

四度參賽老將 膺雙料「金茶王」

周師傅賽前憂丟港人架 臨場見對手後生信心爆棚

香港文匯報訊（實習記者 李慧妍）新一屆「國際金茶王」千呼萬喚始出來，周漢文繼前日勇奪香港區寶座，昨日再下一城，力挫其餘6個地區的參賽者登上國際皇座。周師傅表示，賽前擔心若落敗會丟香港人架，但到場後發覺對手都是年輕人，即「信心滿滿」。他對獲得奶茶界最高殊榮感到開心，亦信心倍增出戰明天的金鴛鴦大賽，希望能發揮一貫水準。

擁有35年沖奶茶經驗的周漢文，16歲開始沖奶茶，初時在茶餐廳工作只為「搵兩餐」，直到近年憑沖奶茶的獨門秘訣，「沖」出香港，在內地、台灣擔任奶茶顧問推廣及教授港式奶茶。他表示，贏取比賽的最大原因是經驗，「沖奶茶需因應時間調（茶葉）配方，比賽過程時間拿捏得宜，將茶來回撞了四次，才能恰到好處。」

前晚緊張失眠 網查「威水史」減壓

曾三次參賽的周師傅，繼前日終榮獲「香港金茶王」美譽後，坦言在國際賽前壓力甚大，「前幾屆的國際賽都是香港人拿到，我擔心若只拿到優異獎，會好丟香港人架。」周太太更指，先生前晚已緊張到失眠，睡了1小時至兩小時就醒了，還會上網搜查自己奪冠的新聞，試圖減壓和平靜心情。周師傅說，「到場後看到都是後生仔，年紀較小，年資也不長，才淡定很多。」他認為，老師傅的優勝之處在於經驗，及對茶葉的深入了解，「舊時的餐廳會用上乘的斯里蘭卡茶葉，沖出來的奶茶更好味，還會因應時間、地點選擇茶葉搭配。」而現時的餐廳多購入預先調配好的茶葉，變相年輕的奶茶師傅缺少接觸配茶訓練。

墨爾本「金茶王后」港取經誓再戰



■具35年沖奶茶經驗的香港代表周漢文奪得「國際金茶王大賽2014」總決賽冠軍。



■賽前在茶餐廳取經的墨爾本「金茶王后」李茂玉。



■沖茶有一手的高永文謙稱只是撞手勢。

「金茶王后」李茂玉曾三次參加「墨爾本金茶王」比賽，今年終贏取冠軍並打入「國際金茶王大賽2014」總決賽。只為「沖」向冠軍的李茂玉表示，雖落敗屈居亞軍，但明年會繼續參賽，希望奪取「國際金茶王」寶座。她說，為準備比賽，到港後即到很多茶餐廳「取經」，但難覓香濃滑溜的正宗港式奶茶，「我覺得自己沖的奶茶更好喝，也認為這次可以贏得冠軍。」32歲的「金茶王后」李茂玉，移民澳洲5年，但接觸奶茶4年時間，每日在大排檔工作10小時至11小時，平均一日要沖過百杯奶茶，「初時拿着水壺很重，客人多時要加快拉茶速度，經常會拉到手軟。」經歷過沖奶茶瓶頸，她慶幸有家人朋友支持，才能堅持不懈，終靠自己雙手在澳洲「沖」出名堂，成為金茶王后，「要沖出一杯好奶茶，最重要是不停嘗試，不斷調配和試味。」談及港式奶茶在澳洲的「人氣」，李茂玉表示，奶茶深得澳洲及馬來西亞人的喜愛。有年逾90歲的熟客，每日至少到餐廳嘆一杯奶茶，「一飲就飲咗70年」。

高永文「拉功」十足 嗜者讚「沖」滿愛心

食物及衛生局局長高永文昨日出席「國際金茶王大賽2014」，再次化身「奶茶大師」一展沖奶茶身手。只見他示範沖奶茶時功架十足，拉茶手勢嫺熟，「拉」放自如，連專業的奶茶師傅，在「高大師」身旁亦只淪為開罐小角。高永文指，仍「念念不忘」首次沖調的奶茶，「我沒有學過沖奶茶的理論，沖得好味只是撞手勢」。雖然局長謙稱幸運成分居多，但即場品嚐過的人都讚不絕口，直說奶茶充滿「溫馨」和「愛心」。

是本地茶餐廳的靈魂所在，是港人生活不可分割的一部分。高永文表示，香港作為中西文化交匯之地，港式茶餐廳正是中、西式餐廳融合而衍生而來，而中國是茶的故鄉，只有港人才能將中西融合得恰到好處，創造出獨特的「奶茶」。他又相信，港人應對奶茶引以為傲，冀舉辦大賽將港式文化傳承下去，提高奶茶地位。香港咖啡紅茶協會主席黃家和亦指，為將象徵香港精神的奶茶展示到國際舞台上，透過邀請世界各地的奶茶師傅比賽，推廣香港獨有的奶茶及餐飲文化，希望遊客來港品嚐正宗的港式奶茶，用心體會香港茶餐廳文化。

