

傳承鳳城點心技藝

香港學生專心地學習鳳城點心。

香港廚藝學院師生順德學藝



香港廚藝學院學生赴順德承傳點心製作技藝。

香港文匯報訊 隨着香港傳統點心師傅相繼退休，年輕一代投入點心行業的人數漸少，這些講求手藝和耗時的點心技術正面臨失傳的挑戰。中華廚藝學院的逾30名師生在暑假期間前往順德，參加由大灣區共同家園青年公益基金與中華廚藝學院聯合主辦的「嶺南文化之鳳城點心培訓計劃」，將傳統點心技藝帶回香港。

在為期八天的培訓課程中，學生們跟隨多位順德頂級名廚學習鳳城點心的製作技藝，這些名廚包括以創新見稱的年輕師傅陳小東、著名點心師傅梁兆基（「德叔」），以及金牌點心師吳南駒。培訓內容涉及十多款傳統與創新的點心，如醒獅酥、傳統生滾魚片粥、叉燒軟餅等，讓學生們從中掌握了更多的製作技巧。

醒獅酥：國潮創意點心



國潮點心代表之一「醒獅酥」。

在培訓期間，學生們學習了近年來廣受歡迎的創意點心「醒獅酥」，這款點心由陳小東師傅於2020年比賽中創作而成，融合了廣東醒獅文化，成為國潮點心的代表之一。醒獅酥的製作材料雖然簡單，但工藝非常複雜：從開酥到成型至少需要4至5小時，其中僅嘴邊的絨毛便需在一厘米寬的酥皮上切滿30刀，這樣的技術要求讓許多學生感到挑戰巨大，但同時也激發了他們對傳統技藝的敬畏和熱情。

首次接觸鳳城點心的中華廚藝學院中華廚藝文憑二年級學生Jacky分享：「透過這趟學習之旅見識到多位點心大師的精湛手藝，掌握多款鳳城點心的製作技巧，並開始對點心產生興趣。」他表示，回港後會致力提升自身技藝，並學以致用，發揮創意，製作出征服味道的特色點心。



中華廚藝學院廚藝高級文憑二年級學生黎寶桂表示：「這次學習使我深刻地了解到鳳城點心的製作特色，十分講究食材的質量和鮮味，讓我獲益良多。」雖然醒獅酥在香港不見有售，但她認為學習其製作技巧相當有用，回港後可以利用其起酥技巧，創造其他酥點。「想不到真正的鳳城點心如此美味！」

首次培訓香港學生



對於學生們的學習成果，陳小東師傅認為他們雖然好學且具創意思維，但基本功仍需強化，他對學生的作品大多給予85分的評價。另一位名廚梁兆基則強調，製作鳳城點心的關鍵在於打好基本功，建議學生們未來應該多加練習，



才能在創新領域取得更大成就。



學生學制醒獅酥

順德職業技術學院烹飪學院院長馮才敏指出，這次合作是首次培訓來自香港的學生，這些學生展示了創意和認真的態度，但在基本技術方面還需更多鍛煉。她認為，這類跨地域的交流能促進順德作為「世界美食之都」的傳承，並將中華美食文化進一步推向國際。

大灣區青年基金副行政總裁龔明明女士表示，選擇鳳城點心作為培訓主題，是因為順德菜在粵菜中的廣府菜系中具有深厚的歷史與文化價值，培訓的目的就是要讓年輕一代廚師能夠將這些傳統技藝帶回香港，進一步推動粵菜的創新與發展。



洪師傅推「傳承美饌套餐」 靚湯天天不同 龍蝦三選一烹調法

位於灣仔的香港會議展覽中心的金紫荊生記粵菜廳，為了吸引更多港人留港消費，特別推出多個特色套餐及優惠，如傳承美饌套餐、鮑魚撈飯套餐、周末香檳宴會，更於10月1日國慶當天推出2024維港國慶煙花·嘗美饌套餐，包羅頭盤即烤乳豬伴龍井煙燻素鵝、湯品雞油菌杞子肉汁燉花膠、主菜如低温慢煮沙薑雞，以及甜品等。

