



## 名廚美食 香江飲譽國際

作為「國際級美食集中地」的香港，已將 2009 年定為「美酒佳餚年」，以進一步推廣香港超過 9,000 間食肆以及廚藝賽事中屢獲佳績的廚師所提供世界各地的招牌菜。

美酒與佳餚絕對是最佳配搭。去年，香港已取消向進口葡萄酒徵稅，以鞏固香港作為亞洲一個葡萄酒貯存、分發、品牌和品嚐中心。現時，香港葡萄酒的價錢已更為便宜，在食肆品嚐美酒也有更多選擇。

### 老饕遊客指路明燈

旅客來到香港這個美食總匯，最傷腦筋的事情，可能是如何在有限時間內，嚐盡東西南北美食。

最近出版的《米芝蓮指南 香港澳門 2009》，或許成為老饕遊客的「指路明燈」；指南收錄了超過 200 間香港食肆，22 間獲頒米芝蓮星級，其中 17 間是中菜館。

獲「星」級評價的香港食肆中，1 間獲評為最高榮譽的「三星級」、4 間獲頒「兩星」、12 間「一星」。

### 香港廚師屢獲佳績

珍羞百味的背後，是廚藝出眾的廚師。香港廚師協會主席 Rudy Muller 表示，香港有很多國際大廚，工作隊伍是首屈一指的。

Muller 指出，香港人對食物十分考究，這裡有最頂尖的餐廳連鎖店，以及教授烹調各種美食的地方。

香港在國際廚藝賽事中屢獲佳績。去年 10 月，Muller 與 1 隊香港廚師到德國愛爾福特，參加國際美食大賽 IKA Culinary Olympics，近 40 個國家派出隊伍參與該廚藝盛事，港隊最後奪 1 金 3 銀，成績斐然。



## 大江南北獨特美食

在眾多不同種類中式菜餚中，粵菜可說是不少本地人的「心頭好」；傳統的飲茶、吃點心已是港人生活不可或缺的部分。

對於喜歡味度較豐富菜式的人士，京滬菜是不錯的選擇，不少著名滬菜如醉雞、叫化雞、上海毛蟹等，均以其獨特味道而馳名。

在香港，海鮮供應可謂源源不絕；旅客可以到離市中心不遠的香港仔，坐在布置得美輪美奐的畫舫中，享受令人垂涎三尺的海鮮。

他們也可以到由昔日漁村變身為旅遊熱點的西貢，或乘船前往南丫島、長洲或大嶼山，一邊欣賞大自然美景，一邊享受美味海鮮。

## 品嚐齋菜享受閒適

素食者也不愁寂寞，因為香港有不少提供健康齋菜的食肆；例如大嶼山的寶蓮禪寺，除了可飽覽全球最高的戶外青銅坐佛天壇大佛的宏偉氣勢，也可一嚐寺內的精美齋菜。

飽吃一頓後，還可以到「心經簡林」一遊，欣賞由國學大師饒宗頤的墨寶轉化成的大型戶外雕刻。

如果沒有時間到大嶼山，則可以到位於鑽石山地鐵站附近的南蓮園池；在雅致的唐式園林裡享受素菜，大快朵頤之餘，又可享受閒適。

當大家看看香港食肆的餐牌時，不難發現香港東西文化融合的特色；除了有各式各樣的中菜館，旅客還可以在尖沙咀、銅鑼灣、中環的蘭桂坊及蘇豪區，找到來自世界各地的美食。

## 大牌檔反映港特色

位於東亞區中心地帶的優越位置，令香港成為亞洲菜的集中地；日式牛肉火鍋及壽司、地道印度菜、韓式燒烤、馬來西亞的辣味炒飯、越南檬粉等亞洲美



食應有盡有。

喜歡歐美菜餚的人士，可以在這個「亞洲國際都會」舒舒服服地品嚐各式各樣歐美食品，例如瑞士火鍋、意大利粉及薄餅、英式炸魚和薯片、美式肉排及漢堡包，還有法國大餐及西班牙精美小食等。

在香港品嚐美食，不一定要穿上華衣美服，去收費不菲的高級食肆；不少茶餐廳及「大牌檔」均提供價廉物美的食物。

雖然《米芝蓮指南》並沒有收錄「大牌檔」這類食肆，但它們是香港飲食文化的一部分；大牌檔食物如魚蛋粉、雲吞、魚粥及牛肉粥、炒飯、蛋撻等，是不少港人的「至愛」。

香港特別行政區

政府新聞處

二零零九年一月二十三日

如有查詢，請致電首席新聞主任譚嘉恩：

電話 852-2842 8607; 或電郵 [rkytam@isd.gov.hk](mailto:rkytam@isd.gov.hk)