

街市通訊



封面專題

長期空置攤檔以 八折或六折 優惠底價推出競投



一般來說，街市攤檔是以市值租金作為競投底價。為更有效運用公眾街市長期空置的攤檔，食物環境衛生署已於二零零九年三月開始，把持續空置的公眾街市攤檔以市值租金八折或六折的較優惠底價推出競投。為方便大家更了解此項優惠計劃，以下以問答形式提供有關詳情：

公眾街市攤檔是如何分別以市值租金八折或六折作競投底價？

如果攤檔持續空置達半年，會以市值租金八折作競投底價；如攤檔持續空置八個月或以上，則會以市值租金六折作競投底價。

自此項優惠措施推出至今，已租出多少攤檔？

截至二零一一年九月，一共有超過1,800個持續空置攤檔在此措施下租出，反映此項優惠措施具有吸引力。

可供競投攤檔面積及競投底價介乎多少？

根據9月份的街市攤檔公開競投資料，供競投的持續空置攤檔面積由1.56平方米至22.55平方米不等，折扣後競投底價介乎48元至19,600元不等(不包括每月冷氣電費及維修費)。

此項優惠措施有什麼其他優點？

有關的空置攤檔不少位於交通方便和人流暢旺的街市，如港島區的柴灣街市和香港仔街市、九龍區的瑞和街街市和保安道街市、以及新界區青衣街市和大圍街市。有意創業的人士以較低成本在街市創業，而現行的檔戶亦可利用這個機會擴充營業。

售賣貨品或經營的行業有沒有限制？

在每月舉行的公開競投前，食物環境衛生署網頁的「街市攤檔公開競投資料」中會列明個別攤檔可售賣的貨品或屬服務行業攤檔。詳情可瀏覽以下網頁 - http://www.fehd.gov.hk/tc_chi/pleasant_environment/tidy_market/index.html

如何取得最新的公開競投資料？

有興趣人士可瀏覽食物環境衛生署網頁 (http://www.fehd.gov.hk/tc_chi/pleasant_environment/tidy_market/index.html)，或向有關分區的環境衛生辦事處查詢。



菠菜太極羹

材料

蝦仁	2 兩
魚柳	2 兩
鮮菇片	半罐
菠菜	3 兩 (1 兩打成汁, 2 兩切碎)
雞蛋	1 隻
上湯	16 兩
生粉	2 湯匙

調味料

雞粉	1 茶匙
鹽	1/2 茶匙
麻油	少許
胡椒粉	少許

做法

1. 蝦仁、魚柳、鮮菇片切粒後永水。
2. 上湯14兩加入菠菜汁和菠菜碎、蝦仁、魚柳、鮮菇粒、調味料煮滾。
3. 生粉1湯匙加水攪勻，加入湯內，邊加邊攪至稠，然後將煮好的菠菜羹盛於碗內。
4. 餘下2兩上湯加雞蛋及生粉水埋成芡汁，盛在碗的一旁，形成太極圖案即成。

煮食小貼士：

芡汁要掛起，才不致沉底，分兩邊成太極圖案。

營養小貼士：

這款湯選用菠菜、雞蛋和蝦等含鈣食材，有助強化骨骼，預防骨質疏鬆。



Spinach Taiji Soup (English 英文)

Ingredients

Shelled shrimp	2 tael
Fish fillet	2 tael
Sliced straw mushroom	half a can
Spinach	3 tael (1/3 pureed, 2/3 chopped)
Egg	1
Broth	16 tael
Cornstarch	2 tablespoons

Seasonings

Chicken powder	1 teaspoon
Salt	1/2 teaspoon
Sesame oil	a dash
Pepper powder	a pinch

Method

1. Dice shrimps, fish fillets and sliced mushrooms. Blanch them.
2. Heat 14 tael of broth in a pot. Add in pureed spinach, chopped spinach, shrimps, fish fillets, mushrooms and seasonings. Bring to a boil.
3. Mix 1 tablespoon of cornstarch with water. Stir in the cornstarch water to thicken the spinach soup. Pour into a bowl.
4. Thicken the remaining broth with cornstarch and egg. Carefully ladle into one side of the bowl over the spinach soup to form a Taiji diagram.

Cooking tips:

The remaining broth should be thick enough, so that it can stay afloat to form the Taiji diagram.

Nutrition tips:

Spinach, egg and shrimps contain calcium, which helps to keep the bones strong and prevents osteoporosis.