近日，洪師傅為讓大家能感受這裏獨特的美食，新推出「傳承美饌套餐」包括精釀四式點心、天天不同時令足料靚湯，約1斤重的活生澳洲龍蝦一隻，有三選一烹調方法任揀，可以是特色生炒糯米飯或雞油花雕鮮拆肉蒸陳村粉或香辣黑椒焗鮮蘑菇；並有玻璃脆皮貴妃雞半隻及甜品配精美糕點作結，四位不用一千元，性價比高。

首先，四式點心包括筍尖蝦餃皇、手工切肉燒賣、



精心四式點心

金錢棉花雞及鮮蝦蒜香春卷：筍尖蝦餃皇，外邊的蝦餃多數只得蝦，筍就很少見，但師傅保留傳統做法，大大隻爽口又彈牙的蝦餃，內有爽甜的筍絲相伴，更添清爽的口感；手工切肉燒賣，由於是手切肉的關係，有別於一般的燒賣，豬肉入口煙軟，有咬感更具彈性；金錢棉花雞，取靚棉花肚及將新鮮雞肉起肉再醃，魚肚吸收雞的精華，入口軟脆入味，面層放上大大隻花菇，菇香撲鼻；鮮蝦蒜香春卷，外脆內嫩的春卷內全是蝦肉，增加鮮甜味道。

另外，還有每日不同的時令足料靚湯，記者當天品嚐了節瓜鱈魚煲唐排，湯頭清甜，節瓜煲到脆脆的，入口即溶。而活生澳洲龍蝦是今次套餐重點美食之一，有三種烹調方法選擇，分別是特色生炒糯米飯、雞油花雕鮮拆肉蒸陳村粉及香辣黑椒焗——配鮮蘑菇，今次這道雞油花雕鮮拆肉蒸陳村粉，主角龍蝦肉厚，



活生澳洲龍蝦，以雞油花雕鮮拆肉蒸陳村粉方法烹調。

入口即啖啖香甜的龍蝦肉，不過配角陳村粉亦很吸引，它吸收了龍蝦的精華，還有花雕的酒香。

至於玻璃脆皮貴妃雞，貴妃雞相信大家食得多，而這個貴妃雞新食法，是先用足料醬汁及配料浸至入味，再掛起風乾十個鐘，最後再加蛋白漿令皮炸後更脆，這是大廚的獨特做法，更是全港獨有，入口做到皮脆肉嫩，滋味程度滿分。

最後，來到甜品了，這個薑湯豆腐花，真是好夠薑，豆腐離花薑湯下成一件吃得的藝術品，還有芝麻卷，入口啖啖的足料芝麻香，配搭一流。另外，如喜歡飲香檳的，不可錯過逢周六及日的中午時段，惠顧任何套餐加指定金額便可享Moët & Chandon Imperial香檳，無限暢飲2小時。



玻璃脆皮貴妃雞



節瓜鱈魚煲唐排



香港著名西洋玄學家，天生一對藍瞳，能凝視你的未來，擅長各類型西洋占卜術，超過二十年的占卜經驗，更獨創數字占卜命盤——「BT9型格」，親授之學生遍布世界各地，亦得「導師中的導師」美譽。

花朵占卜透視你未來兩周運程

性情天真、純潔，朋友們享受和你在一起的日子，純真簡樸，頓感青春氣息！

·百合花
清新脫俗的百合有如婀娜多姿的美麗佳人，不問塵事，只可遠觀而不可褻玩！順利、心想事成、祝福、高貴是這星期你的花語，沒有一絲壓力、煩憂，只有純潔、高貴、莊嚴！

工作上得到前所未有的勝利和榮譽，財富也由早前的赤字得到舒緩；加上奔放熱情的行動力，更加令你做起事來得心應手！

·風信子花
傳說女神維納斯最喜歡收集風信子花瓣上的露水，使肌膚更漂亮光滑，寓為神之花！風信子的花期過後，若要再開花，需要剪掉之前奄奄一息的花朵，所以風信子也代表着重生。

