



「團圓無距離」月餅傳愛心

煤氣公司舉辦月餅設計及烹飪比賽

(2019年9月11日) 臨近中秋佳節，煤氣公司特意舉辦主題為「團圓無距離」的月餅設計及烹飪比賽，希望參賽者可以透過自己構思及製作的月餅，將溫暖和愛心傳遞給更多人。八位在初選中勝出的參賽者日前齊集名氣廊 Flame 餐廳，即場以巧手妙思製作出獨一無二的月餅。經過一輪激烈比拼後，「明明白白我的心」脫穎而出。

是次比賽以自製月餅為主題，參賽者必須於限時內以明火炮製月餅，呈現於評判眼前。評判團由煤氣公司零售市務及營業總經理王佩兒、煤氣烹飪中心課程總監黃倩霞及名氣廊 Flame 餐廳主廚張經緯組成，他們對參賽作品的外觀、創意及味道三方面進行評審。不少參賽作品挑戰固有月餅的形象，將大膽創新的材料放進月餅，例如鐵觀音栗子月餅、珍珠奶茶月餅、楊枝甘露月餅和紅菜頭棗仁月餅等，充分發揮創意，大獲評判好評。

冠軍月餅「明明白白我的心」憑藉其富有心思的設計，令一眾評審印象深刻。作品主要使用的材料包括糖漿凝固的圓球外殼，以及椰汁冰皮和奶皇餡料；其特色在於食用前可輕敲外層球型的透明糖殼，再連同內裡的冰皮奶皇月餅一同食用，寓意打破人與人之間的距離。當中奶皇月餅也經特別設計，外面包裹著一層由寒天粉所製的透明外皮，增加味道層次之餘，亦令口感清爽。

煤氣公司零售市務及營業總經理王佩兒致辭時表示：「今次是煤氣公司首次舉辦月餅設計比賽，而參賽作品的創意與烹飪水平均令人大開眼界。煤氣公司將繼續提供不同機會，讓烹飪愛好者可以盡展所長，同時鼓勵大家透過烹飪鞏固與親友的關係。」

榮獲冠軍的參賽者周淑華和甄嘉雯分享作品「明明白白我的心」背後的構思：「中秋節是家人團圓朋友相聚的好日子，享用這款月餅前需輕敲外層的糖殼，正正代表打破人與人相處的隔膜，彼此放下成見，互相包容。」

獲選為亞軍的參賽者石美悅和邱詩詠亦介紹作品「黃金定栗」的設計意念：「我們的月餅採用當造材料栗子，運用創新配搭，配合稍微苦澀的鐵觀音解膩。我們亦刻意製作外型為黃色圓球的月餅，表達月亮的形象，希望呈現摘下月亮的感覺。」

參賽者陳婉瑩和何嘉鴻憑「珍珠奶茶冰皮月餅」奪得季軍，她們笑言：「我們自己平日也愛喝珍珠奶茶，所以希望製作一款珍珠奶茶味的特色月餅，而煙韌的珍珠也呼應中秋團圓主題。」

比賽除設有冠、亞、季軍外，還設有「最受歡迎獎」。煤氣公司已把參賽者於決賽當日的月餅作品相片上傳至「煤氣公司 Towngas」Facebook 專頁，歡迎公眾在網上踴躍投票，選出自己最欣賞的月餅作品，截止時間為 2019 年 9 月 12 日中午 12 時正。

關於煤氣公司「愛心月餅顯關懷」

煤氣公司於 2001 年開始舉辦「愛心月餅顯關懷」活動，每年向有需要人士派發愛心月餅，藉此推廣「關愛共融」的信息，至今送出的月餅累計超過 240 萬個。2017 年，煤氣公司與本地社福機構聖雅各福群會合作，推出為吞嚥困難長者而設的暖心慕斯月餅，讓他們重拾「嚐」月滋味，感受中秋的溫馨氣氛。今年，煤氣公司亦支持本地環保團體「食德好」推廣回收月餅行動，鼓勵公眾改變節日送禮習慣，減少浪費，度過一個環保的中秋節。

-完-

新聞相片：

相片一：



評判團成員煤氣公司零售市務及營業總經理王佩兒（後排左三）、煤氣烹飪中心課程總監黃倩霞（後排右四）及名氣廊 Flame 餐廳主廚張經緯（後排右五）與各參賽者合照。

相片二：



參賽者即場以明火烹調月餅餡料。

相片三：



冠軍作品「明明白白我的心」。

相片四：



亞軍作品「黃金定栗」。

相片五：



季軍作品「珍珠奶茶冰皮月餅」。

相片六：



作品「楊枝甘露水晶月餅」。

相片七：



作品「月滿歌劇院」。

相片八：



作品「紅菜頭酥皮棗仁月」。

相片九：



作品「芒果糯米飯冰皮月餅」。

相片十：



作品「芋糰皮蛋相思餅」。

新聞相片可於以下連結下載:

<https://towngasdrive.sharefile.com/d-s4312a6fcc114b4fb>

新聞界垂詢：

香港中華煤氣有限公司

企業事務部

企業傳訊經理蔡嘉茵

電話：2963 3497

圖文傳真：2516 7368

電子郵遞：cad@towngas.com