

■40多年前郭來好女士一手創立了「大利來記」，女兒陳嘉儀現時成為了第二代掌舵人。

大利來記豬扒包始創於六十年代，原本僅為坊間鄰里填肚果腹的慣常小食，由於其加工秘方獨特，肉質鮮美，佐以清香鬆脆的麵包，食客遂絡繹不絕，大利來記豬扒包的名聲不脛而走，成為馳名海內外的澳門品牌。

大利來記

品牌宣言

「傳承創新 信譽至上」
陳嘉儀認為，企業要進步就必須有所改變，但在革新之餘也要記得呵護傳統的經典、精髓。

品牌之光

2005年
「大利來記」行政總經理陳嘉儀小姐應邀擔任「進軍滬港澳」與「品牌致富之策略」研討會主講嘉賓。

2008年
榮獲澳門女企業家商會主辦之「第二屆澳門特色光榮榜」之茶餐廳特色美食優異獎

多年來，「大利來記」獲各地多家電視台及報章雜誌的大力推薦。



品牌標識

「大利」一名，是郭來好接手咖啡室前的原店名，一直沿用至今，後來因業務擴展手續之需，遂以其名字郭來好的「來」字命名，「大利來記」因而得名，寓意店舖客似雲來。

「大利來記」尤其着重企業形象，在餐紙、餐具上均印有「大利來記」的豬仔標記，餐紙盒上更印有七彩繽紛的「包出彩虹」式樣，象徵「大利」豬扒包將不斷發展，如七色彩虹般繽紛燦爛。



■「大利」的咖喱魚蛋採用馬來西亞白鱈魚製成



品牌傳奇 「豬扒包」背後的傳奇故事

在茶餐廳文化盛行的澳門，幾乎每條街道都可找到有賣豬扒包的傳統茶餐廳咖啡室，可是，無數訪澳旅客卻堅持「過大橋」到氹仔舊城區的「大利來記」排長龍等待其新鮮出爐的「澳門豬扒包」。

40多年前由郭來好一手創立的「大利來記」，現在已由一家小本經營的家庭式咖啡室，發展成擁有3間分店，馳名港澳及內地的食店，成為聞名海外的澳門品牌。

「大利來記」店舖裝潢傳統簡樸，雖為大排檔，但卻有著歐陸文化悠閒獨特的韻味，路邊搭建了一個大帳篷，篷下擺滿木製的摺疊式桌椅，每日下午「豬扒包」出爐時，絡繹不絕的人群紛



■國際烹調大師殷文達也是「大利來記」的常客

至沓來，熙熙攘攘的坐滿了店內店外。
「大利來記」第二代的掌舵者、行政總經理陳嘉儀放下了手頭忙碌的工作，娓娓道出了「豬扒包」背後的傳奇故事。

60年代的澳門，炮竹業十分興旺，陳嘉儀的母親郭來好從事炮竹製作，父親則靠賣魚養家糊口，當時澳門的炮竹加工安全措施較差，炮竹店經常發生爆炸，陳氏夫婦和家裡的10個孩子經常生活在擔驚受怕之中，為安全起見，便決定結束炮竹店的生意。可是，單靠陳爸爸的魚檔生意難以養活10個小孩，母親郭來好遂決定接手經營當時的「大利」咖啡室以幫補家計。

當時的氹仔居民十分貧困，在1968年經營之始，「大利」咖啡室幾乎門可羅雀，每天只靠零星的街坊生意，儘管郭來好苦心經營，但生意仍未如理想。至1970年嘉諾庇大橋建橋，「大利來記」成為了不少建築工人的「飯堂」，氹仔的市政官員又向「大利來記」提供麵粉，託她幫忙製作「救濟包」（即豬仔包）並在每天大清早分發給氹仔的街坊，以造福、救濟貧困的氹仔居民。不少氹仔居民一嚐「大利救濟包」後均大讚好味，更有土生葡人向郭來好提議在豬仔包內夾豬仔肉（即豬扒）來售賣則更美味，又教授以葡國香料醃製豬扒，增強肉質鮮味的秘訣，不久，隔



■澳門特區行政長官崔世安到訪「大利」品嚐豬扒包

壁的中國菜館大廚又將中國傳統用鑊仔將豬扒探鬆的方法傳授給緣頗好的郭來好，在融匯中西飲食文化的精粹技藝，加上郭來好的用心製作下，「大利來記」豬扒包一炮而紅。

1974年，連接澳門離島的第一條大橋，嘉諾庇大橋開通，不少澳門半島居民周末都會到氹仔度假，感受離島的村鄉情懷，「大利來記」也就越來越多人光顧，正因「大利來記」的豬扒香味四溢，豬仔包外脆內軟，顧客吃過後都口碑相傳，更有不少香港旅客慕名而至。隨着生意的不斷增加，「大利」豬扒包由最初每天限量供應180個，發展至今天供應580個，節假日更會售出1200個。



