

街市通訊



封面專題

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，目的是令公眾街市的服務更多元化，藉此增加街市的人流和進一步改善營商環境。准許經營的服務行業包括：

個人/家居服務

陪月/僱傭仲介中心

美容/修甲/按摩

中醫/跌打

洗衣收發服務

掌相/占星術

婚姻介紹所

其他商業/專業服務

填表/報稅服務

電腦相關服務

電訊服務

速遞收發服務

地產

旅行社

裝修/室內設計

金融服務



本計劃推出至今，服務行業攤檔數目已由最初33個增加至現時115個，而當中近九成攤檔已租出，反映服務行業攤檔頗受市場歡迎。

可否經營 多項服務行業?

承租人可於攤檔內經營最多三項上述獲准許的服務行業。在簽訂租約時，本署會在租約內明確訂明獲准許經營的服務行業。

可否售賣貨品?

除提供服務外，服務行業攤檔可以售賣與其服務相關的貨品，例如中醫/跌打服務攤檔可以售賣中醫藥有關的貨品，但不可在攤檔內煎藥。

可否經營 其他服務行業?

有興趣人士可申請經營非指定的服務行業，本署會按個別申請考慮。申請獲接納後，有興趣人士可循公開競投方式競投服務行業攤檔。

更多詳情可參閱本署網頁的服務行業攤檔租賃資料

(http://www.fehd.gov.hk/tc_chi/pleasant_environment/tidy_market/auction_service_c.pdf)。

有興趣競投人士，可留意本署網頁有關競投詳情的資訊

(http://www.fehd.gov.hk/tc_chi/pleasant_environment/tidy_market/bakery_service_stalls/index.html)。



紙包腐乳蒸肉排

材料	腌排醃料	做法
腌排 12兩	腐乳 3磚	1. 焗爐紙裁成30厘米x 40厘米。
蔥(切段) 1條	生抽 2茶匙	2. 腌排切小件, 加入醃料、蒜頭片、
蒜頭(切片) 2粒	砂糖 半茶匙	蔥段拌勻, 醃約15分鐘。
焗爐紙 1張	生粉 2茶匙	3. 將醃好的腌排放在焗爐紙上, 摺成小
	胡椒粉 適量	包。
	麻油 適量	4. 隔水蒸約12分鐘, 盛起即成。

小貼士: 用紙包方法蒸可減少油分。

Pinasingawang tadyang na may preserbadong bean curd na ibinalot sa papel (Pilipino 菲律賓文)

Mga Sangkap	
Mga sparerib	650g
Talbos ng sibuyas (hinati)	1 piraso
bawang (hiniwa)	2 mga piraso
Papel de kalan	1 piraso

Marinade ng mga sparerib

Bean curd	3 mga piraso
Toyo	2 kutsarita
Asukal	1/2 kutsarita
Gawgaw	2 kutsarita
Pulbos na paminta	Nararapat na dami
Langis ng linga	Nararapat na dami

Mga direksyon

1. Putulin ang papel de kalan sa sukat na 30 cm x 40 cm.
2. Putulin ang mga sparerib sa maliit na piraso. Idagdag ang marinade, hiniwang bawang, hiniwang talbos ng sibuyas at ihalo ng mabuti at i-marinade ng higit kumulang na 15 minuto.
3. Ilagay ang namarinade na mga sparerib sa papel de kalan at itupi sa maliit na pakete.
4. Pasingawan sa ibabaw ng tubig ng higit kumulang na 12 minuto. Ilagay sa mga plato at ihain.

Mga Tip: Ang pagpasingaw sa ibinalot na papel ay makakabawas sa mantika.



Steamed Pork Back Ribs with Fermented Bean Curd in Parchment Paper (English 英文)

Ingredients		Marinade For The Back Ribs	
Pork Back Ribs	12 taels	Fermented Bean Curd	3 cubes
Spring Onion (Sectioned)	1 leave	Soy Sauce	2 teaspoons
Garlic (Sliced)	2 cloves	Granulated Sugar	1/2 teaspoon
Parchment Paper	1 sheet	Corn Starch	2 teaspoons
		Pepper Powder	small amount
		Sesame Oil	small amount

Method

1. Cut the parchment paper into 30 cm x 40 cm.
2. Dice the back ribs. Add marinade, garlic slices and spring onion sections. Mix well and let sit for 15 minutes.
3. Put the marinated back ribs on the parchment paper and fold into a pouch.
4. Steam for 12 minutes. Take it out and serve.