Sopas na Spinach Taichi (Tagalog 菲律賓文)

Mga Sangkap

Laman ng hipon	2 tael	Itlog	1
Fillet na isda	2 tael	Stock	16 na tael
Hiniwang kabute	Kalahating lata	Harina (Cornstarch)	2 kutsara
Spinach	3 tael (1 tael na hinalo para maging isang sarsa na smooth na o wala nang buo-buo, 2 tael na tinadtad nang pino)		

Pantimpla (Seasoning)

Pulbos ng manok (chicken powder)	1 kutsarita
Asin	1/2 kutsarita
Sesame oil	Ayon sa gustong timpla
Paminta	Ayon sa gustong timpla



Paraan

1. Hiwan nang pari-parisukat at lutuin nang madali ang laman ng hipon, karne, fillet ng isda at kabuti para pumuti at mawala ang amoy (blanch).
2. Ilagay ang timimplang sauce ng spinach, ang tinadtad na spinach, ang laman ng hipon, fillet ng isda, pinari-parisukat na kabuti at ang pantimpla o seasoning sa 14 na tael ng stock, at pakuluan.
3. Ihalo ang 1 kutsarang harina (cornstarch) sa tubig. Haluin ang sopas habang idinadagdag ang timimplang harina sa sopas, at pagkatapos ay ilagay ang sopas ng spinach sa isang mangkok.
4. Sa natitirang 2 tael ng stock, ilagay ang itlog at tinimplang harina at pakuluan hanggang sa lumapot. Ilatag ito sa isang tabi ng mangkok para makalikha ng motif na Taichi. Maaari na itong ihain.

Mga tip sa pagluluto:

Ang sopas ay dapat na tamang-tama ang lapot kapag sinandok, para hindi ito tumina sa ilalim ng mangkok. Paghiwalayin ang dalawang tinimplang sopas at lagyan ng hugis para maging motif na Taichi.

Mga tip na pangkalusugan:

Kabilang sa mga sangkap nito na mayaman sa calcium ay spinach, itlog at hipon na nakakatulong upang palakasin ang mga buto at maiwasan ang osteoporosis.

Sup Taichi Bayam (Indonesian 印尼文)

Bahan-bahan

Daging udang	2 tael	Telur	1
Filet ikan	2 tael	Kaldu	16 tael
Jamur cincang	Separuh kaleng	Kanji jagung	2 sendok makan
Bayam	3 tael (1 tael diblender hingga halus seperti saus, 2 tael dicincang halus)		

Bumbu

Penyedap rasa ayam	1 sendok teh	Minyak wijen	Sesuai selera
Garam	1/2 sendok teh	Lada	Sesuai selera

Cara memasak

1. Potong dadu daging udang, filet ikan, jamur, lalu masukkan ke air mendidih.
2. Masukkan saus bayam yang sudah diblender, bayam yang dicincang, daging udang, filet ikan, jamur yang dipotong dadu dan bumbu ke dalam 14 tael kaldu, dan didihkan.
3. Campur 1 sendok makan tepung kanji dengan air. Aduk sup sembari menambahkan campuran kanji jagung ke sup, lalu masukkan sup bayam ke hidangan sup.
4. Di 2 tael kaldu yang tersisa, tambahkan telur dan campuran kanji jagung dan didihkan perlahan hingga mengental. Taruh kaldu ini ke salah satu sisi hidangan sup dengan sendok sup sehingga membentuk motif Taichi. Siap disajikan.

Tip memasak:

Sup harus kental secara merata saat ditaruh di hidangan sup, sehingga tidak terbenam ke bawah hidangan. Pisahkan dua campuran sup di dua sisi dan bentuk seperti motif Taichi.

Tip kesehatan:

Bahan-bahan kaya kalsium meliputi bayam, telur dan udang yang membantu memperkuat tulang dan mencegah osteoporosis.

