

街市通訊



封面專題

公眾街市 引進服務行業攤檔



食物環境衛生署於2009年中首次在公眾街市引進服務行業攤檔，反應良好，租出超過八成攤檔。本署在本年2月再於轄下十二個公眾街市推出共四十五個服務行業攤檔，令公眾街市的服務更多元化，增加街市人流和進一步改善街市的營商環境。這項計劃已在各相關街市管理諮詢委員會完成諮詢並得到販商歡迎。

讓我們為大家介紹已於3月開始經營的部分新服務行業攤檔。



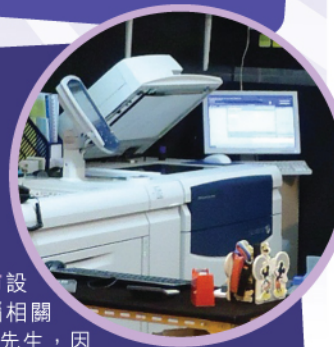
於保安道街市提供電腦相關服務的王先生，因街市檔位面積合適、租金相宜，加上自己在街市已租了一個攤檔經營多年，熟識附近市民的需要，故再承租了一個服務行業攤檔，為市民提供多種電腦相關服務，包括提供電腦裝嵌及保養等服務，與及銷售電腦相關器材。王先生希望以優質顧客服務滿足顧客需要。



曾於商舖經營僱傭仲介服務的葉生及葉太，因正街街市檔位面積合適和租金相宜，以及有不同類別的顧客群，故在街市承租了一個服務行業攤檔經營僱傭仲介服務，分別為僱主轉介印籍傭工和為印尼人轉介僱主等相關服務。他們計劃以單張及易拉架宣傳攤檔服務，並以合宜的收費和口碑招徠顧客。



曾於觀塘經營美容業務的賴小姐，因街市檔位面積合適和租金相宜，故在宜安街街市承租了一個服務行業攤檔，為市民提供面部護理和香薰按摩服務，方便市民在街市購物之餘，也可享受美容服務和舒展身心。賴小姐表示會以「心」出發，以務實態度和滿意服務來招徠顧客。



於寶湖道街市設分店經營電腦相關服務行業的李先生，因街市服務攤檔的面積、間隔和位置理想，以及租金相宜，故承租了一個服務行業攤檔，為市民提供數碼印刷和電腦輸出服務。李先生謂攤檔特色是提供設計服務，並設置高質素的電腦器材為市民服務，滿足不同顧客的需要。

—— 准許經營的服務行業 ——

陪月 / 僱傭仲介中心

電訊服務

美容 / 修甲 / 按摩

速遞收發服務

中醫 / 跌打

裝修 / 室內設計

填表 / 報稅服務

掌相 / 占星術

電腦相關服務

地產

旅行社

金融服務

洗衣收發服務

婚姻介紹所

有關公眾街市攤檔公開競投的詳情會適時上載食環署網頁www.fehd.gov.hk，並會張貼在有關的街市告示板上，以供有興趣在公眾街市經營攤檔業務的市民查閱。



南瓜番茄紅豆瘦肉湯



Pumpkin, Tomatoes, Red Beans and Lean Pork Soup (English 英文)

材料 (4人份量)

南瓜	12 兩 (480克)
番茄	2 個 (約250克)
紅豆	1 兩 (40克)
陳皮	1 塊 (約3克)
瘦肉	1/2 斤 (320克)
清水	適量
鹽	適量

烹調方法

1. 南瓜去皮及瓤，洗淨後切厚件。
2. 番茄洗淨後切件。
3. 紅豆洗淨瀝乾，陳皮用清水沖淨備用。
4. 瘦肉用清水洗淨，出水。
5. 用猛火煲滾適量清水，放入所有材料，至水再滾起，改中火煲約1小時30分鐘，加鹽調味即可飲用。



Ingredient (serves 4 persons)

