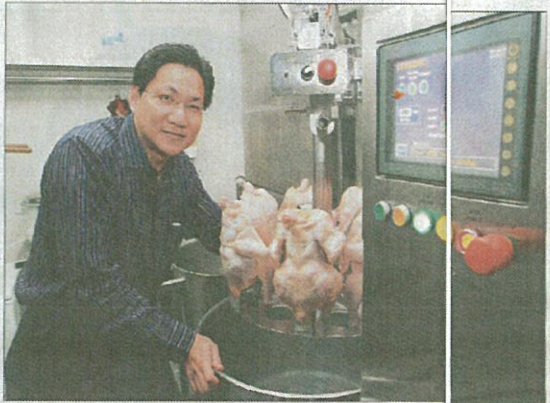
自手起家的食腾福国际总裁张耀文，原本在一家餐饮服务跨国公司当营业经理。

1997年他决定创业，成立餐厅管理和伙食供应公司。他原想守着小生意，过安稳的日子，却因之前任职的跨国集团要收购他的公司，并对他不屑和无礼，激起他的战斗精神。

他说："我告诉自己，一定要把生意做大，才不会在弱肉强食的商业社会被吞没。"

张耀文的战斗精神也激发他，研发以机器替代人工煮鸡……

文▶胡文雁
摄影▶邝启聪 / 龙国雄



↑张耀文花两年多研发的鸡只烹煮机。

跨国集团大欺小 激发小公司老板雄心

食腾福国际总裁 张耀文的故事

用机器烹煮白切鸡和酱油鸡，生产过程既清洁又卫生，且食物水平有保证，比起人工煮的，还要嫩滑多汁，肉质丰美——这对很多人来说，简直是天方夜谭，但对一个有远见的企业家来说，他就有本事和魄力把不可能变成可能。

两年研发烹煮机

在一般人眼中，食腾福国际（Stamford International）总裁张耀文不过就是个年轻的企业家，28岁创业，五年就让食腾福赢得50家杰出企业奖，但很多人不知道，张耀文还是个"发明家"。

最近，他和已故名厨杜天送共同研发的世界第一台鸡只烹煮机，已成功申请专利，属高科技设计，全自动化操作，一小时内可处理10只鸡，吃起来，口感之好比起人工煮的有过之而无不及。

从第一个模型的诞生到第二代机器的生产，张耀文用了两年多时间，投资逾40万元。很多人怀疑这种时间和金钱的耗费是否值得，但张耀文却很有信心不会白费。他说："事业要做大，就不能太依赖个人，要建立一套完善的系统，使食物水平保持稳定。"

两万元创业

30岁的张耀文白手起家，中学毕业后就读新加坡酒店与旅游管理学院（SHATEC），当完兵在酒店工作一阵子后，便加入一家从事餐饮服务的跨国公司，一做就是七年，从小职员做到营业经理。

虽然位居高职，因看不惯公司管理层不重视本地市场，张耀文在1997年决定辞职，拿出两万元的积蓄出来创业，成立自己的餐厅管理和伙食供应公司食腾福。

做了两年多，公司生意蒸蒸日上，张耀文原想守着小小的一盘生意，安稳的过日子，却因为原来任职的跨国集团要收购他的公司，激发他的雄心万丈。

"他们派我到香港洽谈，但和我见面的洋老板一开始就以一种很不屑和无礼的态度，且语带恐吓说，如果我不同意收购，就会用尽一切方法打击我。我非常气愤，反而激起战斗精神。我告诉自己，一定要把生意做大，只有这样，才不会在弱肉强食的商业社会被吞没。"

今天，食腾福已发展成一家拥有规模的餐饮服务企业，雇有360名员工，客户中有不少跨国公司，每天至少要供应6万人的伙食。

↑张耀文开餐厅的梦想成真。

"金牌厨师"与鸡只烹煮机的梦想

事业有成，但张耀文内心还有未圆的梦。

小时候，住在大巴窑的张耀文对住家附近一家"玫瑰西餐厅"一直念念不忘，每次经过，都要把脸孔贴在玻璃上痴痴欣赏。他说："看着里面的人用刀叉用餐，我觉得太有趣了，那时我的梦想就是长大后可以拥有一间这样的餐馆。"

当初出来创业，因为不够本钱，张耀文选择了伙食供应业，但开餐馆的念头一直在他脑海盘旋不去。"我想做新加坡风味餐馆，而且要把它开到国外，但卖什么好呢？我觉得在这么多本地美食中，鸡饭是最有代表性的，而且比较适合大众口味。"

