

# 明火燃動力 清新快涼廚

煤氣作為商用燃料，不單為餐飲業提供源源不絕的能源，也為名廚製作美食提供不可或缺的動力。明火烹調源遠流長，而中國人尤其擅長處理明火，無論煎、炒、煮、炸、蒸、炆、燉、焗、燒、煲等不同煮食方法，都離不開明火。煤氣火力猛，能於極短時間內達至專業廚師要求的高熱效果，令美食色香味俱全，凸顯名廚的精湛烹調技術，因此一向為餐飲業界所樂用。

煤氣既是專業廚師的得力助手，而煤氣公司更是餐飲業界最可靠的合作伙伴。煤氣公司除提供煤氣供應及配套服務之外，更能度身訂造客戶所需的一站式服務。其中一例，是近年煤氣公司積極推出優質爐具獎賞計劃，為客戶提供優質爐具，符合業界最高品質要求。

開發優質產品是煤氣公司的長遠策略，除推行優質爐具獎賞計劃外，煤氣公司更自行研發及改進產品，以提升產品效能，令涼廚概念得以推廣。煤氣公司研發的「涼廚四寶」（包括炒鑊爐、平底爐、蒸爐及蒸櫃），能盡量利用燃燒時釋放的熱力，減低餘熱，降低廚房溫度，使工作環境更舒適。最近煤氣公司的「涼廚四寶」在2011香港工商業獎的「機器及機械工具設計獎」組別中榮獲大獎，說明煤氣公司的努力已獲得肯定及認同。

除涼廚效果之外，使用煤氣煮食，廚房空氣質素亦非常良好。最近廠商會檢定中心進行了廚房空氣質素測試，結果兩間使用煤氣的商用廚房中，全部空氣質素皆遠優於標準。換言之，有良好的抽風設備，爐具保養得宜，廚師們大可安心使用煤氣，在舒適的廚房環境中發揮廚藝。

必須一提的是，煤氣是潔淨能源。煤氣由生產以至使用過程中，損耗率為各能源中最低，因而是最環保的能源。相對其他能源而言，使用煤氣有助減少碳排放，為環保出一分力。

煤氣公司為推廣使用環保能源和支持餐飲業發展，貫徹始終地與各商務伙伴合作，推動明火煮食，以達到低碳減排的環保目標，和配合「清新涼廚」的要求。今後我們仍將一如既往地支持業界推動明火烹調，幫助業界煮出高水準的美食，及為環保出力。

香港中華煤氣有限公司  
執行董事暨營運總裁  
關育材太平紳士

# 煤氣

工商業通訊



2011  
香港工商業獎  
HONG KONG AWARDS  
FOR INDUSTRIES

機器及機械工具設計獎  
MACHINERY AND MACHINE  
TOOLS DESIGN AWARD



## 節能高效獲認同 涼廚四寶勇奪香港工商業獎

煤氣公司精心研究、成功開發的「涼廚四寶」，今年榮獲中華廠商聯合會頒發「香港工商業獎：機器及機械工具設計獎」。從「涼廚四寶」獲獎，可見煤氣公司以環保節能、安全可靠為設計核心的新款爐具，確有助業界降低營運成本，提升競爭力，貢獻備受肯定。煤氣公司今後將再接再厲，致力推廣環保爐具的研發，及將技術與同業分享，繼續推廣「清新涼廚」。

「涼廚四寶」是炒鑊爐、平底爐、蒸爐及蒸櫃四款煤氣爐具，是煤氣公司研發的創新專利產品。煤氣公司著重保護環境，一直以來為客戶提供潔淨能源和環保產品，在商用廚房爐具方面致力開發餘熱回收技術，優化能源效益及工作環境，成效卓著。「涼廚四寶」可說是煤氣公司在創新技術上的一項傑出成就。

「涼廚四寶」的餘熱回收技術，主要應用在燃燒及加熱兩個部份，其中炒鑊爐和平底爐設有創新的燃燒導流裝置，能提升能源使用率達百分之三十。炒鑊爐的碟形「導流器」能將高溫燃燒時釋放的熱力集中至中式炒鑊的鍋形底部，從而提升炒鑊溫度。當炒鑊平放在爐上時，熱效率特高而且平均，而在拋鑊時則保持熱力集中，鑊氣十足。平底爐特別的「導流架」設計，能使高溫燃燒時釋放的熱力有序地流經鍋具底部三次，從而大幅增加熱交換過程的時間和溫度，而且鍋具包圍著導流架，令熱力不會流散。這些創新裝置能有效利用燃燒熱力及減少餘熱，因而降低廚房溫度，使工作環境更舒適。

