

商匯館 — 最香餅家



“最香餅家”為本會“誠信店認可計劃”的認可商號，同時，其商品進駐了澳門貿易投資促進局“商匯館”作商品展示及推廣。“商匯館”以對外宣傳“澳門製造”、“澳門品牌”、“澳門設計”的商品為目標，而本會的“誠信店認可計劃”則能助力商號提升商品品質及服務水平。今期《澳門消費》轉載“商匯館”企業故事的專訪內容。

“餅”香不怕巷子深，位處澳門夜呷街的“最香餅家”開業60年，一直堅持以炭燒古法手工製作杏仁餅，吸引不少食客慕名而至，將傳統味道帶回家。

競競業業製餅 口碑傳頌三代

“最香餅家”開始以家庭式工場經營，由創辦人李繼煜先生製作糕點，銷售則由其妻子黎愛珍女士包辦。目前“最香餅家”由第二代李志勇及第三代李俊明接手共同打理，“祖輩在中山拜師學藝後回澳創業，最初是為了養家糊口，但製餅的用心逐步在市場建立起口碑。”

製作選料認真 餅食各有特色

“最香餅家”的手工炭燒杏仁餅以美國杏仁、綠豆粉、糖、植物油及花生醬為原料，師傅先將混合均勻的原料粉填入模具，人手刮粉、壓模填餅，再放入火力適宜的炭爐中烘烤定型，期間不時搖擺竹籐篩子確保杏仁餅受

熱均勻，高峰時期每日最多能製作五千個。另一特色產品蛋黃肉心杏仁餅，在原味杏仁餅的基礎上添加肥豬肉及鹹蛋黃，揀選過的鹹蛋黃切粒、捶扁、搓勻，加上切成薄片的肥美豬肉，融入餅心，帶出濃郁豬油香氣。其他產品，如鮮奶合桃餅、紫菜肉鬆蛋卷、花生軟糖及加蛋餅等產品銷量亦相當受歡迎。

善用網絡力量 為銷貨尋突破

為進一步適應零售新業態，李俊明開始逐步拓展線上市場，目前已開設自營網店並積極經營線上社交平台，把產品銷售至香港，他未來期望克服關稅和運輸問題，把產品銷售至內地市場。

作為貿促局商匯館展商的一員，該司期望未來繼續積極參與貿促局舉辦的展會，借助商匯館線上線下宣傳渠道，持續宣傳“澳門品牌”。

