

新聞稿

澳娛綜合全力合辦「澳門國際美食之都嘉年華」 擦亮澳門「創意城市美食之都」名片

（澳門，2024 年 6 月 23 日）澳娛綜合度假股份有限公司（「澳娛綜合」）全力參與由澳門特別行政區政府旅遊局為慶祝澳門特別行政區成立 25 周年，聯動多個聯合國教科文組織創意城市網絡（UCCN）美食之都於 6 月 14 至 23 日在澳門漁人碼頭羅馬廣場及勵駿大道舉辦的「澳門國際美食之都嘉年華」。澳娛綜合作為此項旅遊局歷年來最大型的國際美食文化活動的合辦單位，參與嘉年華的三大亮點活動 — 「國際美食大道」、「澳門國際美食論壇」和「美食之都廚藝展示」，全方位分享旗下多家國際星級餐廳的美食產品及美饌佳餚的烹調哲學，讓遊客感受舌尖上的澳門文化，同時以多元美食為澳門綜合旅遊休閒業在國際舞台上增添亮點。

國際美食大道：特色美食 一網打盡

澳娛綜合於 6 月 14 日至 23 日下午 3 時 30 分至 10 時設置美食展銷攤位，攤位糅合澳娛綜合旗下澳門上葡京綜合度假村及澳門新葡京的建築風格，向訪客呈獻由旗下餐廳精心準備的中西特色街頭小食、甜點和飲品，如西班牙油條雪糕杯、紅燒蘿蔔炆牛腩和懷舊芝麻卷，更提供多款經典醬料、名貴禮盒和手工曲奇以供選購。

澳門國際美食論壇：永續餐飲 感受正念

論壇於 6 月 17 日上午 10 時至下午 1 時舉行，邀請全球創意城市美食之都的飲食業和企業代表，討論美食行業的未來發展。澳娛綜合臻尚餐廳營運副總裁 Jeremy Evrard 先生代表參與討論，專注探討當代標榜全感官飲食模式的正念餐飲概念，如何推廣健康飲食文化及可持續發展，並就締造健康的佳饌美饌，跟與會者分享經驗和見解。

美食之都廚藝展示：文化匯聚 衝擊味蕾

來自世界各地的名廚匯聚一堂作廚藝示範，來自 THE KARL LAGERFELD 澳門味賞餐廳的葡籍總廚 Herlander Fernandes 代表澳娛綜合，於 6 月 19 日下午 4 時 35 分主持示範環節，炮製兩道經典菜式 — 大西洋漁及蜆肉燉飯和薯絲馬介休，並分享它們的歷史由來，訪客即場試食，體驗 Fernandes 總廚巧手烹調的葡國菜精髓。

