

每日都有數以萬計的遊客由五湖四海來港。「有朋自遠方來」，當然要好好招呼！以香港作為基地的國泰航空，所提供的「飛機餐」自然不會「獨沽一味」。其屬下全球最大的「空中廚房」佔地5萬多平方米，每日1600多名員工進入工作區；招攬世界各地的一級大廚；除了中菜，出品更包括日本、清真及猶太等菜式，就連高纖低鹽的菜式亦有提供。現時這個廚房每日平均為143架次的航班提供約5.6萬餐，單以餐數計算，已佔七成市場佔有率。

## 各款菜式應有盡有

經歷38個年頭的國泰航空飲食服務(香港)有限公司，其航膳廠房位於國泰城側，佔地足足有9個足球場般大，內裏每日由300名大伙頭「操刀」，生產量最多達8萬份「飛機

# 全球最大空中廚房曝光

餐」。由於本港空運量不斷增長，今年1月27日更創下做74465份「飛機餐」的紀錄，服務對象包括31間航空公司，以航班計約佔市場佔有率的一半。對於未來發展，該公司行政總裁周振威表示，雖然廉價航空公司的客人需自掏腰包買「飛機餐」，但由於航機上的膳食是旅行回憶的一部分，相信這只會帶來機會，故會抱審慎樂觀面對。

## 猶太教廚房列禁地

空中廚房內特設日本、清真、猶太教、熱廚房及凍廚房。據介紹，原來當中的猶太教廚房，每次開門都要由猶太教祭師唸經才能開啓，就連從外面拍攝亦一律謝絕，可謂禁地之中的

禁地。客戶經理吳耀輝指出，會尊重不同民族的煮食規矩，而整個猶太教餐的所有生產過程，都會在該處進行，每晚收工之後更會上鎖，所有步驟一絲不苟。另外，廚房內亦有「鎖山之寶」——全港唯一的自動製奄列機亦不可小覷，每日可不停為顧客提供6000客奄列。

「假如食得悶悶地，我個人推薦試吓亞洲齋餐」。吳耀輝介紹說，低卡路里、低蛋白質、低鹽以至各式齋菜都有提供。

## 承包 33 間中小學午膳

近年來，空中廚房更開始「打細路哥主意」，現時亦承包了33間中小學的午膳；而烹飪方法以蒸、燴，少油

少炸為主，每日最多只會提供不多於1萬餐。周振威說，「做呢種生意並唔係為賺錢，最重要是為學生提供健康同有營養的食物，而家長見到這樣的餐單，反應當然好啦！」

據介紹，空中廚房的員工，有47%任職逾10年，而超過20年的亦有10%，對公司的歸屬感認真高。其中李浩源在66年入職，由當時的「打雜」一直做到現時的主任廚師，不知不覺已過40個年頭。他笑言，入職前自己只是一個「點心仔」，盛讚公司不時提供英語培訓，薪金福利又比外面好；而任職33載的助理行政總廚王軍補充說：「在外面做廚房佬邊有咁多嘢學？仲話要有機會去外國觀摩？」

商報記者 葉紹堅