



Featured in

Weekend Weekly

Posted on

31  
JANUARY  
2011



2010-2011 南區旅遊文化節 海鮮美食烹飪大賽

南區海鮮美食烹飪大賽 高手過招 實至名歸

作為南區旅遊文化節飲食主打節目之一的「南區海鮮美食烹飪大賽」，決賽早前已順利於2011年1月11日假煤氣烹飪中心圓滿舉行，各大獎項亦已名花有主。比賽當日氣氛熾熱，過程精彩萬分。錯過了？不打緊，現在就來重溫當天的盛況吧！

text: sra@sra.com.hk photo: kuan, mark design: eO@wv 資料由客戶提供

各參賽大廚拼盡六王，努力烹調色、香、味俱全的菜式。

參賽廚師多是團隊工作，大家分工合作，盡顯默契。

參賽食肆 門一雷

是次比賽獲得各南區食肆的踴躍參與，當中包括了酒店級餐廳和地道特色小店，分別有8組(非中菜組)及6組(中菜組)食肆入圍決賽，爭奪每組別的至高榮譽金獎、榮譽金獎及銀獎殊榮。各食肆均以南區地道海鮮為烹調主題，於60分鐘法定時間之內，煮出不同的精彩菜式。菜式除了需要色、香、味俱全外，廚師的烹飪技術也是被評分之列，難怪各大廚亦毫不吝嗇，展示其實力，雕工、炒工絕招也一一出動，高手過招，令人歎為觀止，大開眼界！

專業評判 嚴謹評審

當天大會獲得專業評判團為是次活動擔任評審，分別為南京東郊國賓館國家級行政總廚印健先生、資深多媒體烹飪導師黃婉瑩小姐及「WOM Guides」創辦人龐心怡小姐，他們跟參賽大廚交流烹調經驗，並即時試食評分，為各入圍食肆的高水準菜式分一高下，嚴謹地選出各個獎項的優勝者。另外，為配合是次南區旅遊文化節的推廣，你亦可由即日起到各得獎食肆品嚐得獎菜式，大快朵頤，親身感受南區的獨特風味。

三位專業評判員負責，選出最能代表南區海鮮的心水菜式。

得獎廚師欣然接受嘉許的一刻。

關於南區旅遊文化節

於去年5月30日至今年2月13日期間，南區區議會舉辦以南區傳統文化及大型旅遊活動作賣點的「南區旅遊文化節」，讓市民及訪港旅客更深入地瞭解南區的文化色彩。繼已於早前舉行的活動如「香港仔龍舟競渡大賽」、「水陸祈福巡遊」、「2010南區廟會嘉年華」、「淡水淘夏日嘉年華」、「粵劇巡禮」、「薄扶林村中秋火龍百年盛會」、「週末樂聚數碼港」露天音樂會、「精彩赤柱」赤柱國際揮舞大賽2010、「翠綠南區樂悠遊」、「香港仔魚市場導賞遊」及「南區海鮮美食烹飪大賽」外，一系列精彩活動將緊接著與大家見面，包括於避風塘兩岸展示的船艇彩繪及布製風標、農曆年節活動「創意展藝坊2011」及「南區旅遊文化節開幕典禮」，保證讓你在南區留下不一樣的難忘回憶。詳情請瀏覽 Facebook 群組 <http://facebook.com/SDTCFestival>。

2010-11年南區旅遊文化節「南區海鮮美食烹飪大賽」得獎名單

組別	獎項	得獎食肆名稱	得獎菜式名稱	
非中菜組	至高榮譽金獎	Rocksalt	扒什錦海鮮拼盤	
	至高榮譽金獎	Saigon at Stanley	越式焗黑鱈魚	
	至高榮譽金獎	數碼港艾美酒店 - Prompt	泰式黃咖哩雞蝦伴香煎墨魚基斯蝦串	
	榮譽金獎	華一泰國餐廳	橫行四方	
	榮譽金獎	L'hotel Island South - LIS	法式海龍皇湯	
	榮譽金獎	Spices 香辣軒	蟹菜蝦汁大蝦三文魚夾紫米鮮蝦龍蝦	
	銀獎	寶膳餐廳	地中海式烤開罐魚	
	銀獎	阿牛	阿牛哈哈笑	
	中菜組	至高榮譽金獎	數碼港艾美酒店 - 南坊	雙魚喜草
		至高榮譽金獎	華庭海鮮酒家	酥皮薑蔥鱸
榮譽金獎		冠子皇朝宴會廳	兩儀蝦	
榮譽金獎		富臨酒家	富貴游龍	
銀獎		大富飯店	杞茸香酥鱸魚球	
銀獎		香港仔新光宴會廳	翡翠黃金蝦球	