■實習記者 李慧妍

日推廣保證食材 盼港撤入口限制



■蔡紹霞表示，攤位「愈夜愈旺」，日本海產貨品需要不斷補給。



■日本展商希望藉美食博覽推廣有保證食材。

日海產搶手 展商狂補貨

香港文匯報訊（記者 張文鈴）日本海產最為港人歡迎，今年美食博覽有專售賣日本食品的參展商表示，博覽開幕至今，生意銷情非常理想，其中太子貝、北海道熟花咲蟹、北海道熟皇帝蟹等均有市民搶購，攤位亦需要不斷補給貨品。參展商稱，一日的生意額達數十萬，生意比預期更多出最少逾10%。

香港文匯報訊（記者 羅繼盛）本港就推行全民退休保障計劃討論多時，扶貧委員會早前委託港大周永新團隊進行研究，預計月內向委員會提交報告。勞工及福利局局長張建宗表示，現時政府對此持開放態度，但強調退休問題複雜，同時涉及財政持續性和社會深遠影響，供款等安排有爭議性，期望團隊日內可將報告提交扶貧委員會討論，並將用開放態度，審慎、客觀、持平地探討問題。他強調退休保障是個相當複雜的問題，並對社會影響深遠，如涉及政府、僱主、僱員三方供款，均有爭議性，故一定要有共識。他重申，當局現時對退休保障持開放態度，委員會將審慎、客觀、持平地全面探視問題，委員會在日內會開會探討報告。另外，「低收入在職家庭津貼計劃」早前受到反對派拉布影響，津貼未及在立法會財委會取得撥款。張建宗指，原本希望能在七月中通過，但無奈現在要等到暑假復會後，期望財委會一復會於10月或11月時盡快全速處理手上積壓的申請，讓計劃可在財委會復會後盡早獲得通過，以讓當局全面展開籌備工作。

張建宗冀審慎持平探討退保

夥中電贈家電 局長教煎「三寶」

香港文匯報訊（記者 羅繼盛）中電今年推出「中電送贈家電四寶計劃」，由中電股東撥出1,000萬元，向4,000戶有需要家庭贈送節能「家電四寶」，包括電磁爐、電風扇、電飯煲和LED燈膽。中電昨日為參與計劃的300多位區議員及13間社福機構舉行感謝禮，出席活動的勞工及福利局局長張建宗更與中電高層探訪獨居長者，送贈「家電四寶」之餘，更即場炮製「煎釀三寶」。中電今年初推出「中電送贈家電四寶計劃」，向中電服務範圍的14區內有需要家庭，包括劏房戶、獨居長者、單親家庭和N無人士，贈送有一級能源效益標籤的電磁爐、連炒鍋和電風扇、電飯煲、LED燈膽。計劃的1,000萬元開支由中電股東撥出約4,000戶家庭受惠。而計劃自今年初至今，區議會已提名約2,000個家庭，當中1,000戶已獲贈「家電四寶」；而中電自9月起亦會透過社福機構和綠色組織收集提名家庭申請。中電昨日就計劃舉行感謝禮，答謝有份推動計劃的300多名區議員及13間社福機構。中華電力總裁潘偉賢表示，中電除向受助家庭送贈節能電器，中電義工隊亦在探訪時介紹節能方法，提升他們的環保用電意識。他期望活動可減低用電量和能源開支，推動全民實踐節能，締造綠色生活環境。

香港文匯報訊（記者 袁楚楚）日本美食向來深受港人熱捧，惟自2011年日本東北大地震後出現輻射洩漏，動搖港人對日本食品的信心。日本農林水產省大臣林芳正日前出席美食博覽開幕禮，重申日本所有出口食材均已通過安全檢測，僅5個縣份的食品有進口限制，不過當地居民亦已安心食用，他希望藉美食博覽推廣日本的高級及有保證食材，取消所有日本食品入口香港的限制。日本農林水產省於今屆美食博覽的規模為歷來最大一次，共有38個都道府縣，逾250間公司參加，展出多種農林水產及加工食品。其間更設立展覽「日本飲食文化新接觸」，透過著名料理研究家Kai San的現場烹飪示範，與日本酒武士的講座等活動，讓參觀人士認識日本飲食文化。不過由於展區位於5樓，加上昨日才首度向公眾開放，儘管周末有不少市民準時入場「血拼」，但該區早上人流明顯不及1樓及3樓的大型展館多。