麻醬水晶粉皮卷

材料

越式粉皮	5 張
紅蘿蔔	1 兩
鮮冬菇	4 隻
豆腐乾	2 件
西芹	1 條
白芝麻	1 茶匙

醬料

麻醬	2 湯匙
壽司醋	2 茶匙
糖	適量
鹽	少許

做法

1. 冬菇去蒂，洗淨。
2. 紅蘿蔔、豆腐乾、西芹及冬菇切絲。
3. 切成絲的材料用鹽水氽過，冷卻備用。
4. 粉皮用熱水泡軟，包入切成絲的材料，捲成5件粉皮卷，蒸約5分鐘後取出。
5. 混和所有醬料，淋在粉皮上，灑上白芝麻，即可食用。

煮食小貼士：

粉皮略泡便要撈起。

營養小貼士：

這是健康素食菜式。豆腐乾乃黃豆製品，含蛋白質和鈣質。白芝麻和麻醬亦含豐富鈣質，而且美味醒胃。



Ingredients

Vietnamese rice paper wrapper	5 pieces
Carrot	1 tael
Shiitake mushroom	4 pieces
Dried tofu	2 pieces
Celery	1 stalk
White sesame seed	1 teaspoon

Sauce

Sesame paste	2 tablespoons
Sushi Vinegar	2 teaspoons
Sugar	some
Salt	a dash

Method

1. Remove mushroom stems and rinse well.
2. Shred carrot, dried tofu, celery and mushrooms.
3. Blanch shredded ingredients. Drain and set them aside to cool down.
4. Soften rice paper wrappers in hot water. Top the wrappers with the shredded ingredients and roll up. Steam for 5 minutes.
5. Mix all ingredients for the sauce. Pour the mixture over the rolls. Sprinkle sesame seeds.

Cooking tips:

Take out the rice papers from hot water as soon as they are softened.

Nutrition tips:

This is a healthy vegetarian dish. Dried tofu, a soybean product, is rich in protein and calcium. White sesame seeds and sesame paste not only taste savoury but also have a high content of calcium.

Vietnamese Cannelloni na may Sesame Sauce (Tagalog 菲律賓文)

Mga Sangkap

Berdeng vietnamese bean sheets	5 sheets
Mga pulang karots	1 tael
Sariwang kabuting shiitake	4 na piraso
Pinatuyong tofu	2 piraso
Kintsay	1 tangkay
Putting sesame	1 kutsarita

Pantimpla (Seasoning)

Sesame paste	2 kutsara
Suka ng sushi	2 kutsarita
Asukal	Ayon sa gustong timpla
Asin	Konti lamang



Paraan

1. Alisin ang mga tangkay ng kabuting shiitake, hugasan ang mga kabuti upang maging malinis.
2. Pilas-pilas nang maliit (shred) ang mga pulang karots, ang pinatuyong tofu, kintsay at kabuting shiitake.
3. Lutuin nang madali ang mga pinilas-pilas na sangkap sa tubig na may asin para pumuti at mawala ang amon (blanch), salain, ilagay muna sa isang tabi at palamigin.
4. Ibadad ang berdeng bean sheets sa mainit na tubig hanggang sa lumambot. Ilagay ang ilang pinilas-pilas na sangkap sa berdeng bean sheet at irolyo para makagawa ng 5 pinunong cannelloni. Pasingawan (steam) sa loob nang 5 minuto at alisin sa pasingawan o steamer.
5. Pagsama-samahin at haling mabuti ang mga pantimpla (seasoning) at ibuhos sa ibabaw ng Vietnamese cannelloni. Wisikan ng putting sesame ang ibabaw. Maaari na itong ihain.

Mga tip sa pagluluto:

Ibadad nang sandali ang berdeng bean sheets at agad na alisin.

Mga tip na pangkalusugan:

Ito ay isang uri ng pagkain na para sa isang vegetarian o mahilig sa gulay. Ang pinatuyong tofu ay isang produkto na mula sa soybean na may taglay na protina at calcium. Ang putting sesame at sesame paste ay mayaman din sa calcium at ang mga iyon ay masarap at nakakapagpapana.

Kaneloni Vietnam dengan Saus Wijen (Indonesian 印尼文)

Bahan-bahan

Lembaran kacang hijau Vietnam	5 lembar	Bumbu	
Wortel merah	1 tael	Pasta wijen	2 sendok makan
Jamur shiitake segar	4 buah	Cuka sushi	2 sendok teh
Tahu kering	2 potong	Gula	Sesuai selera
Seledri	1 tangkai	Garam	sejumput kecil
Wijen putih	1 sendok teh		

Cara memasak

1. Buang batang jamur shiitake, cuci jamur hingga bersih.
2. Potong-potong wortel merah, tahu kering, seledri dan jamur shiitake.
3. Masukkan bahan-bahan yang dipotong-potong tadi ke dalam air garam yang mendidih, tiriskan dan sisihkan sampai dingin.
4. Rendam lembar kacang hijau di air panas sampai lembut. Tata beberapa bahan yang dipotong-potong di lembar kacang hijau dan lipat hingga menjadi 5 cannelloni isi. Kukus selama 5 menit, lalu keluarkan dari steamer.
5. Campur semua bumbu secara merata dan tuangkan di atas kaneloni Vietnam. Beri wijen putih di atasnya. Siap disajikan.

