

責任編輯：
呂俊明
美術編輯：
麥兆聰

寒流下冷雨紛紛，大人小朋友出街都包到「實一實」。

大公報記者何嘉駿攝



寒風冷雨罩香江 周日9度 謹記添衣

【大公報訊】寒冷天氣警告繼續生效，天文台預料未來幾天持續寒冷，周日及周一更降至9度。天文台總部昨日錄得最低氣溫攝氏11.5度，是入冬以來最低，新界氣溫更降至最低約10度。

寒風細雨，感覺冷上加冷。入夜後寒風陣陣，在中環及尖沙咀鬧市，不少人都穿上厚外套，抗寒的帽及頸巾亦少不了，人人都包到「實一實」。

天文台表示，受東北季候風及一道廣闊雲雨帶影響，未來一兩日廣東沿岸天氣寒冷。一股強烈冬季季候風預料會在本周五（16日）晚間抵達華南沿岸，周末至下周初，天氣進一步轉冷，市區氣溫降至10度以下，新界再低幾度，風勢頗大，但料天色會有好轉。

未來四日天氣預報

12月16日(五)	12月17日(六)	12月18日(日)	12月19日(一)
14-18℃	10-15℃	9-14℃	9-15℃
多雲，有幾陣雨。晚上氣溫逐步下降。	天氣轉冷。部分時間有陽光及乾燥。	天氣寒冷。天晴，日間非常乾燥。	天氣寒冷。天晴，日間非常乾燥。

一九〇二年創刊於天津 獲特許在內地發行

大公報

Ta Kung Pao

2022年12月15日 星期四

壬寅年十一月廿二日 第42863號
今日出紙二疊七張 零售每份十元
香港特區政府指定刊登法律性質廣告之有效刊物

抗疫三年鬆口氣 酒樓闔家慶團圓

冬至 喜筵



盡情開餐

「冬大過年」，下周四（22日）冬至正好闔家團圓。多項防疫措施在佳節前「鬆綁」，社會穩步復常，堂食限制取消，市民可度過三年來最開心的冬至，外出做冬盡興。

有餐飲業界人士指出，近期食材成本上升，相較往年，今年很多冬至套餐加價5%至15%，但仍很有信心市道理想，生意可回復至疫情前九成。不過，疫下曾銷情一枝獨秀的盆菜，預料難再火爆，中式套餐再度成為家庭客首選，預期人均消費三百多元。

大公報記者 鍾佩欣

市民有Say

李小姐：

正所謂冬大過年，必定會與家人相聚過節，今年預訂酒樓，以蒸魚、炒菜等清淡餸菜為主，預算1000元左右。

楊小姐：

天氣開始漸凍，冬至會邀請大人小朋友到家中吃羊腩火鍋及雞煲，10多個大小朋友一起相聚，預算2000元左右。

徐小姐：

冬至就快到，順便來工展會買一點鮑魚、花膠等食材，每年一餐都要2000元左右，過年過節與家人一起過，開心一點。

大公報記者
易曉彤、鍾佩欣

經營酒樓的香港餐飲管理協會會長楊位醒指出，食材來貨價持續上升，但商家未敢完全轉嫁至消費者身上，只輕微調整價格，旗下酒樓的套餐平均只加價10%。

倫敦大酒樓副總經理蘇萬誠表示，來貨價格上升，冬至酒席價格也略為調整，主打八道佳餚，雞、豬、魚類、蝦球、髮菜蠔豉等「意頭菜」不會缺少，期望顧客吃得滿意又開心。

世界輪流轉 盆菜銷情落後

另外之前疫情下，外賣冬至盆菜大熱，連續兩年成為家庭客首選，但今年「世界輪流轉」，盆菜銷情落後於酒樓中式套餐。「屏山傳統盆菜」餐廳老闆鄧聯興表示，今年預訂盆菜訂單較去年下跌三成，截至本月初僅有22個訂單，「未知是否與疫下市民消費疲弱有關，唯有展望未來一周，預訂率可以上升！」

稻苗飲食專業學會榮譽會長黃傑龍分析，隨着社交距離放寬，市民會傾向外出做冬，「不少中式酒樓或餐廳雖然繼續推廣盆菜，但業界觀察所得，中式套餐似乎更受歡迎。」



▲堂食條件放寬，市民多選擇外出用膳，盆菜銷情較以往兩年下降。

冬至套餐盆菜大比拼

富臨飯店阿一鮑魚

\$2380起(每位)

套餐：佛跳牆、炸釀蟹鉗等

家全七福酒家

\$2388起(12位)

套餐：乳豬、官燕、龍蝦球等

JW萬豪酒店

\$6752(4位計)

套餐：品酒、嘗味節慶菜譜，包括精緻粵菜、香檳和葡萄酒

九龍酒店 \$664元(2位)

盆菜：鮑魚、花膠、元貝等

屏山傳統盆菜 \$900(6位)

盆菜：神仙雞、蝦等

大家樂 \$588(6位)

盆菜：中蝦、蠔豉、燒鴨等

大快活 \$498(6位)

盆菜：鮑魚、花膠、灼蝦等14款食材

楓素齋素食

\$788元(5位)

盆菜：素肉釀豆卜、素雞槌

註：部分餐廳套餐，並不只限於冬至
大公報記者整理

一人盆菜 打破傳統

任君選擇

說起盆菜，就自然聯想起數塊鮑魚在正中間，旁邊排着橙紅色的大蝦，元貝、響螺、金蠔等海味作為點綴，分量通常是以六人份起，兩人未能「成團」食盆菜，一人更加想都別想。有餐廳推出一、二人等分量的選擇，打破盆菜圍爐傳統想法，更可藉着冬至、新春佳節好好犒賞自己。

泰式盆菜辣辣地更惹味

「一人盆菜」的價格同樣是豐儉由人，價錢由150元至899元不等，「靚餸」外賣平台推盆菜，一人份198元，有鮑魚、花膠、元貝、大蝦等；九龍酒店推鮑羅萬有盆菜，二人份664元，有八頭鮑魚、花膠等。

古色古香盆菜在本港流行多時，極具創意的港人，已將盆菜演變成大眾化的食品，加入龍蝦、毛蟹等不同食材，若是食厭了中式盆菜，更可加入西式元素，和牛、鹹豬手、慢煮鴨脾等，嗜辣人士更可選擇麻辣、泰式盆菜。

近年素食盆菜加入分一杯羹，價錢與正常盆菜「看齊」，大力譚哥素食專門店有素鴨、素貴花魚，五人份1038元；楓素齋素肉豆卜、素雞槌等，五人份788元。

香港餐務管理協會主席梁振華認為，冬至仍是偏向海味等傳統菜式，形容二人盆菜銷售形式只是「曇花一現」，如今限聚令已放寬至12人一枱，主攻二人盆菜的商戶已減少，「冬至、新年都是一家人一齊過開心。」

A3 深圳驛站名額 增至每日2500個

A8 內地第四針開打 老年人群優先

報料熱線 9729 8297

newstakung@takungpao.com.hk



今天本港天氣預測
天氣寒冷
12℃-16℃

督印：大公報 (香港) 有限公司 地址：香港仔田灣海旁道7號興偉中心3樓 www.takungpao.com
電話總機：28738288 採訪部：28738288 傳真：28345104 電郵：tkpgw@takungpao.com
廣告部：37083888 傳真：28381171 發行中心：28739889 傳真：28733764 承印：三友印務有限公司
地址：香港仔田灣海旁道7號興偉中心2-3樓