



新聞稿

請即發佈

永利續推《大師班》廚藝展示系列活動

傳承澳門土生葡菜獨有技藝 展「創意城市美食之都」魅力

2022年9月30日，澳門訊 — 澳門土生葡人美食烹飪技藝去年入選國家級非物質文化遺產代表性項目名錄，為進一步推動澳門作為「創意城市美食之都」的亮麗城市名片，永利繼去年成功開展《大師班》名廚大師技藝展示系列活動後，今年再度與澳門特區政府旅遊局、教育及青年發展局及澳門旅遊學院合作，於今年九月至明年四月期間分別邀請本澳名廚舉行多場《土生葡菜技藝傳承大師班》展示系列活動，提供廚藝交流及學習機會，讓餐飲業界從業員及學生認識土生葡菜的文化底蘊和澳門獨有的烹飪技藝，刺激他們的創意以傳承這項澳門獨特的美食文化。

《土生葡菜技藝傳承大師班》展示系列活動開幕式暨首場廚藝展示於九月二十九日假永利澳門宴會廳舉行。出席活動嘉賓包括：澳門特區政府旅遊局副局長程衛東、澳門旅遊學院院長黃竹君、教育及青年發展局中學教育處處長梁怡安、永利渡假村（澳門）股份有限公司總裁兼常務董事陳志玲、美心亨利總經理黃文龍、澳門旅遊學院教學餐廳總廚李漢斯（Hans Lee Rasmussen）、澳門廚藝協會Raimund Pichlmaier、澳葡之家主廚Florita Alves及Neta Club Cooking Studio大廚馬央（Antonieta Manhão），以及相關機構和業界代表等出席。

土生葡菜以葡萄牙式烹調為基礎，結合華人社區的傳統，以及非洲、印度及東南亞的烹調方式，充分展現了澳門中西美食文化交融的特質。首場廚藝演示由美心亨利餐廳主廚黃文龍先生主理，演示「非洲雞」及「葡式免治」兩道菜式。《大師班》展示系列活動將陸續邀請澳門廚藝協會、澳葡之家及Neta Club Cooking Studio名廚作廚藝演示。



永利一直積極與業界及機構交流合作，推動餐飲業人才發展及為本地廚師提供額外培訓課程和機會，從而提升業界的專業知識及廚藝水平，加強澳門作為聯合國教科文組織「創意城市美食之都」的城市魅力，進一步深化「旅遊+美食」跨界融合，助力推動澳門旅遊業的多元及可持續發展。

-完-

圖片說明：



一眾主禮嘉賓出席《土生葡菜技藝傳承大師班》展示系列活動開幕式



首場廚藝演示由美心亨利餐廳主廚黃文龍先生主理



關於永利澳門

[永利澳門](#)位於中華人民共和國澳門特別行政區，是一座豪華娛樂場度假酒店。永利澳門擁有兩座地標性酒店大樓，共設有 1,010 間酒店客房及套房，佔地約 252,000 平方呎的娛樂場，佔地約 59,000 平方呎的購物專區，12 間餐飲店，兩所水療中心、一間美髮中心及一個游泳池。永利澳門是繽紛娛樂的絕佳所在，擁有全澳首個精心設計的表演湖，高聳的水柱、耀眼 LED 燈影效果與火焰優雅地伴隨著百老匯歌劇及中文經典金曲揚揚起舞。

永利澳門由國際度假酒店發展商 - [Wynn Resorts](#) 營運。Wynn Resorts 是全球獨立酒店品牌中獲得最多《福布斯旅遊指南》五星大獎的酒店企業。永利澳門連續六年成為全球唯一榮獲八項《福布斯旅遊指南》五星大獎的度假村。於 2006 年 9 月 6 日開業，第二幢酒店大樓—萬利酒店於 2010 年 4 月 21 日開幕。有關永利澳門的詳情，請瀏覽 press.wynnmacau.com。

關於永利皇宮

永利渡假村集團旗下的[永利皇宮](#)，是繼永利澳門之後第二所於澳門特別行政區發展的豪華綜合度假村。永利皇宮座落澳門路氹城區，樓高 28 層，設有 1,706 間優雅華貴的客房、套房及別墅、多功能會議設施、佔地約 107,000 平方呎的永利名店街、14 間餐飲店、全澳門最大的水療中心、美髮中心、游泳池及佔地約 424,000 平方呎的娛樂場。永利皇宮提供的繽紛娛樂體驗包括佔地八英畝、結合水舞、音樂與光影的表演湖、獨特的觀光纜車、巨型花卉雕塑，以及一系列出自世界上首屈一指的名師之手的藝術瑰寶珍藏。

永利渡假村為全球獨立酒店品牌中累積獲得最多《福布斯旅遊指南》五星大獎的酒店品牌。永利皇宮為全球首間擁逾千客房，而獲《福布斯旅遊指南》頒授五星美譽的渡假村。永利皇宮於 2016 年 8 月 22 日開業。有關度假村的更多資料，可瀏覽 press.wynnpalace.com。

###

媒體垂詢：

錢盈 – 公關傳訊總監

電話：(853) 8889 3909

電郵：serena.chin@wynnmacau.com

侯智玉 – 企業傳訊經理

電話：(853) 8889 3943

電郵：juddie.hao@wynnpalace.com