

大文食堂師傅巧手妙製日常食材

廚藝競賽以家鄉菜為題烹地道美食

大小廚房

第六屆大文食堂廚藝競賽近日舉辦，廚師們在工作之餘構思自己的參賽菜品，將牛肉、豬肉等日常食材製作出令人回味無窮的美食。今次的比賽，廚師們自行組隊參加，以家鄉菜為主題，烹飪出9道不同地域的特色美食。



掃碼睇片

大公報記者 顏 現

今次大賽作為向大文集團員工推出的「食堂家鄉菜」系列的延續，在過去的幾周內，廚師們還製作了甘肅麻辣燙、老北京炙子烤肉、肉夾饅、麻醬烤麩、南昌拌粉等來自各地的經典美食。

桂花蜜叉燒清甜不膩

「桂花蜜第一刀」是今次比賽的第一道菜品，以桂花蜜搭配醬汁濃郁的蜜汁叉燒。蜜汁叉燒本就是香港的經典美食，肉味濃郁、口感軟糯。劉顯智師傅和陳旭波師傅在這道菜的製作上，不僅在叉燒上撒滿桂花，更推薦吃一口叉燒，喝一口桂花蜜。肥瘦相間的叉燒吃起來口感上佳，而桂花蜜的清甜不僅解膩還滿口留香。

由莫鴻喜師傅和吳劍鋒師傅製作的「滿肉香餅」，酥脆的餅皮裏是豬肉大蔥餡的傳統味道。這道菜靈感來自香肉肉餅，是河北省廊坊市香河縣的有名美食，以皮薄餡多、外酥裏嫩、油而不膩而聞名。在品嘗的過程中，加上醋的調味，肉餡吃起來非常多汁，餅皮亦酥而有嚼勁。

第三道菜品名為「全家福」，由王和存師傅、何志陽師傅和朱允龍師傅烹飪。這道菜靈感來自海南文昌頭盤菜全家福，名字源於其在海南文昌當地婚宴酒席中是第一道菜。在當地，這道菜所需食材多達十幾種，材料會根據時令來進行調整，但要符合葷素搭配、有當地特色的要求。今次廚師們選擇乾魷魚、乾蝦米、香腸、蟹柳、豬皮等原料，吃起來鹹香多汁，又帶有經典海南特色。

由周旺貴師傅製作的「欖菜肉鬆四季豆」，將豬肉碎、欖菜和四季豆翻炒。四季豆鹹香的味道非常下飯。製作時需將豬肉碎先下鍋翻炒，四季豆焯水備用，再放入鍋中大火翻炒，令四季豆充分與醬料融合，吃起來口感爽脆。

由韓正熙師傅和黎積養師傅製作的「老長沙辣子雞」，將辣椒和雞肉兩種食材製作出酸辣口味的經典美食。大火爆炒後，辣椒令雞肉帶着濃郁的香味，雞肉也更加緊實，辣中帶香。



◀「欖菜肉鬆四季豆」，四季豆充分與醬料融合，吃起來口感爽脆。



◀第六屆大文食堂廚藝競賽評選現場。大公報記者顏現攝

作為今次大賽中的主食之一，陳家豪師傅和蔡炳良師傅製作的「蠔烙」頗受青睞。整道菜的外皮金黃香脆，內裏軟糯帶點「煙韌」，口感層次分明，沒有腥味。「蠔烙」的製作過程最重要的就是將蠔仔處理乾淨，在加入適量生粉和少許鹽後，需要廚師用手指輕輕抓洗1至2分鐘，用生粉帶走蠔仔內裏的泥沙、黏液，製作過程頗費功夫。

「廣東披薩」酥脆油潤

沈小龍師傅製作的「醬汁排骨」是一道呈現江浙風味的菜式。江浙菜講究「鹹中帶甜」、「甜出頭、鹹收口」。製作上糖色與醬油的搭配，讓排骨外觀呈現誘人的紅潤光澤，吃起來則非常軟糯，底下還有一片黃瓜增加清爽口感。更有意思的是，廚師將麵條炸好定型，上菜時造型非常別致。

劉志清師傅製作的「傲骨嶙嶙」一登場就吸引了不少人的目光。整道菜不僅亮着彩燈，排骨和蝦還被擺盤成龍舟的形狀。作為經典的四川風味，乾鍋有着「無湯汁、麻辣鹹香、鑊氣十足」的特色，這道以乾鍋排骨蝦為靈感的菜式中，排骨和蝦都緊實入味，吃起來滿口都是濃郁的香辣味道。

作為今次廚藝大賽的最後一道菜，許嘉輝師傅製作的「廣東披薩」懸念十足。從食材上看，似乎是以糯米、雞肉、鹹蛋黃、香菇等食材製作出的廣東經典美食糯米雞，但其形狀卻神似披薩。糯米如同披薩底鋪撒在整個盤子上，吃起來非常酥脆，而上面鋪滿的雞肉香腸則油潤香甜。

◀第六屆大文食堂廚藝競賽評選現場。大公報記者顏現攝

廚藝競賽Top 5 菜品

今次廚藝競賽有12位評委，分別來自大文集團旗下各個部門。此外，此前大文食堂向全體員工徵集了「食堂有鄉味」家鄉菜徵集活動，另有3位評委則是從家鄉菜的點評意見中抽出。以下是本次競賽的Top 5菜品：

