

# 國泰廚房美膳 曾奉文萊沙特皇室

特稿

「飛機餐不好吃」是一般人根深柢固的觀念，不過

時而世易，每日生產5.6萬份飛機餐的國泰航空飲食服務公司，製作不同類型的食物，其中更設立猶太教及回教廚房，尊重客人的信仰，令客人感到滿意之餘，亦覺得飛機餐好吃。

## 設猶太廚房 煮食前頌經

耗資16億港元興建的國泰超級航膳廠房，位於香港赤鱗角國際機場，總面積達5萬平方米，內設數個特別廚房，包括猶太、回教、日本及特別餐廚房。

助理行政總廚王軍表示，猶太教及回教一般較多禁忌，猶太廚房於2001年成立，專為以色列航空公司提供一星期3次的製餐服務，平日在非製餐時間，該廚房會被鎖上，每次製餐前，則須有猶太教祭司監督着，祭師會先開爐然後頌經，再等25分鐘才開始煮食。

## 餐具包金 御廚保鑣試食

猶太廚房內的用具，會以藍色牌子作記認；回教廚房用具則會刻上「HAL」的特別記號，並嚴禁使用豬肉及酒，所以用具不會作綜合清洗，以免沾到豬肉及酒。

已於國泰工作31年的國泰航空飲食服

務客戶經理吳耀輝，曾為美國老布殊的空軍一號、沙特阿拉伯王子、文萊皇室、巴基斯坦總理、土耳其總理等提供服務。

「原來飛機可以這麼美！」吳耀輝於早年曾登上沙特阿拉伯王子的707飛機，機艙內間成3個套房，全部鋪上羊毛地氈，他們需要穿上鞋套才可上機；他們使用的餐具，則全部是包金。

此外，文萊皇室的飛機，其廁所由真金造成，廁板則由真皮製成，皇室成員使用的餐具，亦是全部由真金造成；對方在職員使用前及使用後，均會當面點算清楚餐具數量，然後雙方簽收作實。

## 空軍一號 毋須提供膳食

沙特阿拉伯及文萊的皇室，一般會帶同御廚同來，有時御廚會親自下廚，國泰廚師只需從旁協助，又或由國泰廚師主理，御廚從旁監督；待煮好食物後，御廚及保鑣會先行試食，然後才將之密封送到機上。

吳表示，美國空軍一號來港時，則毋須提供膳食，主要只是供應食水給他們；國泰職員亦沒機會上飛機，只能到飛機底下，將食水交予機組人員。

■本報記者 郭美玲

膳食廠房內，擁有許多不同工具，其中奄列製作機每小時可製作高達7000份奄列。  
(由國泰航空提供圖片)



◀國泰超級航膳廠房，位於香港赤鱗角國際機場，總面積達5萬平方米，每日生產5.6萬份飛機餐。  
(車耀開攝)



◀於國泰航空飲食服務公司工作逾30年的4位「老臣子」，包括(左起)主任廚師李浩源、行政總裁周振威、客戶經理吳耀輝及助理行政總廚王軍。  
(車耀開攝)

## 國泰空中廚房小資料

總面積：50,400平方米，達9個足球場大小

員工人數：1,650人

飛機餐生產量：每日5.6萬份餐，最高可生產8萬份

航班處理數目：每日143架次

特設廚房：日本、回教、猶太教、熱廚房、凍廚房

特別餐：超過60款菜式，主要分為兒童餐、營養餐、素菜餐及非素菜宗教餐

中央控制冷凍房：76個

奄列製作機：2名員工每小時可製作400份奄列，若3人可製作700份

資料來源：國泰航空飲食服務