



新闻稿

请即发布

永利续推《大师班》厨艺展示系列活动

传承澳门土生葡菜独有技艺 展“创意城市美食之都”魅力

2022年9月30日，澳门讯 — 澳门土生葡人美食烹饪技艺去年入选国家级非物质文化遗产代表性项目名录，为进一步推动澳门作为“创意城市美食之都”的亮丽城市名片，永利继去年成功开展《大师班》名厨大师技艺展示系列活动后，今年再度与澳门特区政府旅游局、教育及青年发展局及澳门旅游学院合作，于今年九月至明年四月期间分别邀请本澳名厨举行多场《土生葡菜技艺传承大师班》展示系列活动，提供厨艺交流及学习机会，让餐饮业界从业员及学生认识土生葡菜的文化底蕴和澳门独有的烹饪技艺，刺激他们的创意以传承这项澳门独特的美食文化。

《土生葡菜技艺传承大师班》展示系列活动开幕式暨首场厨艺展示于九月二十九日假永利澳门宴会厅举行。出席活动嘉宾包括：澳门特区政府旅游局副局长程卫东、澳门旅游学院院长黄竹君、教育及青年发展局中学教育处处长梁怡安、永利渡假村（澳门）股份有限公司总裁兼常务董事陈志玲、美心亨利总经理黄文龙、澳门旅游学院教学餐厅总厨李汉斯（Hans Lee Rasmussen）、澳门厨艺协会Raimund Pichlmaier、澳葡之家主厨Florita Alves及Neta Club Cooking Studio大厨马央（Antonieta Manhao），以及相关机构和业界代表等出席。

土生葡菜以葡萄牙式烹调为基础，结合华人社区的传统，以及非洲、印度及东南亚的烹调方式，充分展现了澳门中西美食文化交融的特质。首场厨艺演示由美心亨利餐厅主厨黄文龙先生主理，演示“非洲鸡”及“葡式免治”两道菜式。《大师班》展示系列活动将陆续邀请澳门厨艺协会、澳葡之家及Neta Club Cooking Studio名厨作厨艺演示。



永利一直积极与业界及机构交流合作，推动餐饮业人才发展及为本地厨师提供额外培训课程和机会，从而提升业界的专业知识及厨艺水平，加强澳门作为联合国教科文组织“创意城市美食之都”的城市魅力，进一步深化“旅游+美食”跨界融合，助力推动澳门旅游业的多元及可持续发展。

-完-



图片说明：



一众主礼嘉宾出席《土生葡菜技艺传承大师班》展示系列活动开幕式



首场厨艺演示由美心亨利餐厅主厨黄文龙先生主理



关于永利澳门

[永利澳门](#) 位于中华人民共和国澳门特别行政区，是一座豪华度假酒店。永利澳门拥有两座地标性酒店大楼，共设有 1,010 间酒店客房及套房，占地约 59,000 平方呎的购物专区，12 间餐饮店，两所水疗中心、一间美发中心及一个游泳池。永利澳门是缤纷娱乐的绝佳所在，拥有全澳首个精心设计的表演湖，高耸的水柱、耀眼 LED 灯影效果与火焰优雅地伴随着百老汇歌剧及中文经典金曲扬扬起舞。

永利澳门由国际度假酒店发展商—[Wynn Resorts](#) 营运。Wynn Resorts 是全球独立酒店品牌中获得最多《福布斯旅游指南》五星大奖的酒店企业。永利澳门连续六年成为全球唯一荣获八项《福布斯旅游指南》五星大奖的度假村。于 2006 年 9 月 6 日开业，第二幢酒店大楼—万利酒店于 2010 年 4 月 21 日开幕。有关永利澳门的详情，请浏览 press.wynnmacau.com。

关于永利皇宫

永利渡假村集团旗下的[永利皇宫](#)，是继永利澳门之后第二所于澳门特别行政区发展的豪华综合度假村。永利皇宫座落澳门路氹城区，楼高 28 层，设有 1,706 间优雅华贵的客房、套房及别墅、多功能会议设施、占地约 107,000 平方呎的永利名店街、14 间餐饮店、全澳门最大的水疗中心、美发中心及游泳池。永利皇宫提供的缤纷娱乐体验包括占地八英亩、结合水舞、音乐与光影的表演湖、独特的观光缆车、巨型花卉雕塑，以及一系列出自世界上首屈一指的名师之手的艺术瑰宝珍藏。

永利渡假村为全球独立酒店品牌中累积获得最多《福布斯旅游指南》五星大奖的酒店品牌。永利皇宫为全球首间拥逾千客房，而获《福布斯旅游指南》颁授五星美誉的渡假村。永利皇宫于 2016 年 8 月 22 日开业。有关度假村的更多资料，可浏览 press.wynnpalace.com。

###

媒体垂询：

钱盈 – 公关传讯总监

电话：(853) 8889 3909

电邮：serena.chin@wynnmacau.com

卢俊豪 – 企业传讯高级经理

电话：(853) 8889 3933

电邮：mac.lou@wynnmacau.com