

# 街市通訊

第五期

食物環境衛生署

行政及發展部、環境衛生部聯合出版

2005年9月

## 「街市情」攝影比賽結果 及頒獎典禮



### 街市推廣活動

我們在四月至五月期間，舉辦了一個名為「街市情」攝影比賽的推廣活動，目的是提高市民對公眾街市的親切感和興趣，鼓勵市民前往街市。市民的反響非常踴躍，更有教師帶領學生到街市拍攝照片參賽。參賽者均絞盡腦汁，務求拍攝出街市的「真情」。



評判及各位得獎者合照  
(攝於七月三十日的頒獎典禮)

我們收到近八百份參賽作品，並很榮幸可以邀請到香港攝影學會副會長任適先生，食物環境衛生署總監(街市)陳志權先生及新聞主任(攝影)吳鴻鈞先生擔任比賽評判。現在跟大家分享部分得獎作品：



香港攝影學會副會長任適先生(中)，食物環境衛生署總監(街市)陳志權(右)及新聞主任(攝影)吳鴻鈞先生(左)擔任比賽評判

### 學生組



「照蛋」  
攝於北河街街市  
鄧子健 (大一藝術設計學院)

### 公開組



「物都有得食」  
攝於鵝頸街市  
孫愛平



「喜」  
攝於士美非路街市  
陳力豪



「絡繹不絕」  
攝於大埔墟街市  
韓國翰



「生意難做；憂心重重」  
攝於灣仔街市  
吳鈞寶 (香港理工大學)



「優鮮脆肉皖」  
攝於沙田街市  
謝健浚 (香港城市大學)



## 細說茶藝

為了讓市民對「茶」有更深入了解，我們在七月期間，分別於宜安街街市、正街街市及聯和墟街市舉行了「細說茶藝」活動，由經驗導師石桂輝女士講解「茶」的藝術。除了講解茶葉種類、沖泡及貯存方法外，石女士更介紹了時下流行的花茶及其保健功效，觀眾均聽得津津有味。

不同茶類的沖泡方法各有不同，石女士亦舉了好些例子，讓大家掌握泡一壺好茶的秘訣。當日的內容輯錄如下：



茶的種類	中國名茶舉例	發酵程度	水溫°C	建議浸泡時間
綠	龍井、碧蘿春、太平猴魁	不發酵茶	40 - 75	-
青	大紅袍、鐵觀音、水仙、烏龍	半發酵茶	75 - 95	15秒 - 1分鐘
紅	福建正山小種、安徽祁門紅茶	全發酵茶	95 - 100	1 - 3分鐘
白	白毫銀針、白牡丹、壽眉	微發酵茶	80 - 90	1分鐘
黃	君山銀針、黃大茶、黃小茶	微後發酵茶	75 - 85	半分鐘 - 1分鐘
黑	普洱七子餅、沱茶、笠仔六安、廣西六堡	重後發酵茶	100	30秒 - 3分鐘



經驗導師石桂輝女士正在講解「茶」的藝術

石女士更即席示範泡茶的技巧，增加參加者對「茶」的認識。會後有參加者表示：「飲了幾十年茶，到今天才真正知道怎樣用「色、香、味、形及韻」去欣賞飲茶之道」。活動後，有些街坊更相約一起去歛一個「下午茶」，繼續交流「飲茶」心得。



這次「細說茶藝」的活動，吸引了很多市民前來參加

為推廣食物安全及環境衛生訊息，衛生教育展覽及資料中心特別在一些街市舉辦「衛生講座在社區」活動，讓大家了解更多個人、食物及環境方面的衛生知識。活動在六月至七月期間舉行，吸引了很多市民的參與。以下是部分介紹內容：

活動完結後，有市民表示講座令他們獲益良多，認為內容與日常的生活息息相關，可以配合實際需要。顧客在購物之餘，又能增加衛生知識，增添了他們在街市購物的樂趣。

### 衛生講座在社區



### 適當使用雪櫃

易變壞的食物應貯存於雪櫃內



### 殘餘農藥-預防措施

- (一) 不要購買有異味的蔬菜
- (二) 處理蔬菜程序



我們訪問了紅磡街市凍肉商戶吳先生，他認為此活動的理念好，對市民有啟發性及教育作用。他建議在街市定期舉辦不同內容的講座，增進市民各方面的知識。



# 「水果蔬菜不可少 日日記得二加三」

## 街市推廣活動

究竟「二加三」是什麼呢？如果市民留意最近的電視宣傳短片，便會知道這是衛生署早前推出的健康促進活動，提倡在均衡飲食中，每日應進食最少兩份水果與三份蔬菜。



我們在八月下旬開始，聯同衛生署在公眾街市推廣「二加三」，包括舉行巡迴展覽、蔬果食譜煮食示範、攤位遊戲，以及替大家量度體重指標，讓大家在輕鬆的氣氛下，獲得更多均衡飲食的資訊。九月下旬至十月期間的活動詳情如下：

地區	舉辦地點	△展覽日期	活動時段*
中西區	正街街市	九月二十四日至九月三十日	九月二十四日(上午十一時至十二時)
觀塘	鯉魚門街市	十月一日至十月七日	-
北區	石湖墟街市	十月八日至十月十四日	十月八日(上午十一時至十二時)
荃灣	楊屋道街市	十月十五日至十月二十一日	十月十五日(上午十一時至十二時)
南區	漁光道街市	十月二十二日至十月二十八日	-
沙田	沙田街市	十月二十九日至十一月四日	-

