

美食 飛上青天 參觀國泰空廚

大部分人提起坐長途飛機都會感到混身不舒服，以往更會覺得在飛機上總是沒有好吃的。但是今非昔比，自從接觸過香港國泰航空飲食服務後，對飛機餐的印象完全改觀，原來只要盡心盡意製作，飛機餐也能精美可口。

文 / 盧山

為30航空公司提供航餐

國泰空廚從一九六七年起已經在香港投入服務，至今已二十九年的航餐服務經驗，在全球擁有六個空中膳食中心的控股權，共為全球超過三十間航空公司提供航餐服務。國泰空廚在香港亦屬機場附近的超級航膳廠房耗資十六億港元，佔地足有九個標準足球場一樣大的地方，總面積五萬平方米，生產量多得驚人，每天最高生產量可高達八萬份航餐，而在歷史上的單日生產紀錄為七萬五千份。



■色香味俱全的青菜

筆者最近到香港一遊，有機會到國泰空廚在香港的巨型航膳廠房參觀。國泰空廚絕對注重衛生，筆者在進入廠房前被勒令要帶上衛生帽、長袍、鞋套及面罩等，步入廚房前更要經過像進入手術室前的洗手程序，一點也不馬虎。

符合特別飲食需求者

除了普通的廚房外，國泰空廚更設有多個特別的廚房，為有特別飲食需求的客人提供最高品質的航膳服務，特設廚房包括日本、清真、猶太教、熱廚房及凍廚

房。另外設有獨立的預備間，獨立處理肉類、蔬菜及水果。空廚總共有七十六個中央控制冷凍房，將每一份航餐冷藏起來，保持衛生。在每個冷凍房內更裝有警報系統，若果冷凍溫度一出現問題，警報系統便會響起，令員工能第一時間處理。以筆者所見，在廚房內的所有裝置都為了生產出最衛生及最高品質的航餐。

在認識過廠房內的各種世界級裝設後，筆者最有興趣的還是航餐的製作過程。首先看見的是水果處理部門，一進入此部門便看見顏色繽紛的各種水果，一盤一盤經衛生處理及切好的水果盤很吸引人，一點也不像是飛機餐。到蔬菜處理部門時，看見大型的清洗機器，將蔬菜清洗得乾乾淨淨，再放入大型扔乾機中，就像沙拉扔乾機一樣，只是人非常之多，將蔬菜扔乾。



■後期製作過程



■顏色繽紛的水果盤



■大型洗菜機

自設麵包房

廠房內也有自設麵包房，一進入麵包房便被那麵包糕點香味吸引住，一個一個細小的麵包糕點也是在這裡製作至烤焗完成。在廠房內另一個有趣的角落是煎煮雞蛋系列(omelet)的煎機，從倒油至倒蛋汁全是自動化，廚師不停地翻動煎煮，很是好玩。不要小看這個機器，這可愛的機器加上只有兩人的力量在每小時能煎出四百份產列，真是一點也不簡單。

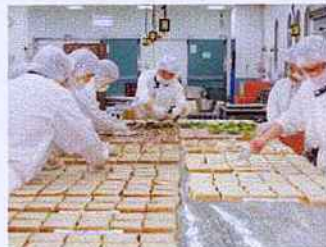
筆者最愛的是日本餐，所以到日本廚房廚房參觀時份外興奮，看見架上已經

完成一卷一卷的壽司卷，令本來已有幾分鐘的肚子叫得更大聲。說到日本餐，值得一提的是國泰空廚聘用多個不同國家的專業廚師，負責不同國家口味的菜式，務求造出正宗美味的各國餐飲。

匠心獨具的航膳

國泰航空飲食服務由一九六七年起每天只生產五百份餐至今能生產量高達八萬份，當中的發展及經歷的確是令人津津樂道。

今次的參觀更令筆者大開眼界，自自此之後，對航餐將會有不同的看法。原來看來簡單的航餐從零製作開始而成至到客人手



■員工製作大量三文治



■筆者與攝影師準備參觀國泰航膳廚房



■有趣好玩的煎蛋器

上絕對是一點都不簡單，當中每個程序都非常嚴謹。

下次坐飛機時，不妨細心咀嚼，想像一下這份航餐的山來。



■一條一條已製成的壽司卷