

## 多倫多辦「香江美饌」 港廚周中主持「廚藝大挑戰」

四位多倫多知名傳媒人今日(星期五)在麗華酒店舉行的「香江美饌名人宴」之「廚藝大挑戰」中，施展渾身解數，為出席是次盛宴的二百位嘉賓帶來不少輕鬆有趣的場面，而作為主持的香港名廚周中，亦在品評名人廚藝時，帶出妙語連珠。

「香江美饌名人宴」是由多倫多香港經濟貿易辦事處(香港經貿處)主辦，香港旅遊發展局(香港旅發局)及麗華酒店協辦。是次活動亦是為美國非牟利機構 James Beard Foundation 今年稍後在紐約舉行的飲食盛會「點心與皇朝：現代中菜的演進」揭開序幕，作為在紐約介紹香港創意菜式的預演。周中師傅與麗華酒店資深名廚連子雄將於「香江美饌名人宴」後隨即飛往紐約，為此北美飲食界盛事設計多款富香港特色的中菜。

出席活動的二百名賓客，在享用盛宴之餘，非常投入地欣賞台上風趣幽默的比拼。Global TV 主持 Roz Weston, CTV 娛樂節目 E-Talk 主持 Zain Meghji, 及家居園藝電視主持 Justin Ryan 和 Colin McAllister 在「廚藝大挑戰」中，充份表現了「臨危不亂」的男兒本色。

香港名廚周中及多倫多名廚連子雄特為「名人宴」設計了六道以「龍之夢」為主題的特色中菜，包括以鵝肝芒果為材料的「鵝黃翠黛 瓊乳交融」，以海鮮木瓜為主的「萬壽無疆 四寶香江」，及以帶子火龍果泡製的「火龍吐艷 玉帶留香」等。

在會上，香港經濟貿易辦事處處長蕭慕蓮說，「香江美饌名人宴」展現了香港飲食業的無限創意及飲食潮流。

她又說：「作為亞洲美食之都，香港不僅融合中西菜式之精華，提供豐饒的美食，而且更廚藝人才輩出。而這次港廚周中與多倫多麗華酒店主廚連子雄的攜手合作，更是港加飲食文化交流的一個實例。」

蕭慕蓮指出：香港「飲食天堂」的地位，備受國際承認，著名的「米芝蓮」旅遊指南，就特別將香港的優質食肆納入其中，在今年年尾就推出「香港米芝蓮指南」。

此外，香港旅發局亦開展不同的飲食推介活動，他們與 Tatler 雜誌合辦，邀得國際知名人士推介的“Dining with Stars”飲食指南，亦快將出版。加國中菜名廚 Susur Lee，亦在指南中介紹他心目中的香港理想食府。

蕭處長總結說：「香港不但是一個美食和購物天堂，而且更是一個保有自然生態美景的地方，和一個理想的營商地點。香港扮演著『世界通往中國大陸之門』和『中國大陸通往世界之門』的雙重角色。」

- 完 -

傳媒查詢請聯絡：香港經貿處助理處長(公共關係)蕭顯揚 電話：  
(416)924-5544 / 電郵：stephen\_siu@hketotoronto.gov.hk 或  
高級新聞主任朱詠詩，電話：(416)924-5544 (ext. 283) / 電郵：  
elison\_chu@hketotoronto.gov.hk