



## 美高梅攜手澳門旅遊大學舉辦絲路名廚分享會

以現代女性角度探索烹飪的傳承及創新共融

為 *RR1 Culinary Masters 2024* 澳門站活動揭開序幕

為促進澳門餐飲業的多元蓬勃發展，美高梅、Robb Report Hong Kong與澳門旅遊大學聯手，在澳門特別行政區政府旅遊局的支持下，於今天（6月28日）在澳門旅遊大學舉辦名廚烹飪示範和分享會。四位享譽國際的女名廚應邀出席，向本澳逾百位廚藝學生、廚師、烹飪協會及業界人士展示烹飪技巧，並分享她們的勵志故事。

為慶祝澳門特別行政區成立25週年及中華人民共和國成立75週年，被聯合國教科文組織獲評為「創意美食城市之都」的澳門是東西方文化的重要樞紐，為是次探索絲綢之路美饌系列的活動，以及當前全球餐飲趨勢的絕佳地點。此次活動陣容包括來自絲綢之路沿線國家的四位女性名廚：「Gaa」印度餐廳的世界首位米芝蓮二星印度女主廚**Garima Arora**；「Baan Tepa」曼谷餐廳的世界首位米芝蓮二星泰國女主廚**Chudaree "Tam" Debhakam**；曾以經營由全女班團隊餐廳而聲名大噪、約旦的「Dara Dining」意式地中海餐廳主廚**Sara Aqel**；以及澳門備受推崇的土生葡菜大使、著名土生葡菜餐廳「La Famiglia」的主廚**歐慧儀**。

今天，四位名廚向超過百位廚藝學生及業界人士，圍繞「烹飪傳承及創新共融」和「開拓女性名廚的烹飪之旅」兩個主題展開深入對話。在分享環節的第一部分，**歐慧儀**分享道：「絲路風味幾經演變，在適應現代口味的同時更保留了歷史文化底蘊。」**Garima Arora**補充道：「我的烹飪之旅以印度菜的獨特風味和傳統香料運用為主軸，於食材融合及呈現現代烹飪理念的同時，致敬傳統會是我們大家需要學習的新課題之一。」在後半部分有關女性廚師烹飪經歷的討論中，**Chudaree "Tam" Debhakam** 分享說：「作為烹飪行業的女性開拓者之一，我認為女性於廚藝領域上的獨特觸角，有助於創新及傳承泰國菜的精髓」。**Sara Aqel**隨後補充：「如今有越來越多的女性廚師像我們一樣打破廚藝行業的『壁壘』，相信我們能夠在烹飪之路開創更多傳奇。」

活動當天還舉辦了兩場烹飪示範，吸引60多名來自澳門旅遊大學的廚藝學生及本地烹飪協會人士參與。**Chudaree "Tam" Debhakam** 演示烹調其米芝蓮餐廳的招牌菜 — 泰式Dong Dang麵，這道菜融合現代風味，是傳統泰式東部菜的升級變奏版。**Sara Aqel**則分享並演示了橄欖油的多樣性應用方法，不限於普通菜餚，橄欖油也可用於製作甜點。



美高梅餐飲部副總裁**Geoffrey Simmons**表示：「美高梅致力擦亮『創意城市美食之都』的名片。我們今天有幸邀請到四位於推動餐飲業有重大貢獻的名廚為大家分享。烹飪藝術在文化領域中發揮著不可或缺的作用，我們希望藉此寶貴的機會，助力澳門年輕廚師拓寬視野，從味道、食材和烹飪技術中探索異國風味，從而激發他們的靈感。」

澳門旅遊大學校長**黃竹君**表示：「作為澳門餐飲文化的守護者，我們倍感榮幸能夠參與如此鼓舞人心的盛事。這次活動生動呈現了餐飲界無窮的創造力、堅定的熱忱和不懈的努力。這無疑將為我們共同提升烹飪卓越和可持續發展注入全新的活力。」

以「700年傳承之絲路風味」為主題，將於2024年6月28日至30日舉行。除面向本地社群的名廚分享會外，為期三日兩夜的活動將為國際賓客提供多元的美食體驗、大師班及文化交流，進一步鞏固澳門作為全球旅客首選美食目的地的地位。

## 關於美高梅

美高梅中國控股有限公司（股份代號：2282）簡稱美高梅，為大中華地區領先的娛樂場博彩度假酒店發展商、擁有者和運營商之一，是美高梅金殿超濠股份有限公司的控股公司，為六家持有澳門經營博彩業務特許權的企業之一。美高梅金殿超濠現時擁有及經營兩家酒店：澳門美高梅位於澳門半島、是屢獲殊榮的豪華綜合度假酒店；而位於澳門路氹城的美獅美高梅為一現代豪華綜合度假酒店，2018年開業後令我們在澳門的版圖擴大逾一倍。

澳門美高梅是《福布斯旅遊指南》五星評級之綜合度假酒店，是一充滿創意和風格的藝術傑作。除了約600間豪華客房及套房，賓客還能在這裏發現眾多與別不同的奢華享受，包括以巨型玻璃天幕覆蓋、充滿歐陸設計特色的天幕廣場，氣勢磅礴。澳門美高梅擁有世界一流的設施，包括佔地逾5,000平方尺用作展示各類藝術經典名作的「美高梅展藝空間」、水療中心、七間各具特色且集合各國佳餚的餐廳及酒吧等。此外，功能齊全的會議及場地設施，也讓澳門美高梅成為舉辦各類宴會的理想地點。酒店位於澳門半島最矚目的地段上，位置優越，與名店林立的壹號廣場相連。

