



中華廚藝學院
香港薄扶林道 145 號職業訓練局薄扶林大樓 7 樓

中國敦煌菜宗師趙長安大師 炮製敦煌盛宴 演繹古代佳餚

(2015 年 8 月 24 日, 香港) 國家特一級烹調師、中國敦煌菜宗師趙長安大師, 將於 9 月蒞臨中華廚藝學院, 讓學員及賓客體驗獨特的敦煌飲食文化。

敦煌菜是中國新八大菜系之一, 菜式崇尚現代健康理念, 著重可食性與藝術性的統一。而是次前來獻藝的趙長安大師, 曾花上近 30 年時間, 將敦煌壁畫中一些古代佳餚重現, 並著有《絲綢之路飲食文化探源——敦煌宴研究與開發》一書, 對敦煌菜系及其歷史有深厚認識。

趙長安大師會帶領學員預備「敦煌盛宴」主題晚宴, 令學員對敦煌菜餚有所瞭解。是次盛宴的前菜包括**高原犛牛掌**、**絲路熏肘花**、**燴芹菜桃仁**及**風味心裡美**, 皆貫徹敦煌宴前菜形態美觀、色彩奪目的條件, 前兩者更盡顯敦煌菜對刀工整齊的要求, 每件均長短相等、厚薄均勻。湯菜**樂傳佛跳牆**以老雞熬煮的雞湯, 烹調食用葷中的極品松茸, 以及香菇、平菇、茶樹菇、杏鮑菇等, 炮製出獨特濃郁的香味。主菜包括**黃河鵝卵石烹牛柳**及**雞肉墊卷子**等, 前者用加熱的石子焗熟菜餚, 此創新烹調手法既保留敦煌菜特色, 亦能讓菜式製作化繁為簡, 並令香味更加持久; 後者以農家散養土雞為食材, 並用蔥、姜、八角、花椒、草果等調味, 自然鮮味, 香氣四溢。麵點包括**河州包子**及**扁豆麵**, 最後奉上**香酥百合**及**祁連八寶盅**作甜品, 以豐富的食材交織出甜蜜滋味, 作為盛宴的美滿完結。席間並以**絲路茯茶**奉客, 此茶有「古絲綢之路上的神秘之茶」之稱, 具有保健功效, 為配合敦煌盛宴之上佳茶品。

除帶領及培訓學生為訓練餐廳食客烹調外, 趙長安大師更會為業界及嘉賓示範「敦煌盛宴」的其中兩道菜式, 包括黃河鵝卵石烹牛柳以及雞肉墊卷子, 現邀請各位傳媒朋友出席示範, 詳情如下*:

- 日期 : 2015 年 9 月 2 日(星期三)
- 時間 : 下午 2 時 45 分 登記
下午 3 時至 4 時 30 分 示範、品嚐及交流
- 地點 : 香港薄扶林道 145 號職業訓練局薄扶林大樓 7 樓中華名氣堂
- 專車 : 學院在金鐘海富中心敬備專車接送, 下午 2 時 15 分準時開出 (專車座位有限, 請先訂座)

別錯過這次難能可貴的敦煌飲食文化旅程, 感受蘊藏其中豐富而獨特的藝術性。

*是次示範活動只供受邀人士參加

中華廚藝學院簡介

中華廚藝學院 (CCTI) 為 VTC 機構成員。CCTI 於 2000 年成立，旨在提供初級至大師級課程，讓有志投身中菜行業及銳意進修的人士報讀；建立有系統的中菜烹飪學習階梯；提升中菜廚師的專業地位和中菜質素及衛生標準，以鞏固香港「東方美食都會」的美譽；以及制定業內技能測試基準，令香港成為區內首屈一指的培訓及資歷評審中心。有關詳情請瀏覽 www.ccti.vtc.edu.hk。

傳媒查詢請聯絡：

關雅珊 - 公共關係經理

電話：(852) 2538 2229

手提電話：(852) 6601 3413

傳真：(852) 2550 0476

電郵：cindykuan@vtc.edu.hk

圖片說明：



圖 1：是次前來獻技的趙長安大師為國家特一級烹調師，於中華廚藝界享負盛名。



圖 2：圖為「敦煌盛宴」前菜之一高原犛牛掌，盡顯敦煌菜著重圖案美觀及刀工整齊的特點。



圖 3：樂傳佛跳牆的材料包括矜貴的松茸，湯底則以老雞熬煮。



圖 4：雞肉墊卷子中加入以青紅椒，並以多種香料調味，色香味俱全。