

# 國泰空廚日做八萬飛機餐

## 焗製十萬麵包供應三十二家航空公司

【本報訊】實習記者梁卓庭報道：位於赤鱘角機場的國泰城，擁有全球最大的單一座式廚房，佔地達五萬多平方米，每日能煮八萬份餐食，所用的中國大鑊直徑達三十吋，還設有獨立的伊斯蘭教及猶太教廚房，被譽為「香港最大的空中廚房」。

國泰空廚餐務部擁有數個特設廚房，以伊斯蘭教廚房及猶太教廚房最具特色。伊斯蘭教廚房基於宗教信仰問題，膳食方面嚴禁使用豬肉及酒，因此烹調用具均不外借，並刻上特別記號「HAL」以作識別。伊斯蘭教廚除了聘有泰籍及印籍廚師，以及特設擺餐區外，還擁有本地伊斯蘭教組織發出的清真廚房認可證書。主要為多間航空公司的中東航線供應膳食。猶太教廚房只會於星期二、四、日製餐，而非製餐時間，廚房會被鎖上。門外亦貼有「禁止已煮熟食物進入」的告示，每次製餐都必須有猶太教祭師在場監督，並進行祭祀。由於烹調用具均不外借，所以所有用具均以藍色牌子作記認識別。

特別餐廚房是一個專為特別餐而設的集合區，主要可分為四大類：兒童餐、營養餐、素菜餐和非素菜宗教餐。有超過六十款菜式，包括：糖尿病餐、低膽固醇餐、東方齋、西方齋等，如乘客需要轉為特別餐，就須在登機前廿四小時前向有關航空公司預訂。日本廚房由日籍廚師主理，有八成材料及調味料均由日本訂購進口。

國泰空廚最高單日生產量可達每日八萬份餐，相等於可供應一個三人家庭一日三餐共二十三年。中央熱廚房擁有全港唯一的奄列製作機，每小時可製作四百份奄列，亦擁有直徑三十吋的中式鑊，每次可炸的食物達五十至六十份。另外，有每日最高可焗製十萬個麵包的

自設麵包房，為三十二間航空公司提供麵包。

國泰空廚亦有為本港三十三間中、小學提供大概一萬份的膳食，以履行社會義務。所有菜式都經營養師審視過，以少油少肉為主，務求達到營養金字塔的標準。



廚務工作人員在「裝嵌」三文治（本報攝）