Pumpkin	12 tael (480g)
Tomatoes	2 (approx. 250g)
Red beans	1 tael (40g)
Dried tangerine peel	1 piece (approx. 3g)
Lean pork	½ catty (320g)
Water	as appropriate
Salt	as appropriate

Method

1. Peel and core the pumpkin. Rinse and cut into thick chunks.
2. Rinse and cut the tomatoes.
3. Rinse and drain the red beans. Rinse the tangerine peel.
4. Rinse and blanch the pork.
5. Boil the water over a high heat. Add in all the ingredients and bring to boil. Continue boiling over a medium heat for 1 ½ hours. Season to taste with salt.

Sabaw ng Kalabasa, Kamatis, Munggong Pula at Lomo (Tagalog 菲律賓文)

Mga sangkap (4 hain)

Kalabasa	12 tael (480 gramo)
Kamatis	2 piraso (humigit-kumulang 250 gramo)
Munggong Pula	1 tael (40 gramo)
Pinatuyong balat ng citrus	1 piraso (humigit-kumulang 3 gramo)
Lomo	½ libra (320 gramo)
Tubig	katamtaman
Asin	katamtaman

Paraan ng pagluluto

1. Alisin ang balat at ubod ng kalabasa. Hiwain sa makakapal na piraso matapos hugasan.
2. Hiwain ang mga kamatis sa piraso matapos hugasan.
3. Linisin at patuyuin ang munggong pula. Linisin ang pinatuyong balat ng citrus.
4. Linisin at pakuluan sumandali ang lomo.
5. Magpakulo ng kaunting tubig sa malakas na apoy. Ilagay ang lahat ng mga sangkap sa tubig hanggang sa ito ay kumulo. Pagkatapos, gawing katamtaman ang apoy at pakuluan ng 1 ½ oras. Timplahan ng asin at ito ay pwede ng ihain.

Sup Labu Kuning, Tomat, Kacang Adzuki dan Daging Babi Tipis (Indonesian 印尼文)

Bahan (4 porsi)

Labu kuning	12 tael (480g)
Tomat	2 buah (sekitar 250g)
Kacang adzuki	1 tael (40g)
Kulit jeruk nipis kering	1 potong (sekitar 3g)
Daging babi tipis	½ kati (320g)
Air	secukupnya
Garam	secukupnya

Cara membuat

1. Ambil kulit dan daging buah labu kuning. Setelah daging buah dicuci, potong dan iris tebal-tebal.
2. Cuci tomat dan iris tomat tipis-tipis.
3. Cuci dan tiriskan kacang adzuki. Cuci kulit jeruk nipis kering.
4. Cuci dan rebus sebentar daging babi tipis.
5. Didihkan air dengan panas tinggi. Masukkan semua bahan ke dalam air sampai mendidih. Kemudian kecilkan api hingga panas sedang dan masak selama 1 ½ jam. Masukkan garam dan sup siap dihidangkan.

甘筍洋蔥蕃薯班戟



Carrot Pancakes with Onions and Sweet Potatoes (English 英文)

材料 (約3至5人份量)

紅蘿蔔(中型)	2 個 (刨絲)
洋蔥(小型)	1 個 (切碎)
蕃薯(中型)	2 個 (去皮刨絲)
雞蛋	2 隻
調味料	
檸檬(小型)	1/2 個 (榨汁)
生粉	3 湯匙
黑椒粉	少量
橄欖油	少量

烹調方法

1. 將紅蘿蔔絲、洋蔥碎、蕃薯絲、檸檬汁、生粉及蛋汁混合拌勻。
2. 加黑椒粉調味。
3. 慢火將平底鑊加熱，加入少量橄欖油。將一大湯匙混合材料置於中央，煎成大小的薄班戟。每次可煎多個班戟，只要避免材料互相觸碰便可。
4. 每邊約煎兩分鐘直至兩面呈金黃色便成。

Ingredient (serves about 3 to 5 persons)

