香港咖啡紅茶協會
Association of Coffee & Tea
主辦

非遺耀國際 創意展灣區

國際及大灣區金茶王大賽2021(港式奶茶)

International and Greater Bay Area KamCha Competition 2021 (Hong Kong Milk Tea)

中國香港

金百家集團
用心呈獻

KAMCHAHK

CLP 中電 | 120 years 同行望遠 of shared vision

全電能廚房

融薈中西 煮出美饌

智能清洗 精簡工序

智慧烹調 火力精準

節省能源 降低成本

一掃了解更多
商用電能煮食

中國銀行
BANK OF CHINA

ERP 雲服務 — 雲會計
助企業提升營運管理效率

- 首創免費一站式雲端財務會計管理服務
- 登入 iGTB NET 即可開通使用
- 自動與中銀香港賬戶交易對賬
- 直接發動 iGTB 網上支付方便快捷
- 銀行級資訊保安，安全可靠

了解更多

查詢透過在線客服 或
iGTB 客戶服務熱線：**3988 1333** | **www.bochk.com**

以上產品/服務由中國銀行(香港)有限公司提供

中國銀行(香港)
BANK OF CHINA (HONG KONG)

受相關條款約束，詳情請向中銀香港職員查詢。

煤氣
Towngas

煤氣公司凝聚社會力量
與業界攜手 共渡時艱

新冠肺炎疫情於 2019 年底爆發後肆虐全球，威脅人們的健康安全，也重創了世界經濟。香港受疫情影響，諸多產業發展艱難，經濟陷入衰退，民生亦備受影響。在各行業中，疫情對餐飲業打擊尤重，對煤氣公司來說誠然是一大挑戰。

有見及此，煤氣公司與餐飲業界攜手合作，與社會各界同心抗疫，共渡時艱。煤氣公司一向重視飲食業的意見及相互溝通，了解業界所需，並接連推出多項舉措助力香港社會應對挑戰、同心抗疫。自疫情爆發以來，煤氣公司積極推出多項舉措支援不同社群，率先於去年派發納米光觸媒長效消毒劑予香港大小食肆，協助業界加強防疫措施；同時適時推出「撐飲食 · 振經濟」計劃，為支援餐飲業復甦提供三項舉措以助業界度過困境，亦推出疫苗推廣活動，送出總值 300 萬元獎賞，相信可以進一步助力香港社會對抗疫情，加快經濟復甦步伐。

受疫情影響，不少義工服務及探訪活動亦須暫停，煤氣公司已先後與不同社福機構合作，與逾千名長者在網上共慶農曆新年、雙親節、端午節等節日。旗下煤氣溫馨義工隊更發揮創意，善用科技，透過視像會議形式舉辦多元活動，包括安排唱歌表演及、有獎遊戲等環節，藉此延續對於弱勢社群的關愛，更主動關注照顧者的需要。

近日香港疫情漸趨緩和，業界逐步恢復運作，知悉今年「金茶王大賽(港式奶茶)」以「非遺耀國際 · 創意展灣區」作主題，煤氣公司亦一如既往，全力支持，冠名贊助整項活動，加強從業員的競爭力及專業技術水平，促進各地師傅互動交流，冀望藉此進一步將香港的傳統餐飲文化推廣至大灣區各城市。
雖然疫情對全球的經濟帶來沉重打擊，透過餐飲業界靈活變通、適應力強，煤氣公司定當竭盡所能與不同機構、商會積極合作，發揮力量，與業界一同跨越困境、互惠共贏，轉危為機、經濟一定能走出低谷。

香港中華煤氣有限公司
《國際及大灣區金茶王大賽 2021(港式奶茶)》冠名贊助整項活動

非遺耀國際 創意展灣區

煤氣公司常務董事陳永堅先生（右四）、副常務董事黃維義先生（右一）、行政會議成員兼立法會議員張宇人先生（左四）及多位餐飲業協會代表一同主持「撐飲食 · 振經濟」啟動禮。

煤氣公司副常務董事黃維義先生（右三）致送紀念品予多位餐飲業協會代表。

煤氣公司副常務董事黃維義（中）帶領溫馨義工隊及「家餸愛 · 添溫馨」計劃的家庭義工，於今年中秋節前探訪鯉魚門寮屋區的長者，送上節日關愛。

煤氣溫馨義工隊在疫情下精心準備了首個網上賀年活動，為 400 位長者於綫上帶來現場感。

CLP 中電

中電全力協助餐飲業抗疫
推動低碳電廚房 提升能源效益

自上年初起，香港受到疫情不同程度的打擊，社會各階層都受到影響，飲食業更是首當其衝。中華電力有限公司（中電）作為餐飲業的能源夥伴，在過去一年多，推出一系列支援措施，冀帶動香港消費，並協助食肆減低能源開支。