Tip memasak:

Rendam lembar kacang hijau sebentar dan segera angkat.

Tip kesehatan:

Hidangan vegetarian ini menyehatkan. Tahu kering dibuat dari kedelai yang mengandung protein dan kalsium. Wijen putih dan pasta wijen juga kaya kalsium, serta terasa menyegarkan dan mengugah selera.



2011年10月至12月份街市攤檔公開競投資料

地區	競投地點	時間	日期
葵青及荃灣區	新界葵涌禮芳街2號葵芳社區會堂	上午10:00	10月18日
	新界荃灣大河道72號荃灣大會堂		11月15日
	九龍荔枝角荔灣道19號荔枝角政府合署2樓禮堂		12月15日
大埔及北區	新界大埔鄉事會街2號大埔社區中心	上午10:00	10月19日、11月17日、12月16日
元朗及屯門區	新界屯門屯喜路3號屯門大會堂1號演講室	上午10:00	10月24日、12月20日
	新界元朗體育路9號元朗劇院演講室		11月16日
沙田及西貢區	新界沙田源禾路1號沙田大會堂1號演講室	上午10:00	10月25日
	新界沙田瀝源邨沙田瀝源社區會堂		11月21日、12月19日
港島及離島區	香港灣仔軒尼詩道225號駱克道市政大廈8樓大堂	下午2:30	10月24日、11月23日、12月21日
九龍區	九龍旺角洗衣街148號4字樓408室	下午2:30	10月25日、11月24日、12月22日

請留意：公眾街市攤檔如持續空置 **6個月** 和 **8個月或以上**，會分別以市值租金的 **八折** 和 **六折** 作競投底價。

備註：1. 上述資料可因應運作需要而改動，不作另行通知。2. 競投詳情留意本署網頁(www.fehd.gov.hk)，以及各街市、熟食市場和熟食中心的告示板；此外，亦可向各分區環境衛生辦事處街市組查詢。



活動預告

認識骨質疏鬆症

展覽及工作坊 (2011年10月至12月部份)



展覽：介紹骨質疏鬆症的定義、病徵、預防方法以及健康食譜

講座及烹飪示範：

- 由註冊營養師講解骨質疏鬆症的成因、預防方法以及健康食譜，並由烹飪導師示範有關菜式
- 派發健康食譜，並設有答問時段，參加者可獲贈紀念品乙份

地區	街市名稱	日期	講座	烹飪示範
中西區	士美非路街市	9月30日	下午 4:00 - 5:00	下午 5:00 - 6:00
	正街街市	10月7日	下午 4:00 - 5:00	下午 5:00 - 6:00
東區	銅鑼灣街市	10月3日	下午 4:00 - 5:00	下午 5:00 - 6:00
	北角街市	10月10日	上午 9:30 - 10:30	上午 10:30 - 11:30
	電氣道街市	10月12日	上午 9:30 - 10:30	上午 10:30 - 11:30
	渣華道街市	10月14日	下午 4:00 - 5:00	下午 5:00 - 6:00
	西灣河街市	10月19日	下午 4:00 - 5:00	下午 5:00 - 6:00
	漁灣街市	10月21日	上午 9:30 - 10:30	上午 10:30 - 11:30
	鯉魚涌街市	10月26日	上午 9:30 - 10:30	上午 10:30 - 11:30
	愛秩序灣街市	10月28日	下午 4:00 - 5:00	下午 5:00 - 6:00
離島區	梅窩街市	10月31日	上午 9:30 - 10:30	上午 10:30 - 11:30
	坪洲街市	11月2日	上午 9:30 - 10:30	上午 10:30 - 11:30
	長洲街市	11月4日	上午 9:30 - 10:30	上午 10:30 - 11:30
南區	鴨脷洲街市	11月11日	下午 4:00 - 5:00	下午 5:00 - 6:00
	田灣街市	11月18日	下午 4:00 - 5:00	下午 5:00 - 6:00
灣仔區	駱克道街市	11月16日	上午 9:30 - 10:30	上午 10:30 - 11:30
	黃泥涌街市	11月23日	上午 9:30 - 10:30	上午 10:30 - 11:30
	灣仔街市	11月25日	上午 9:30 - 10:30	上午 10:30 - 11:30
九龍城區	九龍城街市	12月2日	上午 9:30 - 10:30	上午 10:30 - 11:30
觀塘區	宜安街街市	12月7日	上午 9:30 - 10:30	上午 10:30 - 11:30
	牛頭角街市	12月9日	上午 9:30 - 10:30	上午 10:30 - 11:30
	鯉魚門街市	12月14日	上午 9:30 - 10:30	上午 10:30 - 11:30
旺角區	大角咀街市	12月16日	上午 9:30 - 10:30	上午 10:30 - 11:30
深水埗區	通州街臨時街市	12月19日	上午 9:30 - 10:30	上午 10:30 - 11:30
	保安道街市	12月21日	下午 4:00 - 5:00	下午 5:00 - 6:00
	北河街街市	12月23日	下午 4:00 - 5:00	下午 5:00 - 6:00
黃大仙區	雙鳳街街市	12月28日	上午 9:30 - 10:30	上午 10:30 - 11:30
	大成街街市	12月30日	上午 9:30 - 10:30	上午 10:30 - 11:30