Carrots	2 medium, grated
Onion	1 small, finely chopped
Sweet potatoes	2 medium, peeled and grated
Eggs	2 whole
Seasoning	
Lemon	½ small, juiced
Corn flour	3 tbsp
Black pepper	small amount
Olive oil	small amount

Method

1. Add carrots, onion, sweet potatoes, lemon juice, corn flour and eggs into large bowl and mix well.
2. Season with black pepper.
3. Warm small amount of olive oil in pan. Pour a large tablespoon of carrot mixture into middle of the pan and make a thin pancake in your preferred size. Fit in as many pancakes as possible without overlapping ingredients.
4. Cook for about 2 minutes on each side until pancake turns slightly brown and serve.

Pancake na may Karot, Sibuyas at Kamoteng Baging (Tagalo 菲律賓文)

Mga sangkap (humigit kumulang sa 3 - 5 hain)

Karot (katamtaman)	2 piraso (kinayod)
Sibuyas (maliit)	1 piraso (tinadtad)
Kamoteng baging	2 piraso (binalatan at kinayod)
Itlog	2 piraso

Rekado

Limon (maliit)	½ (kinatas)
Harina ng Mais	3 kutsara
Paminta	kaunti
Mantikang olibo	kaunti

Paraan ng pagluluto

1. Paghaluin ang kinayod na karot, tinadtad na sibuyas, kinayod na kamoteng baging, katas ng limon, harina ng mais at mga itlog.
2. Timplahan ng paminta.
3. Painitin ang kawali sa mababang apoy, maglagay ng konting mantikang olibo. Maglagay ng isang malaking kutsara ng pinaghalong sangkap sa gitna ng kawali. Magprito ng isang manipis na pancake ayon sa gustong laki. Maaaring magprito ng maraming pancakes minsan, sa kondisyong ang mga sangkap ng bawat pancake ay hindi hahalo sa iba pang pancake.
4. Iprito ang pancake ng humigit-kumulang 2 minuto hanggang ang pancake ay maging bahagyang kayumanggi at ito ay maari ng ihain.



Panekuk (Pancake) Wortel, Bawang dan Ubi Manis (Indonesian 印尼文)

Bahan (sekitar 3-5 porsi)

Wortel (sedang)	2 buah (diparut)
Bawang (kecil)	1 buah (dicincang)
Ubi manis (sedang)	2 buah (dikupas dan diparut)
Telur	2 (biji)

Bumbu

Jeruk lemon (kecil)	½ buah (dijus)
Tepung jagung	3 sendok meja
Lada hitam	sedikit
Minyak zaitun	sedikit

Cara membuat

1. Campurkan wortel yang telah diparut, bawang yang dicincang, Ubi manis yang telah diparut, jus lemon, tepung jagung dan telur.
2. Bumbui dengan lada hitam.
3. Panaskan panci dengan api kecil, masukkan sedikit minyak zaitun. Masukkan satu sendok makan besar bahan yang telah dicampur ke tengah panci. Goreng panekuk tipis dengan ukuran yang Anda sukai. Anda dapat menggoreng banyak panekuk sekaligus, asalkan bahan masing-masing panekuk tidak akan tercampur.
4. Goreng panekuk selama sekitar 2 menit pada masing-masing sisi sampai panekuk menjadi sedikit cokelat dan panekuk siap untuk dihidangkan.