今年 1 月，中電撥款 8,000 萬港元，首次推出為期 6 個月的中電消費券計劃，向近 80 萬個合資格客戶，每戶派發總值 100 港元的消費券，用於超過 2,800 間參與計劃的食肆和零售商店。計劃已於 6 月底結束，客戶反應正面，預計為餐飲及零售業界帶來 5 ,000 多萬港元的營業額。

中電更積極推動智能及節能餐飲發展，發掘餐飲業潛在需要，為客戶引入新科技，包括有助客戶掌握實時用電數據的能源管理系統，和可節省能源達 15% 的熱回收蒸櫃，有助餐飲業界節能減碳，減低營運成本。為進一步推動數碼化綠色餐飲，中電將於 12 月初舉辦「中電智能餐飲展」，向業界展示不同智能產品，並邀請業界代表分享成功將餐飲營運數碼化的經驗。

中電植根香港 120 年，一直與香港同行。香港現時仍然受疫情影響，中電將繼續與社會各界攜手，推動香港經濟復甦，並同時支援業界慳電節能，提升營運效益。

中華電力有限公司
《國際及大灣區金茶王大賽 2021(港式奶茶)》
香港區啟動及比賽冠名贊助

２０２１年１月，中電撥款超過 8,000 萬港元，首次推出為期 6 個月的中電消費券計劃。計劃已於 6 月底結束，為餐飲及零售業界帶來 5,000 多萬港元的營業額。

中電積極推動智能及節能餐飲發展，為客戶引入能源管理系統，透過智能手提電話掌握實時用電數據，找出節能空間。

安裝了冷凍系統感應器後，餐廳員工可隨時隨地經智能手提電話讀取冷凍系統的實時濕度及溫度，除了可大大減少因沒有關上雪櫃門而造成的食材損失，更可及早發現冷凍系統異常狀況，避免因雪櫃突然停止運作而影響日常營運。

HKTDC
香港貿發局

備受矚目的《金茶王（港式奶茶）》大賽將於 2021 年 10 月 10 日舉行，香港貿發局很榮幸繼續成為大賽的協辦機構之一，共同推廣香港獨特的奶茶文化。為配合「非遺耀國際．創意展灣區」的主題，大會更於 11 月 10 日於廣州舉行「大灣區賽」齊集各個大灣區城市的奶茶師傅，脫穎而出的沖茶高手將爭奪「大灣區金茶王」的殊榮，屆時定將吸引大眾的目光。

香港貿發局除了與業界合作，共同推廣奶茶文化外，更致力促進茶葉市場發展，當中香港貿發局主辦的香港國際茶展將於 2022 年 8 月 11 至 13 日假香港會議展覽中心舉行，呈獻各地名茶、特色茶類產品和相關服務，是亞洲區內推廣茶製品的上佳商貿平台。

香港貿發局謹祝《金茶王（港式奶茶）》大賽取得圓滿成功，香港咖啡紅茶協會在推廣香港的奶茶和飲食文化上，百尺竿頭，更進一步。

香港貿易發展局

主辦機構：

香港咖啡紅茶協會
Association of Coffee & Tea

協辦機構：

HKTDC 香港貿發局

KAMPERY 金百加

香港食品及飲品行業總會
Chamber of Food & Beverage Industry of Hong Kong

頤康
香港頤康基金會有限公司
YEE HONG COMMUNITY WELLNESS FOUNDATION OF HONG KONG LTD

MOCAROMA 樂滿家

冠名贊助整項活動：

煤氣 Towngas

香港區啟動及比賽冠名贊助：

CLP 中電

金贊助：

中國銀行(香港)
BANK OF CHINA (HONG KONG)

金贊助：

商廠
香港中華廠商聯合會
The Chinese Manufacturers' Association of Hong Kong

銀贊助及指定計時：

MEMORIGIN 萬希泉

支持機構：

hkpc

香港品牌發展局
Hong Kong Brand Development Council

香港工業總會
FHKI Federation of Hong Kong Industries

中華廚藝學院
CCI

香港餐飲聯業協會
Hong Kong Federation of Restaurants & Related Trades

現代管理(飲食)專業協會
Association of Restaurant Managers

香港餐務管理協會
THE ASSOCIATION FOR HONG KONG CATERING SERVICES MANAGEMENT LTD.