要學習忘記過去的悲傷，開始嶄新的生活，康莊大道在你面前，要如何明媚、如何錦繡，一切在你踏出的第一步！

永遠的懷念應在心中及記憶中，不可讓自己墮入時間之門永遠停留眷戀！只要學懂點燃



生命之火，沒有了悲傷、憂鬱，你便可同享豐富人生；勝利、得意，你一定會幸福快樂的！

·紫羅蘭
紫羅蘭代表了困境中需保持堅貞，讓黑暗遠離你！常常懷着樸實、天真、淡雅、純潔、希望、寧靜的心為愛付出一切，請相信我：你的願望及心事是會順利、成真並達到的！用正向的力量去面對，排除解一切障礙，幸福即將到來！

紫羅蘭亦有用心、堅固、期待、潔白、寶貴、豐盛、美麗活潑、快樂等隱藏的背後揭示意味呢！

塔羅星座

文：BENNY WONG

工作中可能會遇到是非，勿衝動，要沉得住氣！
2/3-19/4

不安的情緒令到事情更壞，是非亦會不斷，三思而後行！
2/5-2/16

遇上不平事，一定要開口暢言，不然留下一連串問號！
2/7-2/28

慎防大使、朋輩借貸，以及投資買賣損失！
2/9-2/20

一切在於變動，成功得失，取決於大膽求變！
2/21-2/27

縱有難事也能安然度過，身邊總有貴人在保佑。
2/1-19/2

單身人士可望脫離孤寡行列，已婚的就要安分守己喇。
20/4-20/5

吃喝玩樂又一天，只會累積更多酒肉朋友，適可而止！
22/6-22/7

當知道自己真正需要時，就要立即行動，勿錯過機會！
23/8-22/9

事業有成，得以發展，好好把握，更上一層樓。
23/10-21/11

心緒不寧，愛侶多爭吵，若有重要事，別急於一時！
22/12-20/1

適宜團體合作，一人難成。先難後易，事半功倍。
20/2-20/3

身體部位全息圖

文：王正亮 五行多維度

首先什麼叫全息圖概念？我認為有兩個內涵。(一)「全」即全部，「息」即信息，「圖」則是圖畫，即全部信息的圖；(二)就是身體以不同格式的備份了。

那為什麼要有不同格式呢？可從我們的電話信息傳輸說起，當我們的文件要傳送到朋友手機上，首先出現的選項就要選擇適當的格式作傳輸如PDF格式、文字檔格式、圖案格式等。

為何如此？自然為了不同的需要。PDF格式整個文字檔案，全部原裝效果完全不變地傳輸過去，但對方不能修改，若希望對方能自由加減內容，就只可選擇文字檔案，但至於圖案相片，就要分開用圖案格式了。

所以，我們的身體部位，既有不同的備份在不同的位置如手板、腳板等。但每個備份的部位及存儲格式是有所不同。由於五行天干無自性，全憑不同人、不同生態去引發不同的效果。所以同是辛金部位，根據辛金精細堅硬及長條形管道的概念，自然可以代表牙、腦血管、神經線、腸道、淋巴系統、前列腺及水管等，故當辛金在不同的平台，如干支八字、姓名及不同時代的物品等，都是由五行的唯識演變出來的並以不同格式儲存在不同位置，與大腦呼應最直接的部位就是我們的手指及手板。所以全息圖如辛金，在手可以像水變水蒸氣，在腳板像是雲，又以不同的格式出現！

我有一個生活的體驗可說明此道理，例如甲辰年，辛未月戊戌日，由於王姓屬辛金，在頭不是代表牙就是代表腦血管，由於是月強甲木反剋弱金，我非常擔心有中風的風險，於是我非常注意飲食及起居，結果只是牙周病。加上戊戌日，厚土埋辛，未月藏乙木，乙辛沖，結果水管滲漏。

當知道水管是明水管，只花費400元維修，我簡直喜出望外。心中當息了災難了！

結論：五行轉格式就如海水變蒸氣，蒸氣成雲，雲下雨，水點遇冷成雪。所以在不同的平台如手板、腳板，所顯現的全息圖自然有不同的格式。右圖是我通過禪定所悟的身體部位全息圖。

