

作為飲食記者，眼見不少過江龍在香港開業時，初時天天大排長龍，但通常不需多久，金漆招牌慢慢褪色，最後悄然離場。像不少香港人遊台灣必到的鼎泰豐，01年尾挾全球十大餐廳之名進軍紅磡，開業時的確風光無限，但後來陷入同一死局，食物差勁，服務劣質等，終於在去年底結業。原來，當年這家店只是特許經營店。如今合約屆滿，台灣鼎泰豐總店決定正式進駐香港，在尖沙咀開了一間鼎泰豐，大字標明「台灣直營店」，亦是品牌首家海外直營店，強調食物水準及服務與台灣本店無分別，迅即引來不少忠心食客，在門前大排長龍。以後想吃她有名的小籠包，不用再搭機了。

首間

鼎泰豐直營店抵港

人龍即現

直擊爆場情況
日期：2月16日星期六
尖沙咀新港中心三樓鼎泰豐



【鼎泰豐簡史】

鼎泰豐於1958年由山西人楊秉彝先生在台北創立，即現時位於永康街口的信義路總店。當年的鼎泰豐是家專賣花生油的小店。1974年，由於以黃油榨取的沙拉油(Salad Oil)在市場上逐漸取代花生油，為了開源，楊聰取當時台北的滬菜名店復興園大廚唐永昌先生的意見，將店面劃出一半，請來幾位曾在上海學藝的飽點師傅，正式改賣小籠包。當年的鼎泰豐，非常注重餡料的新鮮，所有送來的豬肉，每次都由師傅親自檢驗，聲名漸響。1978年，美食家唐魯孫先生，在《聯合報》盛讚鼎泰豐的蟹黃湯包毫不偷工減料，湯腴味正，自此成為台北名店。1993年，美國紐約時報甚至將鼎泰豐列為全球十大餐廳，和法國米芝蓮星級廚神Pierre Gagnaire並列同一級數。1996年，鼎泰豐以特許經營方式，和日本高島屋集團合作，在東京新宿成立首間海外分店，後來擴展至上海、北京、天津、新加坡、印尼、韓國、美國等地，現時全球共有三十多家店。

費為台灣甚至全球的小籠包第一品牌，去年6月在台灣就有一本名為《典範鼎泰豐》的書出版，此書由創辦人授權所著，內容講述品牌的成功之路、小籠包美味秘方等，部分香港書店亦有售。\$90（銅鑼灣書店 2834 4488）。



現時店子由第二
代傳人楊紀華打
理。（圖片摘自
《典範鼎泰豐》）