

# “飞机餐是一个物流工作”

顾柏诚  
Jorg Kubisz  
»  
国泰航空餐饮服务行政总厨



## ►做飞机餐是不是吃力不讨好的工作？

并非吃力不讨好，却极富挑战性。做飞机餐由计划餐单、采购、预备食品、运输到飞机上，全部是精密的物流工作：航空膳食的特点是讲求数量，我们每天大约为36家客户生产60,000份膳食。由于升降时间受航空条例规管，航班的机舱清洁、物资补给只有约45分钟。以一架波音747为例，机舱内的器材和物品，包括耳机、杂志、花生等各式各样，共有48,000件。飞机餐要保持新鲜、在指定时间内抵达机舱，时间掌控要非常准确。

## ►空厨的最大困难在哪里？

我认为最大的难度在于面对变化的适应能力。每家航空公司有不同的餐单，特别餐单占我们所有产品的12%到15%。像提供清真餐，除了用料特别要求，厨具亦要特别经过祝福。另外，像素食人士、小朋友，或者像糖尿病患者，以及有人对果仁、磨菇敏感……国泰航空推出“中华美食篇”，提供由多家食府的名菜给乘客选择，空厨按食府提供的秘方烹调。要煮出同样味道、质素不难，但同样风格却需要时间。

## ►你能帮客人对抗高空味觉倦怠吗？

我们会挑选新鲜合时的食品，同时要计算食品将在航机飞行后多少个小时后，才再经翻热和被享用。所以，像蔬菜在端上航机前不会完全煮熟；肉类会完全煮熟，但避免油炸，选择以蒸和炖的煮法。这样较能保持食品的鲜味。

## ►你设计的最不寻常的飞机餐是什么？

做飞机餐是不可能“不寻常”的情况出现，所有餐单都在3至6个月前计划好，才进行采购、分工。