

香港中樂團開啟京津巡演

【大公報訊】記者馬靜北京報道：香港中樂團受邀於6月13日至18日赴北京及天津舉行三場「閻惠昌與香港中樂團2025」內地巡演。...

6月13日在北京藝術中心的《笙與管風琴的對話》為巡演拉開序幕，樂團特別策劃以中西管樂器對話為主題，結合場地特色與歷史淵源，展現東西樂器的文化聯結。...

6月15日，《周·秦·漢·唐》主題音樂會將在國家大劇院上演，這場音樂會以中國歷史上四個最具代表性的朝代為主題，回溯中華文化的發展脈絡。...

6月18日在天津音樂廳的《名家名曲會津門》音樂會是本次巡演最後一場，由香港中樂團與天津音樂學院合辦，展現兩地樂團與音樂學院的深度交流。...

香港中樂團藝術總監兼終身指揮閻惠昌表示，此次再度登上北京國家大劇院舞台，樂團邀請多位享譽國際的藝術家合作，為觀眾帶來全新詮釋與藝術想像。...

香港特區政府駐京辦文化總監連美嬌表示，香港中樂團這次京津巡演匯聚香港與內地多位享譽國際的名家演出，不但促進國樂的深度交流，更體現香港作為中西文化交流中心的獨特優勢。...



▲「閻惠昌與香港中樂團2025」北京巡演海報。

《納土歸宋》《白蛇傳》下周香江獻演 國家京劇院好戲連台



◀國家京劇院一眾演員6月來港。

《納土歸宋》

演出時間：6月20日晚上7時30分

《納土歸宋》歷時兩年創排，再現五代十國末期，吳越王錢俶順應歷史、尊奉正朔的史實。...

《群英會、借東風、華容道》

演出時間：6月21日晚上7時30分

《群英會、借東風、華容道》是京劇傳統經典群戲，取材自《三國演義》中的赤壁之戰，包括「蔣幹盜書」「草船借箭」「苦肉計」等經典情節。...

《白蛇傳》

演出時間：6月22日晚上7時30分

是次演出版本着重人物、畫面和技巧的展示，如在《遊湖》一折呈現煙波畫船、萬語千言的奇妙意境；在《水鬥》中以旗代水，表現水漫金山的壯闊場景。...

京劇名家于魁智和李勝素率領中國國家京劇院一眾優秀演員6月來港，為康樂及文化事務署（康文署）策劃的「中華文化節2025」帶來三場精彩演出，包括新編歷史劇《納土歸宋》以及經典劇目《群英會、借東風、華容道》和《白蛇傳》。...

【大公報訊】中國國家京劇院成立於1955年，首任院長為京劇藝術大師梅蘭芳。院團匯集眾多京劇藝術界的傑出人才，70年來致力京劇的繼承及創編，以京劇弘揚中華優秀傳統文化，促進中外文化交流。...

持，於6月19日晚上7時30分在香港文化中心行政大樓舉行。6月21日設後台導賞活動，於下午3時30分在香港文化中心大劇院後台舉行。...

該節目另設京劇示範演出，於6月22日下午3時30分在香港文化中心大堂舉行。中國國家京劇院演員張馨心和王雪松將演出《秋江》選段。免費入場。

「尋味中華」系列

▶6月推出蒜苗泡椒炒豬頸肉配孔乾飯。



▲7月推出八寶紅蟳飯。

1原料驗收與儲存：嚴格把關食材品質，確保食材新鮮和安全。

2初加工：對食材進行清洗、切片、去骨等初步處理。

3冷熱加工：將食材烹調至八成熟後急速冷藏。冷食必須保持在攝氏5度以下，熱食則要保持在62度以上，以防止細菌滋生。

4分裝、裝配：按照航班需求，將餐點分裝、打包，準備送至機艙。

5成品儲存：將分裝好的餐點冷藏保存，並在發餐前重新加熱。

6配送：將餐點配送至飛機機艙，由空中服務員進行發餐。

▶8月推出閩南藥膳燉牛肉。



華夏珍饈雲端飄香

「尋味中華」八大菜系分期亮相

大小廚房

中華美食經五千年歲月的沉澱，早已成為一部活色生香的文化史詩。順應天時、調和五味，不同地域的美食都蘊藏着生活哲學。...



掃一掃有片睇

大公報記者 顏 現（文、圖）

▼「尋味中華」系列自四月起上線，每月更新一道八大菜系的特色菜品。



◀9月推出紅曲醬鴨。



▶10月推出乾絲煮大蝦這道淮陽名菜。



由航空公司推出的「尋味中華」系列，自4月起上線，每月更新一道八大菜系的特色菜品，再配搭精選的葡萄酒和名茶，讓全球旅客品嚐地道中國味。...

川菜濃郁醇厚 口感豐富

川菜以其濃郁、醇厚的風味而聞名，其特色在於大量使用大蒜、辣椒、花椒，以及醃菜、鹽漬和風乾等保存技藝，造就層次豐富的口感。...

酸菜魚是四川的一道名菜，因飛機餐的嚴格標準，不可選用帶刺或骨頭的食材，因此選擇了魚柳。...

辣子雞的開發亦是如此。細心觀察不難發現，這道菜是雞肉做好後再將花椒粉、辣椒粉撒上去進行調味的。...

閩菜清鮮和醇 葷香不膩

閩菜則以清新鮮美著稱，食材上融合海鮮與山珍，以燉製、清蒸等烹飪技法，尤其注重湯品與海鮮料理的呈現，造就其山海相濟的獨特風味。...

說到閩菜，不得不提藥膳。「藥食同源」的理念之下，藥膳代表著閩人的養生智慧。...

蘇州有「魚米之鄉」的美稱，蘇菜以清新協調的風味平衡為特色，以燉、焯等技法保留食材本味，形成清鮮與醇厚並存的精緻味道。...

蘇菜可謂將「紅曲」運用到極致的地方，除了紅曲醬鴨，蘇州名菜櫻桃肉、蘇州定勝糕、玫瑰腐乳，甚至汪曾祺筆下在高郵街邊賣的熏鴨都會使用紅曲為食物增色和調味。...