↑"金牌厨师"杜天送(左)因张耀文态度诚恳，加入其公司。不过，杜天送已于去年病逝。（档案照片）

构想遭厨师反对

张耀文在经营员工餐厅的过程中，遇到一个最大的问题是食物水平参差不齐，好比同样是叻沙，但因为厨师不同，煮出来的味道就是不一样。

张耀文说："如果要把鸡饭卖到外国去，这个问题一定要解决，最好有一套什么方法，可以在任何时候都做出有水平的鸡饭，而不是光靠师傅的手艺。"

就因为这样，使张耀文萌起要研发一台鸡肉烹煮机的念头。当他把这个构想告诉食腾福执行厨师杜天送时，遭到后者极大反对。

"对杜师傅来说，烹调是门艺术，他无论如何都不相信机器做出来的鸡，会比人做的好吃。"

"金牌厨师"加入小公司

说到杜天送，张耀文一时感触，竟忍不住在记者面前流下眼泪。他无限感慨地说："这台机器的发明，杜师傅付出很多心血，可惜他只看到第一代模型，无法看到真正的成果。"

在饮食界，杜天送可说无人不知无人不晓，他是资深的"金牌厨师"，多次带领我国多名厨师到外国参赛，获奖无数。他于2001年加入食腾福，之前，他在泛太平洋酒店集团工作了26年。

张耀文说："杜师傅在饮食界地位崇高，我却是无名小卒，当年他是看我态度诚恳，面对前辈时仍不卑不亢，才答应加入我的小公司。以他的地位和名气，他根本无须屈就，但他无条件地相信我，这点一直让我铭记于心。"

↑餐厅的芝士蛋糕有50多种口味。

←以机器烹煮的鸡饭，是餐厅的招牌菜之一。

（Say Cheeze Cake提供）

与杜天送共事这六年来，张耀文和他成为忘年之交，两人不仅在工作上培养了很好的默契，也建立起深厚的感情。去年7月，杜天送因急性肠癌逝世，张耀文悲痛万分，每次谈起这位他尊敬的一代名厨，他都会黯然神伤。他说："这听起来似乎很玄，但我经常梦到他，梦境就像真的一样，梦里他会给我出主意，对我们付出的努力他始终放心不下。"

机器煮出好吃鸡肉

杜天送生前，张耀文花了一年时间才说服他答应建造鸡只烹煮机。"他一直认为这是不可能的事情，在我们开始落实计划，找工程师制图做模的过程中，他始终半信半疑，但后来他看到做出来的机器真能煮出好吃的鸡肉，心里的疑虑才一扫而空。为此，他还特地跟我道歉。"

张耀文坚信，要进一步扩大事业，在食物处理的过程中一定要建立一套科学化和标准化的系统，即使人不在，方法还可以留下来，食物水平才不会因为人事变动而受影响。

他说："像煮鸡这回事，其实可以交由机器做。我觉得厨师不应该重复做着同样的事情，而是应该把时间花在研究新菜式和提升食物的水平。如此，厨师才能发挥他真正的价值。"

梦想实现与永远的遗憾

随着鸡只烹煮机的诞生，张耀文开餐厅的梦想也实现了。他最近刚在世界城（Great World City）开了一家名为Say Cheeze Cake的餐厅，除了本地美食，也售卖混合各地方特色的个性料理（fusion cuisine）。

值得一提的还有招牌的芝士蛋糕，有60多种口味，每次轮流推出10多种，选择多得叫人惊叹，而且很有"创新精神"，绿茶口味、榴梿口味……不胜枚举，最特别的还有黑糯米芝士蛋糕，好吃得拍手称赞。

鸡只烹煮机想当然已正式派上用场，而鸡饭，不用说也知道是餐厅的招牌菜之一。记者尝试过后，发现这鸡胸肉也做得相当嫩多汁，口感不错。据悉，这台首创的鸡只烹煮机的"第三代"已制造完成，比"第二代"还要先进，有自动清洗的功能。

张耀文说，餐厅很多料理都是杜天送师傅的创意，汇聚了很多他的心血在里头。"我一直希望能跟他分享这甜美的果实，可惜他等不到今天，对我来说，这是一个永远也无法弥补的遗憾。"

带着这个遗憾，张耀文将一步步实现他的梦想。明年，他计划开设第二家Say Cheeze Cake，最终目标是把这个品牌带到国外，这是他和杜天送师傅许下的承诺。