註：△我們可能會因運作需要調動展覽時間，而不另行通知市民及商戶。

此外，大埔墟街市、保安道街市、九龍城街市及鰂魚涌街市的活動已於八月下旬至九月中旬完成。

\*活動時段包括蔬果食譜煮食示範、攤位遊戲及量度體重指標。

## 「壽司刺身食用知多啲」 巡迴展覽



「壽司及刺身」是日式美食，近年非常受香港市民歡迎。但由於刺身是未經煮熟的食物，故容易滋生細菌。進食不潔的壽司及刺身，可能會引致食物中毒。

我們將由九月份起，舉行名為「壽司刺身食用知多啲」的街市巡迴展覽，希望市民了解如何在衛生安全的情況下，享用鮮甜美味的壽司及刺身。

地區	舉辦地點	展覽日期*
1. 荃灣	香車街街市	九月十二日至九月二十五日
2. 屯門	仁愛街市	九月二十六日至十月九日
3. 西貢	西貢街市	十月十日至十月二十三日
4. 東區	北角街市	十月二十四日至十一月六日
5. 灣仔	鵝頸街市	十一月七日至十一月二十日
6. 離島	坪州街市	十一月二十一日至十二月四日
7. 旺角	花園街街市	十二月五日至十二月十八日
8. 黃大仙	大成街街市	十二月十九日至零六年一月二日
9. 深水埗	北河街街市	零六年一月三日至一月十五日
10. 南區	香港仔街市	零六年一月十六日至一月二十八日

註：\*我們可能會因運作需要調動展覽時間，而不另行通知市民及商戶。



## 健康食譜

### 滑肉綠豆腐

#### 材料：

柳梅四兩，布包豆腐兩磚，青豆一兩，冬筍片一兩，青菜打爛成汁兩兩，薑三小片

#### 調味料：

糖半茶匙(柳梅)，雞蛋白一隻，鹽1/4茶匙，生油半茶匙，鹽半茶匙(豆腐)，生粉一茶匙

#### 獻料：

紹酒三湯匙，鹽半茶匙，糖一湯匙，生粉一湯匙，雞粉1/4茶匙，上湯半量杯

#### 做法：

- (1) 先將豆腐打爛，加入調味料及青菜汁，置於小碟蒸熟。待冷凍後切成小塊。
- (2) 柳梅用兩湯匙油炒熟，放進薑片、青豆、冬筍片及豆腐炒熟後埋獻。





由今期街市通訊開始，我們會增設「學習新天地」專欄，分別以中、英、菲律賓及印尼文，介紹有關街市內常用的句語及貨品名稱，照顧不同商戶及顧客的需要。

中文	英文	菲律賓文	印尼文
鮮魚	Fish	Isda	Ikan
肉類	Meat	Karne	Daging
家禽	Poultry	Poltri	Ayam Itik
水果	Fruits	Mga Prutas	Buah-Buahan
蔬菜	Vegetables	Mga Gulay	Sayur-mayur
濕貨	Wet goods	Basang mga Paninda	Barang Basah
乾貨	Dry goods	Tuyong mga Paninda	Barang Kering
大減價	Sale	Baratilyo	Obral
九折	10% off	Kinaltasan ng 10%	10% potongan
買一送一	Buy 1 get 1 free	Bumili ng 1 at makalibre ng 1	Beli 1 dapat 1 gratis
多買多送	Buy more get more free	Bumili ng marami ng makalibre ng marami	Beli banyak dapat gratis banyak
購物優惠	Discount	Diskuwentong	Potongan
歡迎	Welcome	Tuloy kayo!	Selamat datang
隨便揀	Help yourself	Tumingin-tingin kayo	Bantulah anda sendiri
任揀	Feel free to choose	Huwag mahiyang pumili	Merasa bebas memilih
新鮮	Fresh	Sariwa	Segar
便宜	Cheap	Mura	Murah

\*由於部分名稱可能有多於一種的翻譯，或不同地域有不同的用語，因此以上翻譯僅作參考之用。



## 區域快訊

# 深水埗玉石市場 正式開幕

傳統上，中國人對玉石情有獨鍾，並相信玉器是一種吉祥物。形形色色的玉佩應運而生，逐漸成為一種民間工藝，流傳至今。而深水埗區議會本土經濟及旅遊工作小組轄下的「玉石市場專責小組」所倡議的「深水埗玉石市場」，於本年八月正式啟用，共有九十多個玉石商戶，當中有不少是區內原有玉石小販移遷入內的。

「深水埗玉石市場」的地址為深水埗通州街臨時街市第六座及第七座(見附圖)，鄰近深水埗地鐵站和南昌機場鐵路站及南昌西鐵站，有多條公共巴士及小巴路線行經附近的街道，交通四通八達，非常方便。為吸引更多市民及遊客光顧，「玉石市場專責小組」亦在玉石市場對出空地進行美化工程，包括建造一座有特色的牌樓，以提升玉石市場的營商環境。



玉石市場對出空地新增了一座特色的牌樓，令玉石市場的營商環境更佳

## 區域布告板

### 屯門

#### 新墟街市空調系統工程

屯門新墟街市由九月份起安裝空調系統，工程期間，街市仍會運作，繼續為市民提供新鮮糧食及生活所需。