美獅美高梅是美高梅在中國的最新綜合度假酒店。項目設計猶如路氹城的「珠寶盒」，設有約1,400間客房及套房、亞洲首個動感劇院、偌大的會議空間、奢華的水療設施、零售商店、



餐飲配套，以及美高梅首間國際酒店別墅「雍華府」為賓客提供極致豪華體驗。美獅美高梅的視博廣場天幕在2019年1月19日被評為最大的懸跨網架式結構玻璃屋頂（自支撐），是中國澳門首個建築及結構範疇的健力士世界紀錄™榮譽。美獅美高梅旨在推動多元化發展，為澳門帶來更多先進及創新的娛樂體驗，讓澳門繼續發展成為世界旅遊休閒中心。美獅美高梅是澳門唯一囊括三星級綠色建築設計標識和運行標識的巨型綜合建築及酒店，更是大灣區首家及大中華區第二家取得該認證的酒店。

美高梅中國控股有限公司主要由美高梅國際酒店集團（MGM Resorts International）擁有（紐約證券交易所代號：MGM）。美高梅國際酒店集團是世界領先的全球酒店及餐飲款待公司，其轄下的度假酒店項目包括百樂宮大酒店（Bellagio）、亞利亞（ARIA）、美高梅大酒店（MGM Grand）、曼德拉灣大酒店（Mandalay Bay）及Park MGM。有關美高梅國際酒店集團的詳情，請瀏覽 [www.mgmresorts.com](http://www.mgmresorts.com)。

**傳媒如有查詢，請聯絡：**

關思穎 (Jessie Kuan)

公共關係行政總監

美高梅

電話：(853) 8806 3412

電郵：[jessiekuan@mgm.mo](mailto:jessiekuan@mgm.mo)

龔善欣 (Juliana Kung)

公共關係總監

美高梅

電話：(853) 8806 3424

電郵：[julianakung@mgm.mo](mailto:julianakung@mgm.mo)



## 附錄

### 名廚嘉賓簡介

名廚	簡介
<b>Chudaree “Tam” Debhakam</b>	世界首位獲得米芝蓮二星殊榮的泰國女主廚，同時更榮獲 2024 年米芝蓮指南「年輕主廚大獎」。她主理的泰國餐廳「Baan Tepa Culinary Space」以其卓越的可持續發展概念而聞名，更在 2023 年躋身亞洲 50 佳餐廳排行榜。Chudaree “Tam” Debhakam 的料理專注於展示有機、本地食材，將傳統泰式風味巧妙地融入現代泰式料理中。此外，她亦是「泰國廚師之星」的首屆冠軍，也是當屆最年輕的參賽者。
<b>Garima Arora</b>	世界首位米芝蓮二星印度女主廚，同時也是印度餐廳「Gaa」及「Marigold」的主廚兼主理人。她的烹飪之路始於在孟買家中的小廚房，其後在巴黎接受了專業的烹飪培訓，並曾效力於多家世界頂級餐廳。Garima Arora 積極倡導將印度烹飪技術融入現代菜餚，並創辦了非營利組織「Food Forward India」，為探索和記錄印度菜餚的多樣性作出重大貢獻。此外，她還擔任了流行烹飪真人秀節目「印度廚師大賽」第七季的首位女性評判。
<b>Sara Aqel</b>	出生並成長在約旦，於皇家烹飪藝術學院畢業後曾效力於世界知名大廚 Massimo Bottura 位於杜拜的餐廳。她隨後在該地區開設了首家由女性主導的餐廳「Fi'lia」，並擔任該品牌的全球行政總廚。此後，又先後於邁阿密、巴哈馬和巴黎主理「Fi'lia」的運營，並於 2020 年榮獲「最佳阿拉伯女性餐飲企業家」的稱號。她現時與他人共同創立了自己的餐廳品牌「Dara Dining by Sara Aqel」。Sara Aqel 以在菜餚中以創造獨特故事而聞名，她能在廚房裡發掘每一種食材的潛力。她的最終目標是通過精心製作的意式地中海美食，以及充滿歡聲笑語的輕鬆氛圍，為客人營造溫暖如家的感覺。
<b>歐慧儀 ( Florita Morais Alves )</b>	出生並成長於澳門，是澳門最負盛名的土生葡菜廚師之一，亦是人氣澳葡餐廳「澳葡之家」( La Famiglia ) 的主理人，以及「澳門土生葡人美食聯誼會」擔任要職。她一直致力於本地及國際推動土生葡菜的烹調及餐飲文化。作為澳門著名廚師及知名烹飪大使，歐慧儀曾多次前往世界各地推廣澳門美食，包括參與多年「歐洲葡萄酒-美食兄弟會議」( CEUCO )，並於 2018 年在希臘雅典獲得「最佳歐洲廚師獎」；與日本 NHK 電視台合作一系列美食節目，以及在葡萄牙展示其著名的 Macau Cha Gordo 下午茶盛宴等。