稻苗學會
Institution of Dining Art

HONG KONG INSTITUTE OF MARKETING
香港市務學會

香港專業及資深行政人員協會
HONG KONG PROFESSIONALS AND SENIOR EXECUTIVES ASSOCIATION

HKQAA
HONG KONG QUALITY ASSURANCE AGENCY
香港品質保證局

IFSA

香港旅遊業議會
TRAVEL INDUSTRY COUNCIL OF HONG KONG

香港中小型企業總商會
The Hong Kong General Chamber of Small and Medium Business

GS1 Hong Kong

ECHK

前言

香港咖啡紅茶協會主席
黃家和先生 BBS JP

「非遺耀國際·創意展灣區」

國際茶王一年一次踏入第一個週年，每一年協會都希望通過舉辦一場盛會，社會茶文化界人士對港式奶茶和社會茶餐廳文化的認識和熱愛，亦為業內人士提供交流平台，將港式奶茶節目拍攝，推廣推廣。

在衝撞的墜落下，有許多手工技藝在逐漸消失，咖啡紅茶協會自發的製作成功案例「港式奶茶蛋糕製作成功」被《香港非物質植物項目》，向社會展示的正是非遺傳統技藝的第一篇，同時展示了其背後自強不息的精神。現在港式奶茶得到了文化的認同，支持了港式發展的同時推動了大社會灣區非遺文化的蓬勃發展。

自《粵港澳大區發展規劃綱要》發怖以來，粵港澳大灣區正式發展建設灣已邁出第 3 個年頭，大區的發展日新月異，在金融、基建、科研、旅遊等的發展綜合實力以及餐飲服務業發展上升顯著增長，這些都是各行各業的協同融合、探索和創新。

灣協會青年精神亦再次聯合了大灣區，開啟大灣區金茶王大賽，以「非遺耀國際·創意展灣區」作為今年的大賽主題，冀望能透過港式奶茶製作這個香港非遺佳麗在大灣區中的合唱和創新，在國際舞台上也能展示粵大灣區的文化交融和活力。

協會簡介

由金百加集團主席黃家和 BBS 太平紳士於 2008 年創立的「香港咖啡紅茶協會」是一個非政治及非牟利機構，成立目的為聯結咖啡和紅茶從業員、業界人士、商家及愛好者提供一個廣闊的交流平臺，提供行業的最新資訊及動態，提供培訓等各類活動以助提昇會員及行業的水平，幫助增加及維護其在市場的競爭力。

協會架構

協會主席由黃家和 BBS 太平紳士擔任。架構包括會董會及成立有關專責部門處理協會事宜，並委任名譽會長及名譽顧問為顧問團。

協會宗旨

- 促進咖啡及紅茶之發展
- 幫助提昇有關產品知識及技術研究
- 鼓勵協會成員之間的互相溝通、交流及合作
- 交流咖啡及紅茶的最新趨勢及相關法例
- 增加及維護在市場上的競爭力

會員福利

- 獲得咖啡及紅茶最新資訊及動向
- 為會員提供技術及品質培訓計劃
- 為會員組團參觀考察訪問
- 為會員提供與行業中的領導者交流及學習的活動

會員福利

公司會員：凡正式註冊的公司均可申請加入
普通會員：對咖啡和紅茶有興趣人士均可申請加入

電話：(+852) 3181 4488　　傳真：(+852) 3181 4442
網址：www.coffee-tea.hk　　電郵：info@coffee-tea.hk

金茶王大賽之起源及目的 / 成效

起源

· 香港素有美食天堂的美譽，其中最具香港本土特色的茶餐廳超過 6,500 家，從業員超過 10 萬人。茶餐廳食品當中受歡迎的莫過於香港的「絲襪奶茶」，據統計香港人每年飲用的奶茶多達 10 億杯，帶來的經濟效益超過 100 億元，不少旅客亦對這香港地道的飲品趨之若鶩，成為香港旅遊一大特色。

· 為推廣香港獨有的奶茶文化，香港咖啡紅茶協會於 2009 年創辦《金茶王大賽》。比賽得到業界熱烈的參與及傳媒廣泛報導，加深港人及海內外遊客對「港式奶茶」和茶餐廳文化的認識及熱愛。

· 協會於 2010 年首辦《國際金茶王大賽》，增設海外賽區：包括北美洲、澳洲、華北、華中、華南及澳門，將「港式奶茶」打造成香港的品牌，藉此推廣香港的旅遊事業，同時為香港茶餐廳業界締造商機。

