



# 空中美食 全靠陸上努力

## 暑期活動

旅客在3萬呎高空也能吃到美食，全賴航空飲食機構在背後準備和製作各式餐飲食物。早前校記一行20人走訪國泰航空飲食服務（香港）有限公司，實地了解飛機餐的製作過程，並訪問部門助理廚師主管Alan，分享他拋下槌子改拿鑊鏟的經歷。

文：傳媒teen使 彭嘉堯、容祖恩  
圖：劉慧盈、傳媒teen使 彭嘉堯、容祖恩  
文字整理：劉慧盈  
【本版文章經編輯刪節】

## 飛機餐的背後——進取！肯學肯做！

校記姓名：謝蘊然（寶血會上智英文書院，中四）  
校記編號：210755

飛機餐製作嚴謹、具效率，製作流程分工細緻，在國泰航空飲食服務（香港）有限公司任職部門助理廚師主管的Alan，分享他當上「空廚」的點滴。Alan中五畢業後，曾任裝修工人，後來因對廚藝感興趣，報讀了HITDC（旅遊服務業培訓發展中心）中華廚藝學院的西餐課程，繼而受聘於現職公司當學徒。「我深知自己學歷不高，但只要夠進取、肯學肯做，學歷再低的人也必定會有出頭天！」Alan貫徹自己的信念，公餘亦不忘繼續進修，現在他已經取得兩個廚藝高級文憑證書。



### 分享經歷

部門主管Alan樂意與校記分享自己的入行經歷和難忘事。

Alan憶述初當學徒時，能夠親自下廚的機會不多，因此他把握每個跟大廚學習的機會。他認為必須積極進取學習，多練習烹煮食物，廚藝才會進步，並得到晉升的機會。今年9月，Alan在公司工作便滿10年，也由10年前的「小學徒」，躍身成為部門主管，將來更有機會晉身為頭戴高廚師帽的廚師主管。

從事餐飲服務業多年，Alan抱着「為乘客服務」的理念，製餐時以食物安全為先，盡量滿足客戶的要求，「曾有乘客指明要吃燕窩、魚翅、龍蝦、瀨尿蝦等，只要食物符合安全標準及得到相關航空公司同意，我們都會為乘客預備。」



所有水果不論是連皮吃的蘋果，還是要去皮的西瓜，處理前都要徹底洗淨。



所有人進入廚房前，要穿白袍，戴口罩、髮帽等，然後用抹塵器黏走身上的塵埃，再用視液和消毒啣徹底清潔雙手。



眼前陳列着頭等、商務和經濟客艙的餐膳，一眾校記紛紛掏出相機、手機拍下美食。

## 一份飛機餐的背後

校記姓名：張嘉敏（藍田聖保祿中學，中四）  
校記編號：211004

乘客平日搭飛機，一份飛機餐約20分鐘便吃完，但它的準備工夫早在送到乘客手上前10小時開始。看來普通不過的飛機餐，涉及的製作工序原來並不簡單，在送到乘客手上前，需要經過不下10個工序！

飛機餐的餐單多由航空公司提供，國泰航空飲食服務（香港）有限公司再按製作，也會為航空公司設計餐單、製作餐膳。以經濟客位的餐膳為例，一般設兩個主菜供乘客選擇，配沙律和甜品。而各種

食材、物料送進餐務部之前，都要經過抽查，以確保品質；然後清洗，切成所需大小，再運到不同的廚房烹調。

食物煮好後，須快速冷凍，按照不同航空公司的要求，把不同分量的食物放好，再送進冷凍庫內存放，然後送往擺盤部。工作人員會將食物和餐具整齊擺放在餐盤上，放入餐車中，到指定時間便由有冷凍系統的大卡車送上飛機。最後，空中服務員在飛機上把食物加熱，熱呼呼的飛機餐才能送給乘客享用。

## 知多點

為了照顧不同宗教信仰乘客的飲食口味和需要，國泰航空飲食服務（香港）有限公司特設猶太廚房和清真廚房。猶太廚房平日「重門深鎖」，每次煮餐須由猶太教祭司監察及檢查餐膳的生產過程。烹調各種食物亦須用上不同的器具，如曾經烹煮肉類的煮食用具不可用來煮奶類食品、所有餐具須加上不同顏色的色牌識別。

清真廚房內所用的食物須獲本地伊斯蘭組織發出的認證，證明食材已經過回教儀式處理。清真廚房的煮食用具會刻上「HAL」記號作識別。

## 傳天手記

文：傳媒teen使 彭嘉堯

參觀廚房重地時，為了衛生起見，所有進入廚房的人均須穿戴口罩、髮帽、太空帽及衛生袍，而且禁止穿涼鞋。甫步入廚房門口，要先用抹塵器抹走身上的塵埃，且要洗手至少10秒，清潔過程非常嚴謹，20名校記要花近10分鐘才完成整個衛生程序。

國泰職員帶領校記參觀廚房中不同部門，如洗滌部、水果處理房、中央熱廚房、擺餐部、擺盤部等，了解他們日常運作。校記亦發揮記者本色，在筆記簿上記錄重點，值得一讚！然而，校記訪問廚師Alan時卻多次出現冷場，需多番催促才提問。校記採訪前，應預先準備最少3條問題，令訪問得以順利進行。

## 校記感想

許穎儀

（路德會西門英才中學，中六）  
「非常欣賞負責製作包點及甜點的部門，本來以為這個部門只會加工外購食品，沒想到也有他們自家的出品！」



羅世娟

（何文田官立中學，中六）  
「整個食物製作流程衛生嚴謹，無論是中餐還是西餐，所用工具都非常周全，很有規劃。」

