糕。最後，Mark更親自往農民市場挑選色彩斑斕的每件裝飾，務求令客人滿意。