· 過往八屆金茶王大賽合共吸引約 1,200 間餐廳派出水吧師傅參賽，連同個人參賽者，八屆比賽共吸引超過 3,000 人參加。

· 過往八屆的比賽獲得業界廣泛的支持，亦邀得香港貿發局為協辦機構，並獲本港及海外多個 政府機構、商會、行業協會、商業機構及各大院校作為支持機構。

目的及成效

業界普遍認為比賽有助推廣港式傳統的餐飲文化，同時透過比賽互動交流，成效顯著：
· 提升茶餐廳在餐飲業界的競爭力及社會形象，營造品牌效益
· 提升茶餐廳從業員的專業技術及地位
· 推廣本地餐飲文化至世界各地、將「港式奶茶」及「港式鴛鴦」打造成香港獨有的品牌
· 吸引旅客光顧具本港地道文化的茶餐廳、為業界推廣商機
· 促進海內外地區茶餐廳的交流
· 本協會 2014 年已成功向政府申請將「港式奶茶」列入非物質文化遺產，與此同時，透過每年 舉辦的《國際金茶王大賽》，將「港式奶茶」的文化價值及地位進一步提升。

非遺耀國際 創意展灣區

2021 年日程時間表

《國際金茶王大賽》是一項圍繞「港式奶茶」的國際性賽事，每年賽事皆得到各地政府部門、商會及業界的大力支持，成為大賽的協辦或支持機構，且得到媒體於各平台上的廣泛報導，是一項具代表性且深入民心的年度活動。

《國際金茶王大賽》不僅在今年踏入第 13 個年，甚至還延續了大灣區精神，開展《大灣區金茶王大賽》，並首創「港式檸檬茶」比賽，與「港式奶茶」同為重要元素，與大灣區城市文化相互交流和融合，以【非遺耀國際，創意展灣區】作為今年大賽主題，開展《國際及大灣區金茶王大賽 2021》。

國際及大灣區金茶王大賽（港式奶茶）2021- 大灣區賽 international and Greater Bay Area KamCha Competition (Hong Kong Mike Tea) 2021 - Greater Bay Area		
活動項目 Event	比賽地點 Competition Location	舉行日期 Competition Date
香港區初賽及決賽 Hong Kong	香港 Hong Kong	2021 年 10 月 10 日
大灣區初賽 （澳門、廣州、深圳、惠州、珠海、佛山、肇慶、東莞、江門、中山） Greater Bay Area (Macau, Guangzhou, Shenzhen, Huizhou, Zhuhai, Foshan, Zhaoqing, Zhongshan, Dongguan, Jiangmen)	廣州 Guangzhou	2021 年 11 月 9 日
大灣區總決賽 Greater Bay Area	廣州 Guangzhou	2021 年 11 月 9 日
全國賽 China	廣州 Guangzhou	2021 年 11 月 9 日

歷屆國際及大灣區金茶王比賽回顧

2009

2010

2011

2012

2012

歷屆國際及大灣區金茶王比賽回顧

2013

2014

2013

2014

2015

2015

2016

2016

歷屆國際及大灣區金茶王比賽回顧

2017

2017

2017

2018

2018

2018

2012

2012

歷屆國際及大灣區金茶王比賽回顧

2019

國際金茶王大賽（港式奶茶）2020
全國賽結果

國際金茶王大賽（港式奶茶）2020 全國賽結果

WINNER HONG KONG MILK TEA 全國賽

冠軍 戚錦燕

亞軍 梁陳雲

季軍 梁焙城

戚錦燕 - 雄茶咖啡館

在參加一次展覽會上偶然地看到了金茶王大使在沖茶，被沖茶姿勢所吸引，覺得很帥氣。於是回到家開始研究起港式奶茶，並且拜師學藝。家人也對我滿載著期望，覺得港式奶茶衝制技藝是一門藝術，希望可以把這門藝術傳承。在剛開始沖茶的時候，出現茶比較酸比較澀，對茶的理論知識還不太夠，後面不斷學習改進。如果給我再一次機會，我依然會選擇我現在所選擇做的事。

國際金茶王大賽（港式奶茶）2020
線上比賽-賽事分區結果

榮獲全國區賽網上投票大賽2020 - 餐廳組 TOP10

排名	參賽餐廳	票數
01	港究茶室	120,535
02	GTK港式茶舖	115,073
03	東莞市壹號茶餐廳	86,630
04	B記冰室	71,631
05	行運茶餐廳（明珠店）	66,654
06	桂花園西餐廳	60,510
07	萬喜記冰室	60,120
08	維記港式餐廳（合生匯店）	59,083
09	小榮大勝	53,421
10	真係香港茶餐廳	47,821