改善空運包裝 延食物保鮮期

日本農林水產大臣林芳正於展覽首日出席開幕禮，他表示，受核災事件影響，目前群馬縣、茨城縣、千葉縣、福島縣及歷木縣5個地區的產品，在本港仍有進口限制，然而他指食品經嚴格檢測，而且當地居民亦已安心食用當地食材，他希望透過與港府磋商，及是次推廣，取消所有日本食品入口香港的限制。他續說，意識到日本的食物價格較鄰近地區偏貴，但日本一直鑽研各種技術提升當地食品品質，例如設法改善空運包裝以延長食物保鮮期等，故無意調整日本食材價格。

色生活環境。

張建宗其後與中電高層和義工隊，親自前往石硤尾邨向受助家庭派發「家電四寶」，更在一名獨居婆婆的家中露兩手，贈送「家電四寶」外再加送「煎釀三寶」。原來張建宗平日閒時也會煮餸，炒粉麵煲粥對他絕對沒難度。張建宗更教婆婆要用電磁爐「細火慢慢煎」，以節省燃料費。



■張建宗出席中電舉行「送贈家電四寶計劃」，向獨居長者送贈電器，更即場炮製「煎釀三寶」。

六合彩MARK SIX

8月16日(第14,095期)攪珠結果

23 26 27 37 42 46 15

頭獎: \$18,336,530 (0.5注中)

二獎: \$1,015,730 (2注中)

三獎: \$150,470 (36注中)

多寶: \$9,168,265

下次攪珠日期: 8月19日

今日香港天氣預測

2014年8月17日 星期日

大致天晴，但早上局部地區有驟雨。天氣炎熱

氣溫: 28°C-32°C 濕度: 65%-90%

潮漲: 01:50(2.0m) 15:47(1.7m)

潮退: 06:58(1.0m) 18:58(1.0m)

日出: 06:01 日落: 18:54

未來四日天氣預告

查詢天氣: 1878200 查詢時差: 10013或1000

18/8(星期一) 氣溫: 28°C-33°C 濕度: 60%-85% 大致天晴 天氣酷熱

19/8(星期二) 氣溫: 28°C-32°C 濕度: 70%-90% 部分時間有陽光 有幾陣驟雨

20/8(星期三) 氣溫: 27°C-31°C 濕度: 70%-90% 短暫時間有陽光 有幾陣驟雨

21/8(星期四) 氣溫: 28°C-32°C 濕度: 70%-90% 部分時間有陽光 有幾陣驟雨

空氣質素健康指數

一般監測站#

明日上午: 低至中

明日下午: 低至中

路邊監測站*

明日上午: 低至中

明日下午: 低至中

1-3 低 一般空氣質素監測站

4-6 中 設於中西區、深水埗、東區、觀塘、葵青、荃灣、大埔、沙田、8-10 甚高 東涌、元朗、屯門、10+ 嚴重 堵門

中國各大城市天氣預測				歐洲				美洲			
大連	22°C	27°C	雷暴	馬尼拉	25°C	35°C	雷暴	倫敦	14°C	20°C	多雲
北京	22°C	28°C	雷暴	新德里	27°C	36°C	雷暴	馬德里	15°C	30°C	天晴
上海	22°C	28°C	雷暴	首爾	23°C	28°C	雷暴	莫斯科	12°C	24°C	有雨
廣州	26°C	34°C	多雲	新加坡	25°C	33°C	多雲	巴黎	12°C	22°C	驟雨
香港	26°C	35°C	多雲	東京	26°C	34°C	多雲	羅馬	18°C	26°C	多雲
長沙	23°C	27°C	驟雨	哈爾濱	17°C	26°C	雷暴	台北	27°C	31°C	有雨
杭州	22°C	25°C	有雨	蘭州	15°C	29°C	天晴	太原	17°C	24°C	驟雨
沙市	23°C	27°C	驟雨	濟南	18°C	25°C	驟雨	天津	24°C	26°C	有雨
成都	21°C	26°C	驟雨	南昌	23°C	29°C	驟雨	烏魯木齊	19°C	28°C	多雲
重慶	24°C	27°C	有雨	合肥	22°C	28°C	多雲	武漢	22°C	27°C	有雨
世界各大城市天氣預測				亞洲				大洋洲			
馬尼拉	25°C	35°C	雷暴	悉尼	13°C	16°C	有雨	倫敦	14°C	20°C	多雲
新德里	27°C	36°C	雷暴	阿爾斯丹	11°C	19°C	有雨	洛杉磯	19°C	32°C	天晴
首爾	23°C	28°C	雷暴	雅加達	24°C	38°C	天晴	紐約	17°C	28°C	天晴
新加坡	25°C	33°C	多雲	法蘭克福	13°C	21°C	驟雨	三藩市	14°C	22°C	有霧
東京	26°C	34°C	多雲	日內瓦	10°C	19°C	驟雨	多倫多	13°C	25°C	多雲
墨爾本	7°C	15°C	乾燥	里斯本	16°C	31°C	天晴	溫哥華	17°C	22°C	驟雨
吉隆坡	25°C	33°C	雷暴	芝加哥	18°C	27°C	雷暴	華盛頓	16°C	29°C	天晴