

新聞稿

澳娛綜合積極參與「2025 澳門國際美食之都嘉年華」

推廣澳門美食文化 延續葡京品牌美食傳奇

（澳門，2025 年 7 月 11 日）澳娛綜合度假股份有限公司（「澳娛綜合」）將於 7 月 11 日至 20 日參與由澳門特別行政區政府旅遊局主辦的「2025 澳門國際美食之都嘉年華」。作為澳門餐飲界的領航者，澳娛綜合一直致力推動「美食＋旅遊」的融合發展，從星級食府到各式地道美食，集團不斷拓展餐飲版圖。是次嘉年華不僅是推廣澳門「創意城市美食之都」形象的重要平台，亦讓澳娛綜合將豐富多元的餐飲體驗帶進社區，邀請市民與旅客共同品味葡京品牌多年來精心塑造的美饌文化與傳承。

人氣美食「森仔」周邊 包羅萬有

澳娛綜合將於「國際美食大道」設置展位，呈獻旗下多家人氣餐廳的小食及零售商品，當中包括：冰鎮鮑魚、越式鮮蝦豬肉米紙卷、蟹餅佐檸檬沙律醬、森仔紅豆鯛魚燒、手打檸檬茶，以及多款包括廚神造型的澳娛綜合吉祥物「森仔」周邊商品。現場更設多重優惠，如餐飲現金券折扣及即場購物禮遇，吸引市民及旅客「打卡」品嚐。

時間：週一至五 15:30 – 22:00；週六及日 15:00 – 23:00

地點：澳門漁人碼頭羅馬廣場及勵駿大道

名廚互動分享 探討美食根源及發展

7 月 14 日，澳娛綜合旗下澳門上葡京綜合度假村的土耳其總廚 Murat Kara 將參與「澳門國際美食論壇」，環繞「香韻人生：澳門百味牽」的主題，與多位嘉賓共同探討香料的歷史脈絡及融合菜系的根源和發展。Murat 擁有超過三十年國際融合菜式廚藝經驗，擅長揉合中東及亞洲風味，對地道香料的運用與跨文化菜式融合有獨到見解，屆時將分享如何以香料帶出美食的層次與故事。

時間：10:10 – 10:55

地點：澳門漁人碼頭會議展覽中心

近距離呈現土耳其獨特風味

7 月 16 日，Murat 將進行廚藝技巧示範，巧妙運用澳門常見的香料及香草入饌，為觀眾呈獻烤雞串（Tavuk Shish）及辣椒核桃醬（Muhammara）兩道經典土耳其菜式，呼應今年嘉年華「香料及香草」的主題。屆時，他將把地道土耳其風味介紹給澳門的朋友，促進澳門與各美食之都間的交流。

時間：17:45-18:30

地點：澳門漁人碼頭勵駿大道主舞台

培育本地青年飲食新力軍

澳娛綜合亦將舉辦文化烹飪交流課程，安排本地中學及職業技術學校的學生參加由葡萄牙餐廳「味賞」主廚 **Herlander Fernandes** 與泰國碧差汶名廚 **Amon Wongchiang** 合辦的課程。**Herlander** 主廚擅長以現代手法詮釋葡國經典風味，帶領學員深入了解本地與國際料理特色，並鼓勵文化交流與創意思維，為本地餐飲業培育未來力量。

澳娛綜合誠邀市民及旅客於活動期間蒞臨展位，一同感受創意美食與文化交流的精彩盛會，細味澳門作為「創意美食之都」的獨特魅力。



上葡京總廚 Murat Kara 將參加「國際美食論壇」交流座談，分享土耳其風味與業界同儕互動。



「味賞」主廚 Herlander Fernandes 將於文化烹飪交流課程為年輕學員帶來實習經驗。