

國泰伙七大著名食府 推逾百款飛機餐



8名國泰空姐手持的是由本港7間著名食府所出的名菜，在3月開始市民乘搭國泰航機亦有機會品嚐。
(賴俊穎攝)

國泰中華美食篇參與食肆

食肆	部分菜式
喜來登酒店 天寶閣	雙菌素干層，蝦子泡鱸魚球
翠園	海鮮鳳眼餃，香麻叉燒酥
利苑酒家	宮廷醬烤骨，利苑X.O.醬野菌爆蝦仁
君悅酒店 港灣壹號	麵醬南瓜排骨，鍋燒蝦球
北京樓	大都督炒回鍋肉，古都如意松籽菊花魚
朗廷酒店 唐閣	花旗參鮮雞燉螺頭，金華蝦乾蒸肉眼根
舖記	銀捻燴鱈魚，玉龍披金紗

資料來源：國泰航空

飛機餐向來予人難食印象，但國泰航空為慶祝公司60周年，聯同七大著名中式食府在今年3月至12月，為乘客供逾100種著名菜式，不單頭等及商務客位乘客可以享用，經濟客位乘客亦可以點選有關美食。而在3月1日至3日及9月「壽辰月」，國泰更會向乘客大派壽包，一同賀壽。

賀60周年 壽辰月派壽包

國泰聯同喜來登酒店天寶閣、翠園、利苑酒家、君悅酒店港灣壹號、北京樓、朗廷酒店唐閣及舖記7間本港著名食府，在今年3月1日至12月31日舉行「中華美食篇」活動。

在所有由香港出發的國泰航班上，乘客可嘗試到由七大食肆提供逾百種

著名菜式，例如有舖記酒家的銀捻燴鱈魚、利苑酒家的利苑X.O.醬野菌爆蝦仁等。

95%航班有名菜供應

現時每天由香港出發的國泰航班約有70至80班，國泰航空中餐發展經理鍾偉亮表示，當中逾95%皆會有名菜供應，在100多款名菜中，經濟客位乘客可以享用當中30至40款，但基於成本考慮，只有頭等及商務客位會有點心供應。但他笑言：「一些看似較『廉價』的菜式，不會供應頭等及商務客位客人。」

舖記酒家在2000年已與國泰合作，舖記老闆甘健成表示，由於「飛機餐」要預先煮好，然後在機上翻熱，故

切肉要厚，這可避免乾水；而菜式主要以燴、燴為主，因為這些菜式擺放時間愈久會愈入味，故較適用作「飛機餐」。

鍾偉亮補充說，由於在高空中乘客味覺會有變化，故有關菜式味道會較濃。他表示，所有菜式會在國泰廚房製作，7間食肆會提供烹調方法，有需要時國泰亦會向食肆購買不傳外的「秘製」醬汁。

另外，在禽流感陰影下，國泰亦減少提供以雞為主的飛機餐，鍾偉亮表示，以往約40%飛機餐以雞為主，現時已減至20%，在3月開始亦改用巴西雞代替內地雞。他指出，一些有宗教背景的乘客是不能食牛、豬，故仍需有以雞為主的菜餚。