至於蒸爐及蒸櫃的餘熱回收技術更是雙管齊下，既利用燃燒餘熱將蒸爐的入水預熱，亦將食物加熱後的蒸氣收回來為蒸櫃的入水預熱，使整體能源使用效率提升達百分之二十。

面對經營成本不斷上漲，市場競爭激烈，餐飲業界須正視減省能源開支的問題；「涼廚四寶」透過優化設計，不但改善廚房內的空氣質素，降低室溫，營造舒適工作環境，並減省能源消耗，既環保又省錢，是業界的不二之選。

「涼廚四寶」這幾款創新專利產品既是中菜廚師不可或缺的工具，亦是餐飲業界提高能源效益及提供優質工作環境的「涼、快」好幫手。



## 餐飲業頂級榮譽 - 「2011美食之最大賞」



煤氣公司與香港旅遊發展局共同推動的「美食之最大賞」已邁進第十個年頭。這項比賽的目的是表揚本港最具代表性的中式菜餚，並向旅客推介這些代表作，以強化香港作為「亞洲美食之都」的地位。今年八月舉行的「2011美食之最大賞」分為烹調點心、羹、蔬菜和飯四個類別，參賽者均為本港廚藝精英，在比賽中各顯絕技，炮製拿手菜餚，競逐「至高榮譽金獎」、「金獎」、「銀獎」等殊榮。今年大會特設新獎項，邀請參賽廚師各自炮製特色靚蝦餃，角逐「蝦餃之王」稱號。

煤氣公司執行董事暨營運總裁關育材表示：「我們很高興繼續與旅發局合辦『美食之最大賞』比賽。多年來，煤氣公司一直堅持『明火·低碳·高效』的理念，為業界提供可靠及環保的烹調燃料。各位參賽者在比賽中發揮新『煮』意，以明火煮出色香味俱全的菜式，為市民和旅客帶來了更多優質中菜。」

## 煤氣公司全力贊助氣體設備商參加大型展覽

每兩年舉辦一次的「酒店、餐廳及食品服務器材供應展覽」(HOFEX) 已於今年五月初圓滿結束，展覽會期僅四天，但已吸引三萬多名買家進場。煤氣公司今年全力贊助了多家合作伙伴參加展覽，包括裕寶集團、卓匯化工有限公司、寶發實業有限公司及科亞飲食設備有限公司。

煤氣公司透過贊助合作伙伴參加這次大型國際展覽，展出安全、高效、環保及節能的煤氣設備，帶出「明火·低碳·高效」的重要信息，協助業界選用高效煤氣爐具，達致「清新涼廚」的效果。

展覽會上，煤氣公司合作伙伴向來自多國酒店及餐飲業的高層代表介紹煤氣明火爐具、煤氣洗碗碟機及其他相關設備的最新資訊，並展示他們有能力為不同需要的工商客戶度身設計、訂造及組裝各種設備。部分供應商更即場為客戶提供產品優惠，吸引不少目標客戶。



## 支持本港日式食肆，愛日本料理

今年三月日本福島核電意外發生後，本港日式食肆的生意受到嚴重打擊；為支持本港餐飲業界，煤氣公司贊助了立法會議員張宇人發起的「愛·日本料理」計劃，展開一系列推廣活動，讓市民恢復對日式食品的信心，重振本港日式食肆及相關行業。

「愛·日本料理」計劃於五月二十三日舉行了「嚐味晚會」，會上使用百分之百來自日本的食材，由名廚煮理日本料理，並邀得行政長官曾蔭權、日本駐港總領事、監管飲食業的特區政府官員、多位立法會議員及一眾知名食評家共約八十位嘉賓，一同品嚐料理，以示對日本食材安全及本港入口檢測制度的信心。此外，大會亦向市民宣傳一項「愛·日本料理 - 50% 優惠 100% 安心」推廣活動。



## 明火食神爭霸戰： 廚藝味力 饋不絕口



煤氣公司一向積極推動明火煮食，今年繼續支持新城財經台主辦的「明火食神爭霸戰」，透過比賽讓廚師發揮創意和提升烹調技藝。「第九屆明火食神爭霸戰」決賽已於八月十六日在中華廚藝學院舉行，比賽的口號是「廚藝味力 饋不絕口」。

「第九屆明火食神爭霸戰」邀請了城中二十間著名食府的代表，即場烹調招牌菜，爭奪「最溫暖招牌菜」、「最賞心招牌菜」及「最上鏡招牌菜」三個大獎，同時選出十間食府的菜式，頒授十大「你最招牌」獎項。

當天的比併戰況激烈，大會在眾多的食肆廚師中選出了「招牌味力組」、「食材味力組」、「家常味力組」和「深圳味力組」的得獎者；「名人味力組」項目更請來演藝界代表及名人互相較量。今屆比賽還特設網上投票環節，讓公眾在「招牌味力組」的作品中選出「全城美味食家推介大獎」得主。