榮獲全國區賽網上投票大賽2020 - 個人組 TOP10

排名	參賽師傅	票數
01	譚玉壽	93,019
02	陸仕章	91,228
03	楊百翔	90,843
04	朱凱	71,601
05	田興	69,743
06	嚴梓濠	68,869
07	楊景煒	68,127
08	劉怡謙	64,464
09	簡開	60,859
10	熊智超	52,277

國際金茶王大賽（港式奶茶）2020
線上比賽-賽事分區結果

榮獲港澳區賽網上投票大賽2020 - 個人組 TOP10		
排名	參賽師傅	票數
01	陳慧茵	2,743
02	王創茂	2,236
03	呂志傑	1,467
04	黃芷君	1,275
05	陳致利	1,065
06	易秋梅	1,023
07	李澤深	1,015
08	張錦榮	996
09	張文星	993
10	梁海慶	977

榮獲北美區賽網上投票大賽2020 - 餐廳組 TOP10		
排名	參賽餐廳	票數
01	銀龍港式茶餐廳	65,713
02	CoCoBun Patisserie	38,481
03	三利中餐	37,766
04	皇后名粥	32,647
05	銀記腸粉店	28,546
06	Daan Go Cafe	27,900
07	七爺清湯腩旗艦店	22,349
08	廣州西關餐廳	22,253
09	荷里活	20,823
10	蘭香園	17,116

港式奶茶
列入非物質文化遺產

除了舉辦《國際金茶王大賽》，香港咖啡紅茶協會更希望把港式奶茶這種見證歲月變遷的餐飲文化，列入聯合國教科文組織的香港首份非物質文化遺產清單中。

一杯絲襪奶茶在香港人心中地位舉足輕重，是廣大市民的集體回憶。為了保存這地道餐飲文化，本會已踏出第一步，於 2010 年初向香港政府遞交了把港式奶茶列入香港非物質文化遺產的申請，希望使港人能察覺到港式奶茶是我們日常生活及本地餐飲文化不可缺少一環；同時促請香港政府增撥對保護、推廣、傳承港式奶茶的資源。

經過多年的努力，本會於 2014 年成功把這種傳統餐飲申報為「非物質文化遺產」，讓香港又多一種港人能感驕傲的本土文化，同時亦有助增加本港市民對茶餐廳餐飲的歸屬感，喚醒大眾對此文化的重要性。直至 2017 年 2 月，港式奶茶更得到特區政府的認可，被建議成為非物遺的十大代表作中，隨後更可獲提名成為國家級非物遺。

非遺耀國際　創意展灣區

港式奶茶
列入非物質文化遺產 - 傳媒報導

當港式奶茶遇上大灣區非物質文化遺產

廣州

米粉製作技藝（沙河粉傳統製作技藝）

2021 年，米粉製作技藝（沙河粉傳統製作技藝）被列入第五批國家級非物質文化遺產代表性項目名錄。

沙河粉距今已有一百多年的歷史，據考證，沙河粉是由以打石為業的“東江客家人”傳入廣州的。民間流傳著清代小店“義和居”的店主樊阿香首創沙河粉的故事。由於白雲山水水質優良，製成的沙河粉又薄又韌，細滑可口，人們都喜歡來此光顧，漸漸沙河粉成了沙河鎮的特產。

當港式奶茶遇上大灣區非物質文化遺產

深圳

下沙大盤菜宴習俗

2009 年，下沙大盤菜宴習俗被列入廣東省第三批省級非物質文化遺產名錄。

大盆菜宴是深圳灣一帶特有的一種飲食習俗，主要以福田區下沙村大盆菜為代表。距今已有五百年以上歷史，製作大盆菜主要原料多達 15 種，其製作工藝採用煮、煎、炸、炒、燒等。每年元宵節，下沙祠堂外的廣場上，鞭炮齊鳴、熱鬧非凡，幾百張八仙桌，成千上萬人同時開宴，規模十分龐大。

當港式奶茶遇上大灣區非物質文化遺產

佛山

盲公餅製作技藝

2009 年，佛山盲公餅製作技藝被列入佛山市非物質文化遺產名錄。

盲公餅距今已有一百六十年之久，從前有位盲人開設卦命館，兒子在館協助，因為問卜者多攜帶小孩，喧鬧啼哭影響工作。他的兒子便用飯焦乾磨成米粉，加上芝麻、花生，用生油和勻，製成米餅，稱為「肉餅」。既可哄小孩又可補助家計，由於製作特別、美味且價錢便宜，購買的人多了起來，輾轉相傳下，向盲公買餅的人們都叫肉餅為「盲公餅」，盲公餅遂而得名。

