

猶太飛機餐 請法師開爐

乘客至上

香噴噴、琳瑯滿目的食物，經廚師手起刀落，化為聯合國般應有盡有的各地菜式。國泰航空飲食服務（香港）有限公司的廚師，每日為逾5萬份的飛機餐流汗頻撲。但別以為趕急便可自出自入，原來大廚房極具神秘色彩，有法師唸經開爐，各個廚房有各自規矩，一不留神觸犯宗教教義，再上等的材料只會丟到垃圾桶。

國泰航空飲食服務（香港）有限公司為31間航空公司提供飛機餐服務，平均每日生產的

56,000份餐，不論中式西式，或是回教式猶太式餸菜，全在面積達9個足球場大小的廠房炮製，當中特設猶太廚房、特別餐廚房及自設麵包房，滿足一切嚴謹、奄尖的乘客。

餸菜用具不得搞亂

「國泰」助理行政總廚王軍透露，專為以色列航空造餐的猶太廚房並非人人可進入，廚內會有法師鎮守，每次均要法師唸經開爐才可做菜，並由他保管鎖匙，神秘感十足。

至於宗教色彩濃厚的回教廚房，充滿着酸甜的香料味道，

永不會見到豬肉及酒精等食材。王軍說，回教廚房所有材料均獲驗證，所有用具只會在該處清洗及循環使用。「例如盤子及碗會印有特別字樣，避免在外面沾到豬肉等食物，違反該教教義。」

廚師原來並不怕饞嘴的人，怕只怕不同地方總理政要訪港，上飛機餐時太過「大陣仗」。「國泰」客戶經理吳耀輝曾服務巴基斯坦及土耳其等政要，每次均要6至7人上餐，「他們的機員可能過於緊張，試過要我們先試食物是否有毒，才肯送到機上。」

面對禽流感威脅，「國泰」行政總裁周振威稱，該公司已制定一套方案，例如每當某地爆發H5N1，便會停止由該區輸入雞隻。本報記者 潘頌禧

■ 國泰的李浩源（左起）、周振威、吳耀輝及王軍均認為，飛機餐必須用心造。

本報記者 劉國權 攝

