

# 有營食肆

EatSmart Restaurant

## 2009有營廚藝大比併

*EatSmart Restaurant Cooking Competition 2009*

別於一般廚藝比賽，今次我們特別誠邀各大「有『營』食肆」，提供「三少一多」即少油、鹽、糖及多蔬果的「有『營』菜式」，以既健康、又美味為目的，務求打破「健康食物唔好食」的謬誤。

### 16 道入圍菜式經已誕生！

評審團成員包括余若薇議員、何秀蘭議員、沈祖堯醫生、李明達先生、袁彩雲女士、關琬潼女士、林澄光先生及紀曉華先生。評審團已於七月走訪各間食肆，試食入圍菜式。

\*\* 得獎的食譜將刊登於營廚及上載於有營食肆網站 \*\*

<http://restaurant.eatsmart.gov.hk>



每道菜式同樣精采，如何評分成為一大難題。



美味的菜式，就有令人一吃再吃的魅力。



每種配料都有不同味道，令大家一再細心品嚐。



賣相健康，加上味道清新，令大家對菜式回味無窮。



# 16 強有營菜式

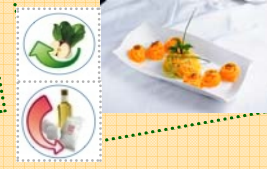


YOHO 會所  
YOHO 蔬果千層



杞子元肉浸菠菜  
廣發餐廳

彩福皇宴  
雪山土豆



墨西哥卷配西檸  
杏脯汁  
香港港安醫院



CityTop  
焗南瓜海鮮糙米飯



蟹之蛋  
御苑皇宴

聯邦大酒樓  
鮮蟹肉芙蓉豆腐



湖海飄雪龍飛舞  
富臨漁港



## 宣傳活動

<http://restaurant.eatsmart.gov.hk>

<http://www.weekendhk.com>



新假期周刊



<http://school.eatsmart.gov.hk>



<http://hk.msn.com>

## 頒獎禮

09年8月22日  
下午三時至四時  
奧海城二期中庭



Medison's  
Restaurant & Bar  
野菌釀雞胸配  
紅甜椒汁



山珍鳳凰  
金福酒家

北京拉麵店  
鮮露筍肉鬆  
叉子燒餅



五色野米雞卷  
新生餐廳



爵悅庭住客會所  
紅酒燴羊仔腩肉  
伴西蘭花



烈火戰羊  
富臨漁港

新生餐廳  
南瓜香芒青椒燴  
牛仔粒



幻彩玉蓮台  
御苑皇宴

## 反映意見 確保質素



為確保「有營菜式」的質素，本署安排員工及已受訓的義工朋友(有營食客)到訪「有營食肆」，就「有營菜式」的品質、供應及宣傳反映意見，以便衛生署反映予相關食肆作出適時跟進。這些寶貴意見有助食肆改善「有營菜式」，使菜式更能貼近食客的需要，樹立以客為本的形象。

「有營食肆」必須：

- 於當眼處張貼「有營食肆」櫥窗膠貼，及
- 在餐牌上貼上「蔬果之選」及「3少之選」標誌，及
- 每天在指定營業時段內提供最少五款「有營菜式」，及
- 提供「有營食肆」顧客意見表。

於六月及七月期間被評為符合以上要求的食肆(排名以筆劃序)包括：

Bistro Délifrance

CEO

Studio City Bar & Cafe

中華廚藝學院(英語餐飲學會)薄扶林道

太興新世代(九龍灣店)

太興燒味餐廳(香港仔店)

功德林上海素食(銅鑼灣店)

生活知味(青衣店)

生活知味(置富店)

合發(翠華)餐廳(荃灣店)

有機地

沁園春

迎囍大酒樓(荃灣廣場店)

迎囍大酒樓(銅鑼灣店)

金裝燉奶佬(大壩街店)

金裝燉奶佬(荃灣店)

客家好棧(荃灣店)

美心MX(麗港城商場店)

美味廚

旅遊服務業培訓發展中心(薄扶林道)

旅遊服務業培訓發展中心(觀塘)

泰式食

海皇粥店(荃灣愉景店)

海皇粥店(淘大店)

海皇粥店(銅鑼灣店)

海皇粥店(灣仔店)

海皇粥店(觀塘 物華店)

海皇粥店(觀塘 輔仁店)

荃灣港安醫院職員餐廳

彩福皇宴(銅鑼灣店)

御苑酒家(九龍灣店)

富臨漁港(九龍灣店)

新生餐廳(青衣店)

新星海鮮酒家(荃灣店)

新星海鮮酒家(銅鑼灣店)

葵涌醫院職員餐廳

嘉華大酒樓

嘉豪酒樓(牛頭角店)

漢福海鮮酒家

瑪嘉烈醫院職員飯堂

肇順名匯河鮮專門店(銅鑼灣店)

廣發餐廳

潮樓(銅鑼灣店)

潮館(葵芳店)

潮館(觀塘店)

稻香(牛頭角店)

稻香(青衣店)

稻香(葵涌店)

稻香(灣仔店)

稻香超級漁港(荃灣廣場店)

稻香超級漁港(銅鑼灣店)

稻香超級漁港(觀塘店)

爵悅庭住客會所

聯合醫院職員餐廳

聯邦大酒樓(荃灣)

聯邦皇宮大酒樓(青衣城)

鍾菜(九龍灣店)

鍾菜(時代廣場店)

警察總部雅膳中餐廳

警察總部匯鈺西餐廳

警察總部職員餐廳



## 有營食肆簡介會



職員上畢簡介會及認清基本要求後，才能成為「合格」人員。  
若期後遇有「合格」人員離職，食肆應確保現職負責設計菜單的員工擁有相關營養知識，或盡早安排員工參與簡介會。

<<< 歡迎報名參加下一場簡介會 >>>

日期：2009年8月26日(星期三)

地點：香港科學館 演講廳

香港九龍尖沙咀東部科學館道2號

時間：上午十時至十二時正

\*\*\* 有關最新簡介會的資料，請瀏覽有營食肆網站 <http://restaurant.eatsmart.gov.hk> \*\*\*  
(請聯絡有營食肆秘書處報名)

## 有營提示

如貴食肆聯絡人姓名有任何變動，或商舖有任何增刪，  
請盡快以書面形式，通知「有『營』食肆」秘書處。

## 有營食肆網站

<http://restaurant.eatsmart.gov.hk>

為方便市民搜尋有關健康飲食的資料，  
有營食肆網站已經更新，並分為“食客”  
及“餐飲業界”兩個版面供選擇，迎合  
不同人士的需要。網站內容亦會定期  
更新。

版面更新

“營人手記” - 分享營養師、廚師、業界知名人士及  
食客的飲食心得。

“有營食譜” - 結集廚師們的心思與創意，提供設計  
有營菜式的靈感。

“餐廳搜尋” - 輕易地搜尋本港各區及各款菜式的  
有營食肆。

“宣傳活動” - 報導有關有營食肆運動的最新資訊  
還有...更多更新...更豐富...

免費宣傳

誠邀各位有營有心的食肆負責人，  
為食客提供有營菜式優惠，網站會  
定時宣傳各款有營優惠，為你帶來  
源源不絕的顧客。

(詳情請聯絡有營食肆秘書處)