當港式奶茶遇上大灣區非物質文化遺產

珠海

唐家灣茶果

2010 年，唐家灣茶果被列入珠海市非物質文化遺產名錄。

唐家灣茶果是珠海唐家灣鎮官塘村的一種傳統民間小吃，是該地區對糕點的俗稱，距今已有幾百年歷史，最開始是節氣和祭祀時製作，在鄰居朋友之間賀禮和回禮，現已滲入百姓的日常生活中。其製作技藝承載著珠海唐家灣人民的手工技藝及滲透在當地居民生活中的文化。

當港式奶茶遇上大灣區非物質文化遺產

東莞

厚街臘腸製作技藝

2012 年，厚街臘腸製作技藝被列入廣東省第四批非物質文化遺產名錄。

厚街臘腸相傳始創於南宋末年，距今已有八百多年歷史。相傳南宋末年，戰亂不斷，百姓為了避禍，紛紛逃入山中。當時厚街有個姓王的村民，把大米和碎肉拌勻灌入腸衣中，用小繩束成一節節後曬乾，隨身帶備逃難。吃的時候或蒸或煮或烤，既可當菜又可當飯，而且非常美味。後來經過人們不斷改進，就成了今天名聞海內外的厚街臘腸。

當港式奶茶遇上大灣區非物質文化遺產

惠州

客家釀豆腐烹飪技藝

2015 年，惠州客家釀豆腐烹飪技藝被列入第六批省級非物質文化遺產代表性項目名錄。

客家釀豆腐是東江傳統風味名菜，據傳釀豆腐源於北方的餃子。客家先民因戰亂等原因遷徙到南方，將豬肉剁成餡，以豆腐替代麵粉，將肉塞入豆腐中，猶如麵粉裹著肉餡，因其味道鮮美便成了客家名菜。另一個傳說有兩個好兄弟因在一次點菜時發生矛盾，一個要吃豬肉，一個要吃豆腐，聰明的飯店老闆想出了一個兩全其美的辦法，將豬肉剁碎伴著香料釀入豆腐中，製作出釀豆腐。

當港式奶茶遇上大灣區非物質文化遺產

中山

海洲魚餅製作技藝

2020 年，海洲魚餅製作技藝被列入中山市第八批市級非物質文化遺產代表性項目名錄。

海洲魚餅是中山海洲村的村民用鯪魚肉製作的一種美食小吃，剛開始時，村民一般是在家裡製作給家人食用，漸漸有村民將自己製作的魚餅拿到村里的集市上出售，吸引村民及周邊的百姓前來購買。20 世紀 80 年代開始，海洲村民有人在村中專門開設了魚餅製作專門店，名聲漸漸遠播，海洲魚餅成為了一道港澳傳統美食。

當港式奶茶遇上大灣區非物質文化遺產

肇慶

裹蒸製作技藝

2009 年，肇慶裹蒸製作技藝被列入廣東省非物質文化遺產名錄。

肇慶人製裹蒸的來源已久，早在秦漢時期，西江兩岸城鄉居民已有春節包裹蒸的習俗。和粽子不同，用來包裹蒸的不是常見粽葉，而是肇慶獨有的一種植物柊葉（冬葉）。人們發現用柊葉包裹蒸，不但清香且存放數日而不腐。每到春節前夕，肇慶家家戶戶洗冬葉包裹蒸，很是熱鬧。

當港式奶茶遇上大灣區非物質文化遺產

江門

新會陳皮炮製技藝

2021 年，新會陳皮炮製技藝（中藥炮製技藝）被列入國家級非物質文化遺產代表性項目名錄。

宋代以前，新會種柑自產自銷，沒有規模化生產。當地人把柑皮當做香料烹調，也有懂醫之人將柑皮曬乾留用化痰止咳的一味中藥。南宋時，黃廣漢夫人米氏用它為楊太后治療乳疾直至痊癒，又因特製柑皮曬乾後又保存了若干年，故稱作「陳皮」。整個新會陳皮的炮製技藝流程經過新會百姓的世代相傳，長久不衰。

當港式奶茶遇上大灣區非物質文化遺產

澳門

土生葡人美食烹飪技藝

* 圖為葡菜之馬介休球

2021 年，土生葡人美食烹飪技藝被列入第五批國家級非物質文化遺產代表性項目名錄。

土生葡人美食烹飪技藝是一種以葡萄牙烹調為基礎並融合多元特色的烹調技藝。最開始是在 16 世紀初，海上航行的葡萄牙人在中國南海之濱的澳門定居時，以葡萄牙式烹調為基礎，融匯了非洲、印度、東南亞等地，以及本地的香料和食材的一種烹調方法，經歷數百年融會貫通而成的一種飲食文化。