■「大利來記」在裝潢傳統簡樸的背後卻仍帶着歐陸式的底蘊

製傳統咖啡，而且一袋咖啡粉最多沖製8至10杯咖啡，以保持每一杯咖啡的香濃味道。

在食品方面，為迎合現今都市人的飲食習慣，「大利」豬扒包的口感多年來不斷改良，現時的豬扒比以往更鬆，麵包比以往更軟，奶茶咖啡亦比以往少甜。陳嘉儀又介紹，在「大利」喝咖啡可要求店員提供牛油和煉奶，與咖啡攪拌後再飲用，口味十分獨特。

展望未來，陳嘉儀表示，「大利」將陸續在香港及內地開設加盟店，期望將小小「豬扒包」的生意發展成為聞名海外的澳門著名品牌。

「大利來記」成功的發展秘笈

半世紀以來，「大利來記」見證着澳門的成長，也見證着氹仔的變遷。陳嘉儀回憶說，在澳門回歸前，澳門治安突然惡化，黑幫仇殺、槍擊事件時有發生，人心惶惶，訪澳旅客數量大跌，那時「大利來記」每天180個都賣不完，隨着澳門回歸祖國以後，治安日漸好轉，加上賭權開放，旅客不斷增加，「大利來記」的生意亦日益增長。

但亦正因為社會的不斷發展，澳門博彩旅遊業的持續興旺，房地產價格也不斷飆升，「大利來記」在天門庭若市的同時，也日日為着人手緊缺和店舖業權的問題而煩惱。陳嘉儀眉頭緊皺地說，總店的舖位現正涉及一宗處理多年未果的業權糾紛官司，幸好「大利來記」一眾夥計均團結一致，在經歷風風雨雨的同時，也不怕困難，同心為做好「大利」品牌而奮鬥，相信終有一天會守得雲開見月明。

現時「大利來記」已由家庭式小本生意，發展成擁有3間分店的品牌企業，創始人郭來好也已將「大利來記」的生意全盤業務交由兒女全權管

理，加上陳嘉儀的丈夫是市場營銷專才，店舖也特意聘請了一名市場經理，使「大利來記」的經營管理日趨企業化，業務發展蒸蒸日上。

此外，「大利來記」銳意改良創新，新鮮推出了豬扒菠蘿包，香軟的麵包蓋上鬆脆的「菠蘿」皮，麵包內夾上大塊豬扒，其獨特的口感亦得到不少食客的稱讚。

「大利來記」亦推出了咖喱魚蛋、咖喱魷魚、秘製雞中翼和木糠蛋糕等惹味小食，以供顧客在排隊等候購買豬扒包期間先醒一醒味蕾。「大利」的咖喱魚蛋採用馬來西亞白鱈魚製成，加上採用洋蔥辣椒等配料自家調製的咖喱醬，啖啖爽口彈牙之餘，又充滿濃郁的咖喱香味，每逢周日「大利」都會賣出百多斤。

除了招牌豬扒包和咖喱魚蛋外，「大利」對於咖啡奶茶的沖調也十分講究。陳嘉儀介紹，她五哥沖泡的咖啡奶茶是最有水準的，「大利」的奶茶茶底以多種茶葉調配，即叫即沖，故茶底不會經過長時間浸泡，加上淡奶後的奶茶，既香又滑，實在值得一嚐。「大利」還堅持以瓦煲來煲

品牌秘笈

「大利來記」對麵包的製作要求也十分講究，陳嘉儀介紹說，「大利來記」堅持採用優質的日本麵粉，並以葡國師傅傳授的烘焗方式製作麵包，麵包師傅每天早上8時上班，將麵粉由大麵團搓成小麵團，經發酵後將麵團搓成豬仔包的形狀，再將包形麵團放進柴火烘焗。隨着時代的變遷，加上環保概念日漸普及，除了氹仔舊城區總店的豬扒包仍以木柴烘焗外，其餘分店的麵包皆



■就是這個「大利」秘製的豬扒包吸引了不少旅客慕名而至

製作精良 品味獨特

由中央工場統一以電爐烘製，陳嘉儀說：「以電爐烘焗而成的麵包，品質也不遜於總店柴火烘製的。」

對於豬扒的醃製，「大利來記」數十年來以獨有配方調製，工序一絲不苟，每一塊豬扒均以白蘭地及10多種香料醃製，並由專人用鑊仔將豬扒逐塊採鬆，絕對有質量保證。

陳嘉儀自豪地說：「內地的朋友多喜愛秘方醃製的靚豬扒，但香港的朋友則多喜愛包香滿溢、外脆內軟的靚麵包。」

口碑相傳 限量供應

在經營上，「大利來記」從原始的家庭式小本經營，變得更着重品牌形象及宣傳推廣，以迎合市場的發展趨勢，儘管只是一件餐具、一盒餐紙等小細節亦一絲不苟，務求打造一個與眾不同的



■嘉儀盛讚五哥沖泡的咖啡奶茶最有水準

茶餐廳品牌形象。
「大利來記」的豬扒包重質不重量，每日下午3時半新鮮出爐，平日限量供應580個，節假日則供應1200個，售完即止，通常下午4時許便會被搶購一空，因此不少顧客為求一嚐最新鮮熱烘的澳門「大利」豬扒包，均會在門前「大排長龍」耐心等待，其魅力可見一斑。