2011年4月至6月份街市攤檔公開競投資料

地區	競投地點	時間	日期
元朗及屯門區	新界元朗體育路9號元朗劇院演講室	上午10:00	4月15日、5月20日、6月17日
沙田及西貢區	新界沙田源禾路1號沙田大會堂2號演講室	上午10:00	4月18日、5月19日、6月20日
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	4月19日、6月15日
	新界荃灣大河道72號荃灣大會堂	上午10:00	5月17日
大埔及北區	新界大埔太和邨太和鄰里社區中心	上午10:00	4月20日、5月18日
	新界大埔鄉事會街2號大埔社區中心	上午10:00	6月16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	4月20日、5月24日、6月23日
九龍區	九龍旺角洗衣街148號4字樓 401 室	下午2:30	4月21日、5月25日、6月24日

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

「型子型女飲食有營」

展覽及工作坊 (2011年4月至6月份)



展覽：介紹兒童肥胖的定義、成因、改善方法，以及兒童營養健康食物

講座及烹飪示範：

- 由註冊營養師講解兒童肥胖的成因、預防方法，以及兒童營養健康的飲食習慣，並由烹飪導師示範有關菜式
- 派發兒童營養健康食譜，並設有答問時段，參加者可獲贈紀念品乙份

地區	地點	日期	講座	烹飪示範
中西區	上環街市	4月8日	下午3:30至5:00	下午5:00至6:00
東區	銅鑼灣街市	4月15日	下午3:30至5:00	下午5:00至6:00
離島區	長洲街市	5月13日	上午9:00至10:30	上午10:30至11:30
南區	鴨脷洲街市	5月20日	下午3:30至5:00	下午5:00至6:00
灣仔區	黃泥涌街市	5月27日	上午9:00至10:30	上午10:30至11:30
九龍城區	紅磡街市	6月3日	上午9:00至10:30	上午10:30至11:30
觀塘區	牛頭角街市	6月10日	下午3:30至5:00	下午5:00至6:00
旺角區	大角咀街市	6月24日	上午9:00至10:30	上午10:30至11:30
深水埗區	保安道街市	6月24日	下午3:30至5:00	下午5:00至6:00

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：2868 0000 網頁：www.fehd.gov.hk

地區	地點	日期
中西區	上環街市	2011年4月4日至4月10日
	士美非路街市	
	石塘咀街市	
	西營盤街市	
東區	正街街市	2011年4月11日至4月17日
	銅鑼灣街市	
	電氣道街市	
	北角街市	
	渣華道街市	2011年4月18日至4月24日
	鰂魚涌街市	
	西灣河街市	
	愛秩序灣街市	
	筲箕灣街市	2011年4月25日至5月1日
	柴灣街市	
	漁灣街市	
	長洲街市	
離島區	坪洲街市	2011年5月2日至5月8日
	梅窩街市	
	鴨脷洲街市	
南區	香港仔街市	2011年5月9日至5月15日
	田灣街市	
	漁光道街市	
	黃泥涌街市	
灣仔區	灣仔街市	2011年5月16日至5月22日
	駱克道街市	
	鵝頸街市	
	紅磡街市	
九龍城區	土瓜灣街市	2011年5月23日至5月29日
	九龍城街市	
	牛頭角街市	
	鯉魚門街市	
觀塘區	瑞和街街市	2011年5月30日至6月5日
	宜安街街市	
	大角咀街市	
	花園街街市	
旺角區	保安道街市	2011年6月6日至6月12日
	荔灣街市	
	北河街街市	
	通州街臨時街市	
深水埗區	保安道街市	2011年6月13日至6月19日
	荔灣街市	
	北河街街市	
	通州街臨時街市	
	保安道街市	2011年6月20日至6月26日
	荔灣街市	
	北河街街市	
	通州街臨時街市	
	保安道街市	2011年6月27日至7月3日
	荔灣街市	
	北河街街市	
	通州街臨時街市	



2011 獎賞佳餚迎端陽



● **購物獎賞：**市民於右列日期及時間惠顧指定街市任何攤檔滿10元，可獲檔戶派發顏色印花一張，集齊兩種不同顏色的印花為一組有效印花，連同選購貨品在街市內獎品換領處換領獎品一份。集齊一組有效印花可換細獎一份；集齊兩組有效印花可換中獎一份；集齊三組有效印花可換大獎一份。