沖出香滑奶茶的六步曲

沖泡港式絲襪奶茶，論步驟，其實不算困難，只需掌握箇中竅門便成。

材料：茶葉、水、淡奶、糖

用具：茶壺兩個、茶袋、電爐

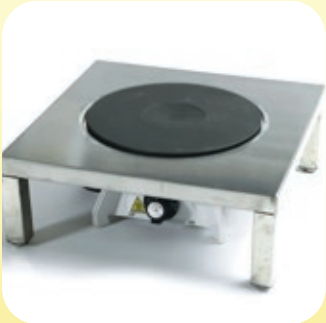
茶具：茶杯、碟、茶匙

茶葉

茶袋

茶壺

淡奶



電爐

非遺耀國際 創意展灣區

1 一步曲：「撈」茶

港式奶茶不會只用單一種茶葉，不然便會色、香、味缺一。錫蘭紅茶之中，粗茶香氣較濃，中茶茶色較深，幼茶則味色俱濃。把粗、中、幼茶葉拌勻，是為「撈茶」。茶袋放入空置茶壺內，再倒進茶葉。

2 二步曲：「沖」茶

另一隻茶壺燒水，水滾後拿起茶壺，改放盛茶葉的茶壺於電爐板上，把滾水倒進茶袋裡，而最理想的水温是96℃。

3 三步曲：「焗」茶

合上壺蓋，焗十分鐘(時間長短視乎奶茶師傅的習慣和所選用的茶葉而定)。

4 四步曲：「撞」茶

打開壺蓋，把茶袋拿起，放進另一隻茶壺裡並置於電爐板上，把茶再倒進去，如此來回撞茶四、五次。此舉目的是希望利用動力把茶的餘韻撞出來，並把空氣帶進茶裡，令紅茶口感更滑。

5 五步曲：「焗」茶

合上壺蓋，用較細的火力再焗一分鐘(時間長短視乎奶茶師傅的習慣和所選用的茶葉而定)。

6 六步曲：「撞」奶

預先在茶杯裏置入淡奶，然後倒茶，飲用時加糖即成。淡奶的分量則很隨意，以茶餐廳傳統厚茶杯來説，約一安半淡奶便恰到好處。最好用暖淡奶，以保持奶茶温度。

沖泡奶茶的方法或會因奶茶師傅的經驗及喜好有所不同，沒有一定標準。

港式奶茶

香濃幼滑的關鍵要訣

拼茶

港式絲襪奶茶不會只有單一種茶葉，不然便會色、香、味缺一。錫蘭紅茶之中，粗茶香氣較濃，中粗茶色香味較平均，幼茶則味色俱濃。粗、中、幼茶不同比例混搭，沖出來的茶便有所不同。每一位沖茶師傅都有自己的茶方，有些偏濃，有些愛淡，沒有絕對。很多時候師傅本身都愛喝奶茶，口味會越喝越濃，沖出來的茶也偏濃。因此，也有師傅少喝奶茶，以保持味蕾敏感。茶味的濃淡屬個人偏好，悉隨尊便。

碎橙毫茶

(Broken Orange Pekoe, BOP，粗茶)
經機器碾碎的紅茶嫩芽及嫩葉，香氣較濃。

碎橙毫花茶

(Broken Orange Pekoe Fannings, BOPF，中粗茶)
較碎橙毫茶幼小，含有茶葉之嫩芽及嫩葉，茶色較濃。

幼塵

(DUST，幼茶)
經篩選後最幼小的茶葉，成粉狀，味道及茶色較濃，香氣略遜，用來出色及出味。

沖茶

所謂「水滾茶靚」，水溫很重要，不可輕視。達到沸點 100°C的滾水會破壞茶香和茶味，較理想的是讓沸水略降溫至 96°C才沖茶。相反，若水溫不夠，奶茶便會殘留草青味，破壞了整杯茶的甘香。整個沖製過程都必須把兩個銻壺輪流放在電爐板的正中央保溫，直到第二次焗茶後倒進杯里為止。

撞茶

在焗茶的時候，茶袋裡的茶葉處於靜止的狀態，茶葉和茶色全靠水的滲透作用慢慢滲透出來，但部分茶香仍留在茶葉裡。撞茶就是利用動力把餘韻都撞出來，同時把空氣帶進茶裡，令紅茶滑口。

撞茶時，茶壺的高低會影響茶的溫度、茶香和濃度。茶壺遞得越高撞下去的力度越大，能撞出更多茶味和濃度，茶也會較快降溫；相反，若把茶壺持在較低位置，撞力減弱，茶的濃度也較弱較淡。濃淡的喜好因人而異，但撞茶的功夫必須到家，才能撞出濃淡雖不同但同樣順滑的奶茶。

