

Category: 香港貿易發展局 Hong Kong Trade Development Council

16 August, 2018 am730, Hong Kong

Section: Circulation: 400086 Page: A6

Printed Size: 176cm Region: HK ASR: HK\$50676.43

Item ID: 3133466

Provided for client's internal research purposes only. May not be further copied, distributed, sold or published in any form without the prior consent of the copyright owner.

Page 1 of 1

美食博覽今開幕

松露製甜品好夾

連五日的美食博覽今日開幕,把握一元掃 日開幕,把握一元掃 平價貨的機會外,亦是老 饕尋找新奇好味食品的「藏寶地」; 有展商將餐桌主菜食材的松露製成多 款甜品,亦有展商推售不含乳製成份、仍有「拉絲」效果的「芝士」比 薩,讓對乳製產品敏感的市民,可飽 餐一頓。



有展商推松露甜品。(莊振邦攝)

今年美食博覽吸引來自23國家及地區、近1,500家公司參展·打破歷年紀錄,當中分「公眾館」及「尊貴美食區」(只開首4日)等,票價介乎10元(上午/夜場)、25元(日間)至40元(連尊貴美食區),並可同場參觀「家電•家品•博覽」及「美與健生活博覽」等。其中於「尊貴美食區」,參展商「鮑中寶」將每日免費送出100份南非原隻鮑魚,市民需到該攤位排隊,並讚好及分享該展商Facebook專頁,即可獲1隻南非鮑魚(價值38元)。

另有,參展商將松露製成多款甜品,包括松露馬卡龍、松露蛋糕及松露 爆谷等,展商指以往松露大多製作鹹 食,但今年嘗試以松露整成甜食,發現 黑松露與甜食也「十分夾」,並指場內 大部分貨品會以九折發售。展商Dailya Food則於「公眾館」擺檔,推出一系列 食品適合對乳製產品敏感的市民,如無 乳製的乳酪、無蛋無奶製的雪糕及以木 薯粉製的「芝士」等食品,其中木薯粉 製的「芝士」可如奶製芝士同樣可出現 「拉絲」效果,對乳製產品敏感的市民 可一嚐乳酪及雪糕等食品。

今年貿發局為推廣「無塑」生活,首 與企業BottLess合作·市民需付20元按 金·可借用循環再用餐盒。但貿發局呼顧 市民最好自攜餐盒餐具。

雖然展覽今早10時才開幕,但昨傍晚已有逾十名市民排隊準備入場掃貨,排第二的黃先生於前天早上7時半到場排隊,打算參加「安記海味」的「1蚊鮑魚塞篋」遊戲,直言「第一年嚟排隊想玩下」,希望可以贏得32盒鮑魚。◆