## 粵港澳專業廚藝大賽 集比賽與考評於一身

飲食業職工總會數年前開始把工會的廚藝比賽與中國國家資格考試結合，讓從業員通過比賽獲得切磋機會和通行全球的職業資格。職工總會今年續辦「2011粵港澳專業廚藝大賽」以歡慶工會成立41週年。比賽由煤氣公司連續第六年贊助，並獲粵港澳三地多個廚藝組織及工會協辦。

六月十四及十五日一連兩天，三地廚藝代表雲集香港，在熟菜、麵點兩大類別中比試中式廚藝。參賽者憑味感、質感、觀感、營養衛生及創意，爭奪高級組及普通組多個獎項。個人賽得主更獲廣東省職業技能鑒定指導中心頒發國家職業資格證。所有獎項已於八月十六日的頒獎禮上頒發。



## 推動優質餐飲業環保管理

煤氣公司今年繼續贊助餐飲聯業協會與香港生產力促進局合辦的優質餐飲業環保管理計劃，除支持香港專業教育學院觀塘分校的「標誌標籤設計比賽」，更安排業界人士參加為期兩天的「認識商業設計及廣州環保設施考察團」，讓學員與當地業界交流，了解內地的環保發展，擴闊視野，從而提升環保知識水平。

優質餐飲業環保管理計劃為餐飲業營運者及員工提供培訓、評估及審核；合資格的商戶可獲頒標記。這項計劃的目的是提升餐飲業界的環保知識及確立相關資歷，協助業界善用資源和提高大眾對保護環境的認識。

# 廚師煮得放心 客人食得開心 港麗酒店廚房空氣質素優良

## 調查強調代表性及客觀性

港麗酒店總工程師林俊才表示，中式食品講求色香味俱全，所以本地飲食業多採用明火煮食。廚房空氣質素的好與壞，自然是長時間在廚房工作的員工所關心的課題。他說：「作為一家負責任的機構，港麗酒店一向關心員工健康，希望透過調查獲得數據，如有不足之處可立即改善。」

這項廚房空氣質素調查於盛夏八月進行，調查目標是酒店的意大利餐廳和金葉庭中菜廳，以上廚房均以煤氣作為主要燃料。



受委託進行結果分析的香港科技大學化學系兼任副教授楊霖龍博士解釋，測試主要針對明火煮食過程中所產生的排放物，包括二氧化氮、一氧化碳、甲醛和二氧化氮。

為確保調查結果客觀獨立，空氣樣本的量度、測試及分析工作交由香港認可處認可化驗所「廠商會檢定中心」進行，調查結果則與勞工處有關工作環境室內空氣質素的法例和指引和世界衛生組織所採用的標準作比較。

## 結果遠優於標準

獨立調查的結果令人非常滿意：在兩間廚房所量度的排放物，濃度普遍為勞工處訂定標準的五分之一，不少項目在測試中達到良好甚至卓越的級別，部分數據更接近辦公室的水平。至於可致癌的甲醛，數據較世界衛生組織的標準含量要少逾一半。

他說，這項調查為酒店員工帶來了正面信息，顯示這兩個廚房是安全的廚房工作環境。

## 明火煮食 員工更放心

林俊才形容調查結果令人欣慰，讓大家對工作環境的安全狀況及明火煮食更有信心。這樣有助達致「員工煮得放心，客人食得開心」的雙贏局面。

林俊才補充說，在工作環境中維持良好的空氣質素，必須持之以恆，不斷改進。他說：「港麗酒店的內部要求較勞工處的規定還要高，並投放了大量資源作預防性維修保養，定期保養和清潔廚具，以確保廚房的空氣質素優良。」

他說良好的廚房工作環境，除保證高質素出品之外，更有助推動飲食業安全文化；他亦鼓勵同業進行同類調查，協力提升職業安全意識。



# 清新涼廚



煤氣涼廚四寶 榮獲香港工商業獎



明火烹調為美食之本，高效能煤氣爐具，為名廚的好幫手。煤氣公司不斷研發新產品，煤氣涼廚四寶：炒鑊爐、蒸爐、蒸櫃、平底爐，更榮獲2011年香港工商業獎，證明業界選擇煤氣作為商業伙伴，實為明智之舉。高效能的涼廚四寶除可節省成本，締造清新涼廚，更可提升生產力，讓您在競爭中佔盡優勢。

2011  
香港工商業獎  
HONG KONG AWARDS  
FOR INDUSTRIES  
  
機器及機械工具設計獎  
MACHINERY AND MACHINE  
TOOLS DESIGN AWARD

明火 烹調 名廚之選

高效 節能 提升利潤

低碳 減排 綠色生活