● **烹飪示範：**烹飪導師示範應節菜式和特色糉子製作方法，並設有答問時段，參加者可獲贈紀念品乙份。

● **派發應節菜式食譜**



條款及細則

- 印花、獎品及食譜數量有限，派完即止。
- 換領人士須攜帶兩張不同顏色印花正本，於印花指定日期及時間內連同選購貨品在指定街市換領獎品。
- 印花如有損毀及塗改，即屬無效。影印本恕不接受。
- 換領人士如未能在印花上指定日期及時間內換領獎品，將當作自行放棄換領權。
- 完成獎品換領後，一切與獎品有關的問題及費用，食環署概不負責。
- 換領人士不得向食環署要求以獎品兌換現金或其他項目。
- 食環署有權以其他價值相近的獎品代替原本的獎品，而無須諮詢或預先通知換領人士。
- 食環署就活動有關事項作出的決定屬最終決定，並對所有有關人士具約束力。如有違反本條款者，將會喪失參加資格。
- 食環署人員及其直系家屬，以及攤檔承租人及其員工不得參加，以示公允。
- 活動如有更改，將不會另行通知。
- 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：2868 0000 網頁：www.fehd.gov.hk

地區	地點	購物獎賞 上午 (9:30至11:00) 下午 (4:00至5:30)	烹飪示範 上午 (9:30至11:00) 下午 (4:00至5:30)
東區	北角街市	5月18日(星期三) 上午 5月19日(星期四) 下午	
	電氣道街市	5月18日(星期三) 下午 5月19日(星期四) 上午	
	鰂魚涌街市	5月18日(星期三) 下午 5月19日(星期四) 上午	
	渣華道街市	5月19日(星期四) 下午 5月20日(星期五) 上午	5月18日(星期三) 上午
	西灣河街市	5月20日(星期五) 上午 5月23日(星期一) 下午	
	銅鑼灣街市	5月20日(星期五) 下午 5月23日(星期一) 上午	
	愛秩序灣街市	5月23日(星期一) 上午 5月24日(星期二) 下午	5月20日(星期五) 下午
	柴灣街市	5月23日(星期一) 下午 5月24日(星期二) 上午	
	漁灣街市	5月24日(星期二) 下午 5月25日(星期三) 上午	
	觀塘區	瑞和街街市	5月24日(星期二) 上午 5月25日(星期三) 下午
葵青區	宜安街街市	5月25日(星期三) 上午 5月26日(星期四) 下午	
	牛頭角街市	5月26日(星期四) 上午 5月27日(星期五) 下午	
	鯉魚門街市	5月30日(星期一) 上午 5月31日(星期二) 下午	5月27日(星期五) 上午
	榮芳街街市	5月26日(星期四) 上午 5月27日(星期五) 下午	5月25日(星期三) 下午
西貢區	青衣街市	5月26日(星期四) 下午 5月27日(星期五) 上午	
	北葵涌街市	5月30日(星期一) 下午 5月31日(星期二) 上午	
沙田區	西貢街市	5月31日(星期二) 下午 6月1日(星期三) 上午	5月30日(星期一) 下午
	沙田街市	5月31日(星期二) 上午 6月1日(星期三) 下午	
荃灣區	大圍街市	6月1日(星期三) 上午 6月2日(星期四) 下午	6月3日(星期五) 下午
	香車街街市	6月1日(星期三) 下午 6月2日(星期四) 上午	6月3日(星期五) 上午
	荃灣街市	6月2日(星期四) 上午 6月3日(星期五) 下午	
	楊屋道街市	6月2日(星期四) 下午 6月3日(星期五) 上午	



推廣活動回顧

2011農曆新年節日推廣活動花絮回顧

農曆新年期間，19區公眾街市均布置節日裝飾和舉辦活動增添街市氣氛。部分活動花絮如下：



市民和檔戶高興地和財神合照



市民留心烹飪導師的講解



節日裝飾增添街市氣氛



市民興奮地展示紀念品