

# 新專欄教授空中佳餚

## 香港兩份報章新增專欄，專門介紹公司的機上餐膳

未來數月，餐務經理（中餐發展）鍾偉亮肯定忙個不休。除了日常的工作外，還要兼顧替兩份報章的新專欄撰稿。

由八月五日開始，東方日報及太陽報逢星期五

的副刊版專欄，會由鍾偉亮示範如何烹調部分受歡迎的機上佳餚，並由機艙服務員展示製成品。專欄更附有詳細的食譜及烹調方法，供讀者參考。

專欄亦會提供選擇相配餐酒的秘訣，由航班餐膳及餐飲供應助理經理葉嘉華從國泰的餐酒單中挑選合適的

由八月至九月底，只要乘搭直航往返美國各大城市的航班，不論任何客艙，均可品嚐到多款地道的美國美食。

餐務策劃及發展經理Brendan Duffy表示：「『美式美食』餐譜提供的主要是很地道的家鄉菜，讓乘客品嚐過後，會有『噢！這個我吃過的！』的感覺。」

美式美食包括凱撒沙律、瑪利蘭州蟹餅、周打蜆龍蝦湯、Rueben三文治和櫻桃批，小食方面則有煙三文魚配麵包圈(Bagel)。當然機上仍會保留中式佳餚，讓乘客有更多選擇。

## 美式美食 空中嚐

為配合「美式美食」菜譜，頭等及商務客艙亦會供應精選的加州餐酒。

Brendan表示餐膳組計劃陸續推出以不同地方為主題的美食。「我們計劃明年在不同外站供應正宗、地道和純樸的地道菜式。」



國泰航空公司  
2005 全球最佳航空公司



餐酒。

新專欄可讓更多人認識公司的機上餐膳，也讓喜愛烹調的人士提供實用資料。

鍾偉亮指每月要準備四至五個菜式的菜譜，他和企業傳訊部及國泰空廚還要許多工夫配合。

「我們要準備三套材料作拍照之用，一套是未經烹煮的，一套用作示範烹調過程，另一套則用來製作製成品。」

讀者可參加於三個月後為此專欄而舉辦的烹飪比賽，參加者只需在十二款佳餚中挑選一款參賽，寄上製成品的照片及附上改良心得，勝出者可得國泰來回亞洲任何航點的經濟客位機票兩張。

■ 國泰文氣十足——見第十版