

誠哥派錢幫離島圍城 DSE 考生

香港文匯報訊（記者 文森）天水圍及離島區2017年中學文憑試（DSE）考生，每人可獲發5,000港元現金。李嘉誠基金會昨日宣佈啟動名為「善用錢」計劃，共有3,700名學生受惠，合共獲發放約1,850萬元。基金會指由於天水圍及離島兩區較偏遠，部分學生的活動範圍往往因交通開支高昂而受影響，希望計劃給他們提供額外支持。基金會指考生只要一經登記，即可獲發現金，但計劃詳情容後公佈。

每人袋5000 斤資約1850萬

是次李嘉誠基金會與社福機構合作啟動「善用錢」計

劃，向兩區2017年DSE考生每人發放該筆現金，旨在提倡「善用自主」精神，鼓勵同學善用金錢，同時協助他們面對公開考試這關口，紓減外在環境壓力。

為何選擇發放現金？基金會指是根據不同社會服務機構的意見及過往公益計劃的經驗，認為現金資助既直接又靈活，對受助人是有效的支持方式。至於5,000元是如何釐定？基金會指其工作組經過討論，認為DSE考生在9個月內額外獲得5,000元，是合適的數目，並可減輕他們生活與學習上的開支負擔。基金會指「善用錢」作為對學生的一份支持，基本上是無條件發放，相信考生會按各自需要善用，為自己作

出正確決定，並期望通過計劃，從參與學生的回饋中探索「無條件直接支援」模式的成效。基金會指優先選擇天水圍及離島區中學先行，是由於上述地區較偏遠，日後會視乎計劃落實情況，經檢討後再決定是否拓展到其他地方。

「香港仁·愛香港」為李嘉誠基金會於2010年撥款三億港元策劃的公益行動，首項活動「Love Ideas, Love HK 集思公益計劃」，由全港市民參與選出共763個資助項目，累計約300萬人次受惠。另外，2013年以社工為對象的「愛心進行曲」項目，全部90個獲選項目均順利完成，受惠人次約21萬。



■李嘉誠 資料圖片

贏溫情五色餃 美食車「有得餃」

烹飪賽煮出16入圍菜式 廖家「五代同堂」包出港味

香港文匯報訊（記者 楊佩韻）美食車先導計劃「烹飪挑戰賽」經過一番龍爭虎鬥終有入圍名單，中式、西式及國際組3組，合共16名入圍者的招牌菜式百花齊放，包括內夾新鮮菠蘿的「鮮忌廉菠蘿包」、以菠蘿包製作的「黯然銷魂漢堡」、外皮全黑的「黑毛豬炒蛋竹炭三文治」、主打健康主義的「慢煮車仔麵」及「花膠瑤柱羹」等。場內最讓人感受到香港五代同堂的溫情及人情味的「五色餃子」，其以五色餃皮和五色餡製作，獲得多名美食家讚好，認為能體現一家團聚的感覺及香港獨特的飲食文化。

16名入圍者昨日會見傳媒，當中11名是以企業名義參加，只有5個是個人或是合夥申請。多名美食評審上台分享最愛菜式，評審之一兼名廚「星哥」李文星表示，有經營餃子老店的母子，以五色餃皮和五色餡製作「五色餃子」，認為是最能展現溫情及窩心的感覺，對其印象深刻。

以「五色餃子」參賽的為42歲廖震豪與58歲母親陳潔玲，廖震豪表示，五色餃子寓意五代同堂，分為白、黃、綠、紅、紫，白色是最常見的餃子，內是韭菜豬肉餡；黃色外皮由薑黃粉製成，內為粟米豬肉餡料；綠色外皮由菠菜製成，內為冬菇白菜豬肉餡；紅色外皮由番茄製成，內為甘筍雲耳豬肉餡料；紫色外皮由紅菜頭製成，內是香茜木耳豬肉餡。

87歲婆婆與家人合力製美食

廖震豪稱，他本來是做裝修公司，現年87歲的婆婆及家中多名家族成員，不時會自製餃子食用，直至2010年有機會到青衣試辦小食檔位，其間銷售情況不斷好轉，令他們有信心開店「有得餃」，當中元朗分店現時1日出售1,500隻餃子。他續稱，當特區政府推出美食車先導計劃時已想試，故出動家族一起協力參與。

他認為，近兩年的飲食及零售市道較差，雖然有一定支持者，但店舖生意額亦有下降，參加美食車「想試吓另一條出路自己」，順便將中華餃子文化推廣開去，並認為美食車及店舖的客路不同，期望有所發展。

被問到菜式售價及美食車製作等打算花費多少，廖震豪指，只知道有資格取得美食車，但申請牌照及組裝等細節仍要等大會通知，故暫時未有任何結論。據悉，下星期16名入圍者會獲旅遊事務署通知，在指定日子出席講座，講述申請程序及需知，亦有一系列的配套協助入圍者解決問題。

入圍者最快年底前開業

美食車先導計劃評審委員會早前共收到192份申請，當中51份通過首階段的評審過程，並於7月26日進行第二階段的「烹飪挑戰賽」，由美食家、旅遊業界及美食車營運場地等代表，按參賽者菜單概念、美食車設計和財務計劃等作出評審，最終選出16名入圍者及8個後備名額。