焗茶

焗茶的目的在於焗出茶味和茶香，時間的長短亦會根據茶葉的品種和用量比例，以及奶茶師傅的經驗和習慣而定。原則是茶葉的用量越多時間就越長，粗茶又要花多一點時間焗茶才能完全出味，比較受茶餐廳歡迎；而幼茶出味較快，不用焗太久，即所謂快茶，多為快餐店所用。不論是粗茶或者幼茶，焗茶的時間必須掌握正確，太短茶味未出，淡然無味；太長茶就會變老變澀，即所謂茶反。至於在撞茶後第二次焗茶，則是讓茶靜止，令茶色和茶味更出。

在焗茶時把茶杯放近電爐邊可以保持茶杯的溫度，因為奶茶在衝製過程中不斷降溫。倒進茶杯時的奶茶一般約為 85°C，如果茶杯裡面已經先放了淡奶，茶倒進去後便會降至 75-80°C。也就是說，品嚐一杯奶茶的最佳溫度大約在 75°C或以上，茶溫過低便會削弱奶茶的濃度和香氣。為了減慢冷卻速度，奶茶杯碟可放在保溫櫃里或者電爐旁暖著，這樣奶茶的質素會更好。

咖啡堡
COFFEE CHATEAU

專業咖啡師系列課程

Barista Course Level 1-4

coffeechateau

Coffeechateauhk

：+852 6027-9260

：Elvistse@Kampery.com.hk

：香港新界葵涌葵豐街2-16號鍾意恆勝中心4樓2-3室

立即報名

成為專業咖啡師之路！

（證書由香港咖啡紅茶協會頒發）

香港咖啡紅茶協會
Association of Coffee & Tea

香港咖啡紅茶協會
Association of Coffee & Tea

KAMPERY
金百加

金茶王奶茶班

正宗港式奶茶製作教授

工具材料全包

由過往金茶王
得獎者教授

設入門班及深造班
針對不同人士

報名熱線: (852) 3181 4488

電郵地址: info@kamcha.com.hk

kamchahk

KAMCHA
金茶王

港式奶茶
“團隊精神”
工作坊

Team Building workshop
(Hong Kong Style Milk Tea)

目的：

- 建立團隊協作精神
- 舒緩日常工作壓力
- 改善團隊之間的溝通
- 增加團隊之間的信任

查詢熱線：3181 4498

info@kamcha.com.hk
+852 3181 4442
www.kamcha.com.hk

Flat 2-3, 4/F,
Join-In Hang Sing Centre,
2-16 Kwai Fung Crescent,
Kwai Chung, Hong Kong

kamchahk
kamchamt

KAMPERY
金 百 加

領導飲食新思維，
提供優質食品及專業餐飲服務
New Concept of Food & Catering Services
www.kampery.com.hk

KAMPERY

Tel : (852) 3181 4488 China Hotline : 400-8846-433 E-mail: info@kampery.com.hk

点点绿 Green dot dot
点点红 Red dot dot
Le Cléret 法國喜樂酒莊
思康園 ORGANIC GARDEN
金茶王 KamCha
大排檔
MOCBROMA
Le Cléret

領航新征程

香港中華廠商聯合會
The Chinese Manufacturers' Association of Hong Kong

回溯逾85年創會歷史，廠商會時刻堅守使命，
對香港工商業發展貢獻良多。

在全球局勢瞬息萬變，發展日新月異的時代，
廠商會將繼續架橋引路，
帶領業界抓緊機遇，在新征程上振翅高飛。

廠商會的服務涵蓋廣泛範疇，包括展覽服務、產品檢測及認證、報關及簽證、保險、秘書處服務、品牌推廣，以及企業培訓等，歡迎瀏覽本會網頁了解詳情。

cma.org.hk | (852)2545 6166

煤氣專業廚房顧問服務
餐飲業的最佳商業伙伴

廚藝能否充份發揮，與掌握火候有密切關係。唯有明火令廚師烹調更加得心應手，出品自然更勝一籌。煤氣公司現更為餐飲業提供一站式專業廚房顧問服務，為客戶策劃廚房一切有關煮食爐具的大小工程，讓餐飲業同儕能專注提供火候十足的明火美食，生意自然更上一層！

煤氣 Towngas

香港中華煤氣有限公司
工商市務及營業部
工商業客戶熱線：2963 3300
網址：www.towngas.com

無限商機 為您燃起