

■國泰擁有全港最大的廚房，廚房內三十吋大鑊不能拋，但可用作煮炸。

孔慶初攝



■奄列機會自動旋轉，若由兩名員工一起做奄列，每小時可產四百份。
國泰空廚提供圖片



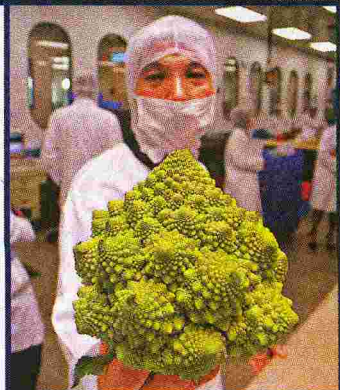
【本報訊】很多人都吃過飛機餐，但煮飛機餐的廚房是怎樣的呢？國泰航空飲食服務（國泰空廚）擁有全港最大的廚房，總面積約五萬平方米，每日可生產八萬份飛機餐，煎奄列有奄列機，洗菜有洗菜機，更有三十吋巨型鑊，分秒必爭，務求每餐準時上機。

設多個特色廚房

國泰設有多個特色廚房，如猶太廚房，每次煮食前要到猶太教祭師念經，才可開鎖內進，而且是女人禁地，熟食也不可帶入內。猶太餐是供給每周來港三次的以色列航空，除了照顧食物的色香味及衛生外，還有很多禁忌。國泰空廚客戶經理吳耀輝說，一次有員工沒有依祭師指示擺放用品，祭師認為廚房「不潔」，需關門再念經才可煮食，阻延近一小時，「我哋唔會派女員工入呢個廚房，以策萬全。」

回教廚房則禁豬禁酒，烹調器具均刻上「HAL」作記號，以免與其他廚房的用具混亂，沾上豬及酒。國泰空廚行政總裁周振威表示，最近有海外同業誤把豬肉帶上回教客機，立即被航空公司終止合約。

除了以上宗教特別餐，就



■空廚從澳洲引入西蘭花及椰菜花混種的「西椰花」，加入飛機餐單。

算坐經濟客位，嫌飛機餐單調或因健康理由，其實可向航空公司要求轉轉口味，國泰空廚有超過六十種餐，包括水果餐及低卡路里餐等，單是齋餐亦分好幾種，有咖喱齋、羅漢齋、西方齋等。現時特別餐佔所有飛機餐百分之六。

「一定要試新嘢」

周振威表示，近年乘客對飛機餐要求愈來愈高，他做餐的成功格言是「一定要試新嘢」。昨日空廚內的蔬菜房，記者發現了一種三尖八角的奇特蔬菜，原來是西蘭花和椰菜花的混合，叫西椰花，由澳洲引入，據悉味道與西蘭花差不多。

日產八萬份飛機餐全靠大鑊