入圍者將開始着手裝備美食車及申請牌照，若成功申請牌照，最快可在年底前開業。



■廖震豪(左)介紹，五色餃子寓意五代同堂。 楊佩韻 攝



■美食車先導計劃「烹飪挑戰賽」合共16名入圍者的招牌菜式百花齊放。 楊佩韻 攝

「美食車」入選16強	
中式	
入選申請者	招牌菜式
池記	蘿蔔豬軟骨飯
鴻福堂	花膠瑤柱羹
天誠冰室	鮮忌廉菠蘿包
粵廚點心專門店	雞球大包
華星冰室	黑毛豬炒蛋竹炭三文治
羅慕蓮	魔廚撈麵
八珍醬園	櫻花蝦豆豉醬炒飯
廖震豪、陳潔玲	五色餃子
西式	
入選申請者	招牌菜式
樺得園	黯然銷魂漢堡
朱偉文、曾碧如	"The Spaniard" Grilled cheese sandwiches (烤芝士三文治)
小甜谷	新派雞蛋仔及楊枝甘露涼粉隨意杯
Beef & Liberty (Hong Kong) Ltd	The Notorious P.I.G (Slow-cooked pork shoulder sandwich) (慢煮豬肩肉三文治)
國際	
入選申請者	招牌菜式
大西洋未來(香港)有限公司	美式叉包
梅樂文	神級燒鮮魷
公主水果	Dragon Eye (Signature Dragon Fruit Bowl) (特色水果杯)
張嘉慶、林寶妍	"Victoria Peak" (BBQ pork Crubatta-wich) (燒烤豬肉包)

資料來源：旅遊事務署 製表：楊佩韻



水果沙冰考心思 「爆漿」潛艇似油條

是次入選的16款菜式，當中7款是屬初創或微型企業，其中兩款是由首次創業的年輕人打造，並在國際式美食組取得評判好評。名為「Dragon Eye (Signature Dragon Fruit Bowl)」的水果甜品杯，底部是由香蕉及火龍果打碎造成的沙冰，上面配以杞子及燕麥片。至於由兩名年輕人張嘉慶及林寶妍合製的「Victoria Peak (BBQ pork Crubatta-wich)」則打破西式潛艇堡的概念，將麵包打造成「油炸鬼」的質感，內夾生菜、薏米、叉燒及半生熟雞蛋，飲食界評審認為「食落去有爆蛋漿的感覺！」

製作「Dragon Eye (Signature Dragon Fruit Bowl)」的「公主水果」負責人黃潔儀指，她在美國唸書時十分喜愛健康食品，亦有在當地看到美食車運作，得知香港打算辦美食車，故欲一試。她續說，製造水果甜品杯時花很多心思，單是底部的沙冰已花了數個月的研究時間，亦要思考香港是否有合適的水果去製作。被問到初創企業會否擔心，黃潔儀承認不知道如何營運一個美食車，但知道旅遊事務署將提供合適的協助，故未來亦要多作準備，期望能做好件事。

張嘉慶表示，希望在美食加入中國元素，故於去年12月起開始構思及試製，因為現時未有自己的獨立廚房及店舖，故未來亦要思考如何維持成本等營運手法。

■記者 楊佩韻

政府資助降價 店主巧思吸客



萬眾期待的美食車先導計劃昨日終於公佈入圍名單，16個成功申請單位最快可望於年底正式營業。入圍者不單有連鎖大集團、合資公司，當中7個單位更是微型企業，且菜品囊括中式、西式或中西合璧菜式，配合香港中西交匯、多元的文化。

香港作為國際大都會，也是美食之都，中外美食都能在香港嚐過。不過，美食車停泊於各大旅遊景點門外，佔據地理優勢，旅客觀光後能順道品嚐美食。

同時，美食車也可成為一個景點，若店主花心思佈置車身，定能吸引旅客的眼球，為市民及遊客帶來新鮮感，成為「打卡」景點，就如每年不少旅客慕名到美國得州體驗美食車的風味。

不過，美食車出售的食物價格不能太貴，否則旅客倒不如直接到餐廳進食，故美食車出售的食物一定要以方便、划算為主。港府作為主辦單位，應協助經營者減低營運成本，同時為他們提供營運意見、財務諮詢，讓旅客以最合適的價錢享受獨特的美食。

■記者 文偉強

「冰火」菠蘿包堅有菠蘿

名副其實

香港是美食天堂，要數到代表香港的美食，菠蘿包必定榜上有名。16款入圍菜式當中有兩款是以菠蘿包作概念，分別是由「天誠冰室」製作的「鮮忌廉菠蘿包」及由「樺得園」創作的「黯然銷魂漢堡」。天誠冰室負責人林啟忠表示，小時覺得菠蘿包內沒有菠蘿，很奇怪，故希望今次可以製出真正

的菠蘿包，並期望打造具冰火效果；至於「黯然銷魂漢堡」一聽即令人聯想到周星馳電影的經典畫面，樺得園陳志華笑指，「都有少少關係，但主要希望帶出中西合璧的食法。」

林啟忠指，「鮮忌廉菠蘿包」的外皮刻意弄厚50%，在烤焗時能做到外脆半軟的效果，內部則有鮮忌廉配以冰凍菠蘿圈，期望食客咬下

漢堡黯然銷魂 微調花時間

至於同樣具有菠蘿包元素的「黯然銷魂漢堡」，以自家製菠蘿包作為外皮，內有燒味及洋葱等配料。製作「黯然銷魂漢堡」的是一對兄弟陳志華與陳志威。陳志華指，花了不少時間作微調，期望做到好味銷魂的感覺。他擔心，作為小商戶去營運美食車是有難度，期望署方能提供合適配套及支援協助發展。

■記者 楊佩韻