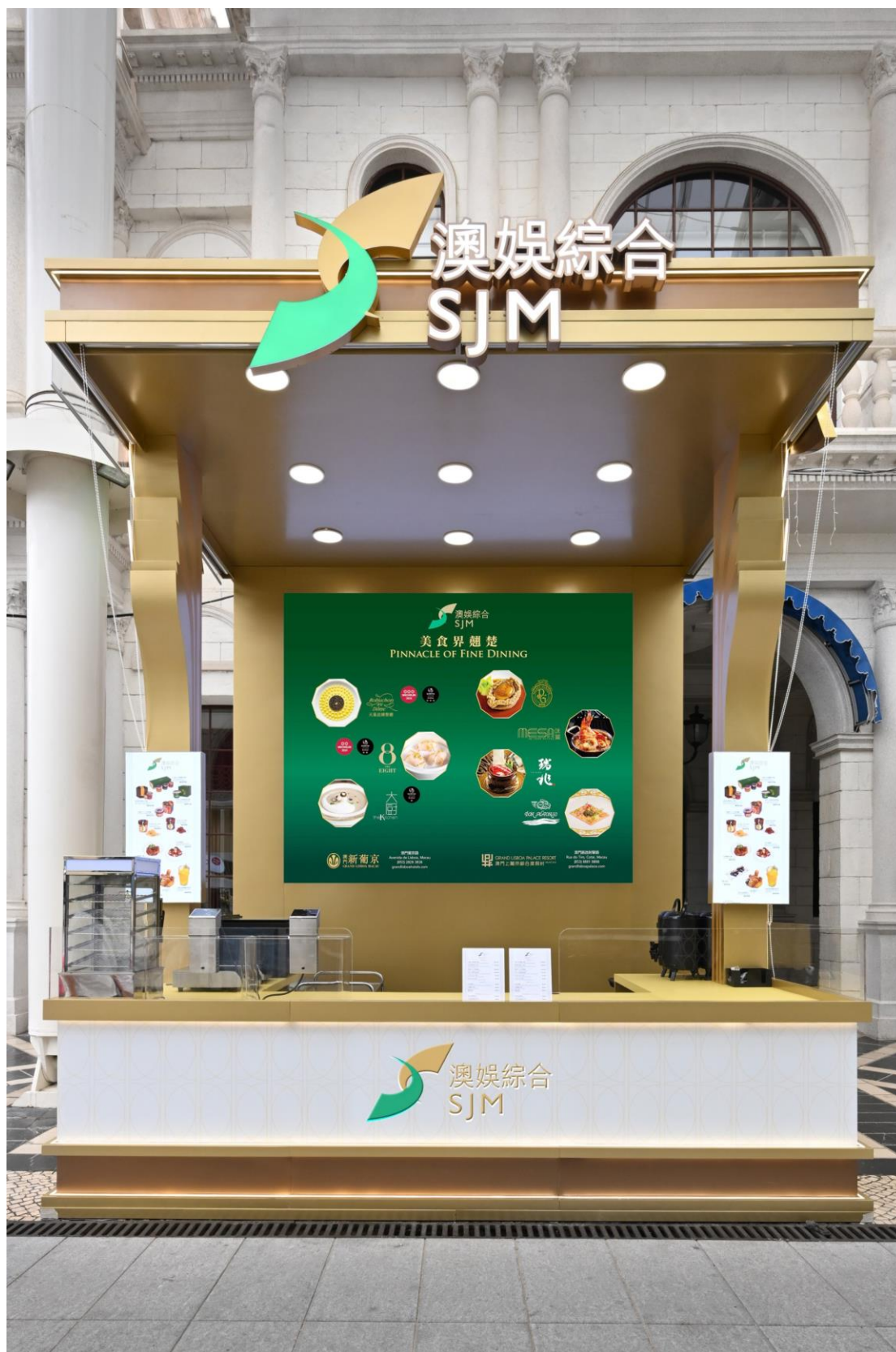
另外，澳娛綜合在旗下 THE KARL LAGERFELD 澳門的味賞餐廳舉辦文化美食交流會，進一步在會場以外推廣澳門佳饌。交流會於 6 月 21 日下午三時至五時半舉行，Fernandes 總廚與客席秘魯名廚，擅長為古老食譜注入新活力的 Beatriz Villanueva Salas 聯手主持，向三十多名本地中學學生及澳娛綜合的實習大學生介紹自身背景，以及分享對美食文化和食材的體會，並利用可持續食材



炮製葡式鱈魚配秘魯凍乾土豆，讓同學們親身品嚐異國美食，以及感受食物與大自然不可劃分的關係。

澳娛綜合繼續致力支持及配合澳門特區政府推動「美食+旅遊」的發展模式，把握運用公司累積多年於提供高級餐飲及管理營運星級食肆的經驗，持續優化和豐富旅客的整體體驗，包括與各地名廚合作舉辦「『京』彩名宴」聯乘盛宴系列，及拓展餐飲設施的類型，以吸引更多廣闊的客群，更全面地展示澳門作為聯合國教科文組織創意城市網絡（UCCN）「美食之都」的獨特魅力，進一步打造澳門成為國際美食旅遊的主要目的地。

— 完 —



澳娛綜合於6月14日至23日於澳門漁人碼頭羅馬廣場及勵駿大道設置美食展銷攤位，呈獻旗下餐廳精心準備的中西特色食品。



澳娛綜合臻尚餐廳營運副總裁 Jeremy Evrard 先生於 6 月 17 日參與澳門國際美食論壇，跟與會者分享推廣健康飲食文化及可持續發展的經驗和見解。



來自 THE KARL LAGERFELD 澳門味賞餐廳的葡籍總廚 Herlander Fernandes 於 6 月 19 日代表澳娛綜合主持廚藝示範環節。



澳娛綜合於 6 月 21 日在旗下味賞餐廳舉辦文化美食交流會，與本地中學學生及澳娛綜合的實習大學生分享美食文化。