

新聞稿

澳娛綜合賦能「2026澳門國際美食之都嘉年華」 推動永續飲食文化 展現澳門「美食之都」獨特魅力

（澳門，2026年3月26日）由澳門特別行政區政府旅遊局主辦的「2026澳門國際美食之都嘉年華」於3月20至29日盛大舉行，匯聚聯合國教科文組織「創意城市網絡」的多個成員城市。澳娛綜合度假股份有限公司（「澳娛綜合」）今年以合作夥伴身份再次積極參與，延續其對活動的堅定支持。作為推動澳門「創意城市美食之都」品牌的重要平台，嘉年華為向世界展示澳門美食文化提供了絕佳契機。澳娛綜合藉此透過一系列豐富多元的活動，不僅呈現旗下卓越的餐飲魅力，亦向更廣泛的受眾展示澳門獨特的飲食文化，同時共同慶祝多元城市、文化與風味交織而成的美食精神，使澳門的國際美食之都形象更加深入人心。

在為期十天、於澳門漁人碼頭舉行的嘉年華中，澳娛綜合於「國際美食大道」的展位匯聚旗下多款人氣美食與零售商品，包括「新葡京」的X.O.山珍野菌醬、「華亭」的辛香蝦乾蔥油拌醬，以及深受歡迎的森仔抹茶鯛魚燒、龍蝦包、麻辣雞翼和多款手調檸檬茶等餐廳招牌美饌，每一道均展現澳門多元交融、豐富多彩的飲食文化底蘊。展位亦同步推出以吉祥物「森仔」為主題的系列周邊商品。森仔更以廚師造型親臨現場與市民及旅客互動打卡，為活動增添活力與歡樂氣氛，吸引眾多遊人駐足。

綠色餐飲啟迪新生代

澳娛綜合深信培育新一代美食人才是延續「美食之都」的重要基石。因此，集團特別於嘉年華期間以「綠色未來的料理」主題舉辦講座及互動工作坊，邀請澳門坊眾學校逾30位中學生到澳門新葡京酒店「當奧豐素意式料理」參與，藉以啟發年輕一代思考永續飲食的可能性。活動由餐廳主廚Alessandro Persico與意大利貝加莫名廚El Mehdi El Omari聯合主持，他們透過分享永續飲食理念，引導學生認識日常飲食選擇對環境的影響，並思考更環保、負責任的烹飪方式。講座後，學生隨即在工作坊中學習如何把日常剩餘食材創意轉化為美味菜餚，從實踐中建立環保意識與烹飪技巧，為未來延續澳門的美食故事作好準備。



跨文化美飲食品交流

澳娛綜合亦藉嘉年華舞台促進更深層的廚藝交流。新葡京餐廳主廚趙子熙於主舞台進行現場示範，創新演繹葡萄牙經典菜式薯絲馬介休。憑藉近三十年的專業經驗，趙師傅向觀眾分享此傳統名菜的烹調技巧、創作靈感及其文化背景，展現澳門中葡飲食交融如何在傳承中不斷演進，映照出城市獨有的美食故事。

除廚藝交流外，澳娛綜合亦推動飲品文化的分享與傳承。「上葡京冰室」黃征桃於嘉年華新口岸分會場展示其屢獲殊榮的正宗港式奶茶沖調技藝。作為 2025 年金茶王大賽澳門區冠軍及大灣區亞軍得主，她向觀眾分享港式奶茶的起源、個人比賽歷程及其精準細膩的沖調手法。港式奶茶作為大灣區飲食文化的重要符號之一，黃征桃的出色演示進一步促進區域飲品文化的交流。

「2026 澳門國際美食之都嘉年華」不僅加深市民與旅客對澳門飲食文化的了解，也為本地餐飲業帶來新的創新與交流機會。未來，澳娛綜合將繼續拓展餐飲版圖，打造創新美食體驗、促進國際廚藝交流與人才培育，以美食說好澳門中西文化交融的故事，進一步擦亮「創意城市美食之都」的名片。



澳娛綜合的展位匯聚旗下多款人氣美食與以吉祥物「森仔」為主題的系列周邊商品。森仔更以廚師造型親臨現場與市民及旅客互動打卡，為活動增添活力與歡樂氣氛。



「綠色未來的料理」講座及工作坊，邀請澳門坊眾學校逾 30 位中學生到澳門新葡京酒店「當奧豐素意式料理」參與，活動由餐廳主廚 Alessandro Persico 與意大利貝加莫名廚 El Mehdi El Omari 聯合主持。



新葡京餐廳主廚趙子熙於主舞台進行現場示範，創新演繹葡萄牙經典菜式薯絲馬介休。



「上葡京冰室」黃征桃於嘉年華新口岸分會場展示其屢獲殊榮的正宗港式奶茶沖調技藝。