



■雙味珍饈禮盒

名師親授傳統工藝 港麗酒店端午糰子工作坊

香港港麗酒店誠獻純手工製作的端午糰子，包括首度推出的雙味珍饈禮盒（三件裝）、鮑魚瑤柱裹蒸糰（一件裝）及迷你蓮蓉鹼水糰（三件裝），配合全新設計的紅色禮盒，呈現雅致奢華的節日風味。於6月7日前預訂可享八折優惠，大量訂購可享高達七五折優惠。為配合全新設計的端午糰子禮盒及組合，香港港麗酒店於5月16及30日，首度舉辦「傳統端午糰子工作坊」（每位398元），由金葉庭中菜行政總廚尹鐘耀師傅及資深金葉庭點心部主管黃傑榮師傅親自授課，悉心指導參加者製作兩款經典口味「傳統鹹肉糰」及「迷你蓮蓉鹼水糰」。參加者將學習摺疊糰葉及包糰的基本技巧，親身體驗製作糰子的樂趣，並可把製成品帶回家中蒸熟品嘗，

一同傳承這門珍貴的傳統手藝。每位參加者更可額外獲贈珍貴美味的鮑魚瑤柱裹蒸糰二隻（價值398元）、傳統手工端午糰子七折禮券乙張。名額有限，額滿即止。

雙味珍饈禮盒（298元），匠心搭配鹹香與清甜，邀大家與親友共享齒頰留香的節慶滋味。禮盒內含一隻傳統鹹肉糰，選用上等鹹肉，經長時間慢火燉煮入味，鹹香濃郁；另有兩隻鹼水糰，微甜中帶淡淡鹼香。鮑魚瑤柱裹蒸糰（398元），竹葉內裹滿優質鮑魚、原粒瑤柱、花菇、油心鴨蛋黃、豬腩肉、燒鴨、蝦乾、糯米等，經蒸後食材鮮味共冶一爐，滲透糯米之中，散發竹葉及荷葉清香，入口盡是食材鮮味，甘醇豐腴且鹹鮮味濃，呈現正宗廣東風味。迷你蓮蓉鹼水糰（278元），呈金字塔狀的鹼水糰小巧玲瓏，而且金黃煙韌，蓮蓉餡料軟糯香甜，入口散發獨特的甘甜味。



■迷你蓮蓉鹼水糰

蒸糰 ■ 鮑魚瑤柱裹



仲夏端陽，糰葉飄香。今個端午節，不妨親手傳承這份珍貴的傳統工藝！有酒店及工場首度推出端午糰子工作坊及課程，由星級名廚或專業導師親自授課。不論是追求正宗風味的鹹肉糰與鹼水糰，還是老少咸宜、晶瑩剔透的新派水晶糰，大家都能體驗摺葉與包裹餡料的樂趣。除了能帶走自製成品，部分課程更贈送珍貴禮物，讓你與親友分享手作喜悅，共度溫馨節日時光。



■五香鹹肉糰及豆沙鹼水糰。

專業導師傳授要訣 奇華工作坊端午糰子課程

奇華工作坊首次推出「端午糰子」限定課程，包括傳統經典的「五香鹹肉糰及豆沙視水糰」成人課程，讓你親手製作最地道的傳統美味，以及新派口味的「迷你紫薯及奶皇西米水晶糰」成人及親子課程，邀約閨蜜好友一起感受製作，或是讓家長與孩子一起體驗包糰的樂趣！

傳統端午節講求經典風味，在「五香鹹肉糰及豆沙視水糰」課程（每位590元）中，由專業導師親自傳授包糰的手藝及要訣。學員能親自處理精選食材，學習調製各款餡料，並體驗摺疊糰葉的技巧。無論是肉汁豐腴、鹹香誘人的「五香鹹肉糰」，還是口感軟糯、色澤金黃透亮的「豆沙視水糰」，都是端午糰子的不敗經典。製作完成後的端午糰子不僅是餐桌上的應節美食，更是社交平台分享手作喜悅的最佳「打卡」作品。

全新的「迷你紫薯及奶皇西米水晶糰」課程（每位440元），絕對是今個端午節最佳親子手作活動之選，亦適合與好友一起製作，共度悠閒時光。水晶糰採用西米代替傳統糯米製作，外表晶瑩剔透、造型玲瓏可愛，口感彈牙，且比一般糯米糰更易消化。「迷你紫薯西米水晶糰」以天然紫薯製成餡，透過剔透的糰身，夢幻紫色的餡料隱約可見，顏色迷人；「迷你奶皇西米水晶糰」則以椰香濃郁、甜蜜細滑的奶黃為餡，同樣吸睛。水晶糰造型迷你精緻，適合大人與小朋友入門製作。



■水晶糰



■奇華工作坊首度推出端午限定課程。

體驗包糰 端陽真味