備註：1. 紀念品和食譜數量有限，先到先得，派完即止。

2. 如天文台在活動當日發出黑色暴雨警告或八號或以上熱帶氣旋警告信號，或本署因應運作需要而作出調動，上述活動將會另有安排，屆時請留意街市告示板及本署網頁的公布。

查詢電話：2868 0000 網頁：www.fehd.gov.hk

地區	街市名稱	日期
中西區	士美非路街市	2011年9月26日至10月2日
	石塘咀街市	
	上環街市	
東區	正街街市	2011年10月3日至10月9日
	西營盤街市	
	銅鑼灣街市	2011年10月10日至10月16日
	北角街市	
	電氣道街市	
	渣華道街市	2011年10月17日至10月23日
	西灣河街市	
	漁灣街市	
離島區	筲箕灣街市	2011年10月24日至10月30日
	鯉魚涌街市	
	柴灣街市	
	梅窩街市	2011年10月31日至11月6日
	坪洲街市	
南區	長洲街市	2011年11月7日至11月13日
	鴨脷洲街市	
	香港仔街市	
灣仔區	漁光道街市	2011年11月14日至11月20日
	田灣街市	
	駱克道街市	
	鵝頸街市	2011年11月21日至11月27日
	黃泥涌街市	
九龍城區	灣仔街市	2011年11月28日至12月4日
	燈籠洲街市	
	九龍城街市	
	紅磡街市	
觀塘區	土瓜灣街市	2011年12月5日至12月11日
	宜安街街市	
旺角區	牛頭角街市	
	瑞和街街市	2011年12月12日至12月18日
	鯉魚門街市	
深水埗區	大角咀街市	2011年12月19日至12月25日
	荔灣街市	
	通州街臨時街市	
	保安道街市	2011年12月26日至2012年1月1日
	北河街街市	
黃大仙區	雙鳳街街市	2011年12月26日至2012年1月1日
	大成街街市	
	牛池灣街市	



中秋節期間，公眾街市布置節日裝飾和舉辦活動增添氣氛。
多謝各位商戶的支持和市民的參與，部分活動花絮如下：

大人和小朋友一起學習冰皮月餅做法

市民踴躍參與烹飪示範

烹飪示範

參加者向廚師提出發問

市民熱烈參與問答環節

署方向檔戶收集對活動的意見

派發紀念品

參加者獲派發紀念品(攤位活動)

參加者獲派發紀念品(烹飪示範)

節日裝飾

街市門外裝飾增添節日氣氛

攤位活動吸引了羣眾的參與

攤位活動

市民參與攤位活動及問答環節

市民聆聽營養師的講解

參加者提出發問

「型」仔「型」女飲食有「營」 展覽及工作坊

參與者高興地展示紀念品

市民踴躍參與烹飪示範

市民積極參與問答環節

有「營」飲食展板及食譜

家長帶同子女一起參與工作坊

2011年4月至9月於公眾街市舉辦的「「型」仔「型」女 飲食有「營」」的展覽及工作坊已經圓滿結束。
多謝各位商戶和市民支持，希望日後大家繼續參與我們舉辦的活動。