1. 菜名：「傲骨嶙嶙」

主要食材：排骨、土豆、蝦

烹飪方式：煎炸

口味：鹹、甜、辣



2. 菜名：「蠔烙」

主要食材：蠔仔

烹飪方式：煎炸

口味：鹹、酥脆



3. 菜名：「滿肉香餅」

主要食材：麵粉、豬肉、大蔥

烹飪方式：煎炸

口味：鹹甜、鮮嫩



4. 菜名：「桂花蜜第一刀」

主要食材：豬肉、桂花

烹飪方式：烤

口味：鹹甜



圖片：主辦方提供

5. 菜名：「廣東披薩」

主要食材：糯米、雞肉、鹹蛋黃、香菇

烹飪方式：蒸、焗、煎炸

口味：鹹、酥脆、軟糯

7件功夫主題玩具全球首展

「香港玩具文化與IP展」9·5亮相蓉城

【大公報訊】由香港品牌玩具協會主辦、特區政府文化體育及旅遊局轄下文創產業發展處資助的「香港玩具文化與IP展」，將於9月5日至13日在成都舉行，免費開放予業界及公眾參觀。展覽將設四大展區，其中七件以功夫文化為題的原創藝術玩具將作全球首展，並透過歷年經典產品，回顧香港玩具業70年來由代工生產走向原創IP的發展歷程。

講述「從工業到文化」歷史

展覽為康樂及文化事務署主辦「香港周2026@成都」的響應節目之一，以「從技藝到創意，從工業到文化」為主線，設香港玩具歷史介紹區、香港設計師區、香港品牌玩具區及功夫主題專區，內容包括品牌及原創玩具展示、多媒體互動、產品展銷、商貿交流及設計師分享等，藉此推廣香港玩具IP，促進港蓉兩地設計師及品牌交流合作。

功夫主題專區將展出7件香港設計



▲「香港玩具文化與IP展」將於成都舉行。

官方網頁圖片

Nicolas Lesaffre聯合創作的《Hug the K——武擁之心》，則以洪拳為靈感，透過橋環與長杆表現剛柔並濟的武術理念。

香港玩具歷史介紹區將展出1950至1960年代的鐵皮玩具車、線控巴士及「煮飯仔」、1970年代《星球大戰》系列玩具，以及1980年

代的「椰菜娃娃」和李小龍玩具公仔等，回顧香港早年作為玩具代工及生產基地的發展。展區亦會展出1990年起出現的香港原創藝術玩具，包括Amazing Twins的《Leo胸像》、劉建文的《Tom.kid人偶系列》、鐵人兄弟的《Tank人偶》及蘇卓航的《Sam and Bike》等，呈現香港玩具業如何逐步由代工生產轉向原創設計及IP發展。

香港設計師區將展出六位設計師的原創IP作品，包括畢奇的《波克Poko》、王信明的《龍十兒》及蔡景康的《阿Pi的飛刀》等。香港品牌玩具區則匯聚多個本地品牌，展示科幻、潮流、懷舊等不同類型產品，呈現香港玩具產業由設計到量產的能力。

貝托祺攜港樂11月首演「馬勒八」

【大公報訊】香港管弦樂團（港樂）新任音樂總監貝托祺（Tarmo Peltokoski）將帶領樂團呈獻馬勒第八交響曲港樂首演，在11月7日至8日於香港文化中心聯同一眾獨唱家及合唱團演繹交響盛會。

貝托祺表示：「我將以馬勒第八交響曲彰顯就職音樂會這個難能可貴的時刻。這次港樂馬勒八首演，同時標誌樂團演畢全套馬勒交響曲的重要里程碑。」

馬勒第八交響曲被譽為「千人交響曲」，匯聚大型管弦樂隊、多個合唱團以及八位聲樂獨唱家，演出陣容龐大。作品由兩個部分組成，結合中世紀拉丁語聖詠《求造物主聖靈降臨》，及歌德的《浮士德》的最終場景。

參與演出的獨唱家包括積奇蓮·華格納（Jacquelyn Wagner）、坎睿思（Chen Reiss）、鄺勵齡、莫莉森（Catriona Morison）、菊克（Sasha Cooke）、卡塔亞拉（Tuomas Katajala）、坎達寧修斯（Rinalds Kandalincevs）、沈洋；以及港樂合唱團、倫敦愛樂合唱團、香港兒童合唱團及學士合唱團。

芬蘭指揮貝托祺在2026/27樂季起正式出任香港管弦樂團音樂總監，並於上一樂季擔任候任音樂總監。他亦擔任圖盧茲市政廳國家樂團音樂總監及鹿特丹愛樂樂團首席客席指揮。此外，他以

多蒙特音樂廳專屬藝術家身份，自2025/26樂季起展開為期三年的駐場計劃。他自2022年起獲任命為不來梅德意志室內愛樂樂團首席客席指揮。

貝托祺就任港樂音樂總監的首個樂季，將會率領六套重要節目，涵蓋宏大交響巨作、著名客席藝術家，以及樂團一年一度的大型戶外音樂會。他亦會帶領樂團展開橫跨四國八城的歐洲巡演，及於廣州和北京演出。

「貝托祺的馬勒八」將於11月7日下午5時及11月8日下午3時在香港文化中心音樂廳舉行。門票將以實名登記抽籤形式於城市售票網公开发售。詳情可查詢城市售票網網頁。

貝托祺的馬勒八

日期：11月7日下午5時

11月8日下午3時

地點：香港文化中心音樂廳

需購票入場觀看



▲港樂新任音樂總監貝托祺。主辦方供圖