Tips: Food steamed in parchment paper contains less oil.

Iga Kukus Bungkus Kertas dengan Tofu (Indonesian 印尼文)

Bahan

Iga	650g
Bawang prei (dipotong kecil-kecil)	1 batang
Bawang putih (diiris)	2 buah
Kertas roti	1 lembar

Bahan pembungkus iga

Tofu	3 potong
Kecap asin	2 sendok teh
Gula	1/2 sendok teh
Tepung maizena	2 sendok teh
Merica bubuk	Secukupnya sesuai selera
Minyak wijen	Secukupnya sesuai selera

Cara memasak

1. Potong kertas roti menjadi potongan kecil dengan ukuran 30 cm x 40 cm.
2. Potong iga menjadi potongan kecil. Tambahkan bumbu perendam, iris bawang putih, bawang prei dan aduk dengan rata dan rendam selama lebih kurang 15 menit.
3. Letakkan iga yang sudah dibumbui pada kertas roti lalu lipat kertas sehingga menjadi bungkus kecil.
4. Kukus selama 12 menit. Angkat lalu siapkan untuk dihidangkan.

Tips: Mengukus dengan membungkus dalam kertas roti dapat mengurangi minyak.

香煎芝士蝦餅

材料	調味料	做法
鮮蝦 1斤	鹽 半茶匙	1. 鮮蝦去殼挑腸, 用布吸乾水分, 然後用刀拍碎, 搥成蝦膠。
芝士(切粒) 1條	生粉 2茶匙	2. 蝦膠加入乾蔥、調味料拌勻, 再搥十數次。
乾蔥(切碎) 3粒	胡椒粉 適量	3. 將芝士粒釀入蝦膠內, 搓圓後壓成餅狀, 沾上麵包糠。
麵包糠 6湯匙	麻油 適量	4. 用中火煎至兩面呈金黃色即可。

小貼士: 芝士含有豐富鈣質, 有助兒童牙齒和骨骼成長。

Fried Cheese and Shrimp Patties (English 英文)

Ingredients	
Shrimp	1 catty
Cheese (Cubed)	1 stick
Shallot (Chopped)	3 cloves
Breadcrumbs	6 tablespoons

Seasonings

Salt	1/2 teaspoon
Corn Starch	2 teaspoons
Pepper Powder	small amount
Sesame Oil	small amount

Tips: Cheese is rich in calcium, which helps to build strong teeth and bones in children.

Method

1. Shell and devein the shrimps, pat dry with a cloth. Mash the shrimps with the side of a knife. Throw the mashed shrimp into a large bowl with some force. Repeat till it becomes a thick paste.
2. Add in shallot and seasonings. Throw it again for a dozen times.
3. Seal shrimp paste around each cheese cube. Roll into a ball between your palms. Press slightly to form a patty. Coat with breadcrumbs.
4. Fry the patties over medium heat until they turn golden brown.

Pritong keyk na hipon na may keso (Pilipino 菲律賓文)

Mga Sangkap	
Hipon	500g
Keso (diced)	1 piraso
Tuyong berdeng sibuyas (tinadtad)	3 piraso
Bread crumbs	6 kutsara

Pampalasa

Asin	1/2 kutsarita
Gawgaw	2 kutsarita
Pulbos na paminta	Nararapat na dami
Langis ng linga	Nararapat na dami

Mga direksyon

1. Balatan ang hipon at alisin ang laman loob. Alisin ang shell at matupok ng pandak na tao. Alisin ang tubig sa pamamagitan ng tela at pukpukin ng kutsilyo hanggang maging shrimp paste.
2. Idagdag ang tuyong berdeng sibuyas at pampalasa sa shrimp paste. Ihalo ng mabuti at batihin ng mga sampung beses.
3. Lagyan ng diced na keso ang shrimp paste. Kuskusin ng malumanay at ihugis sa isamng maliit na pie at pagkatapos ay ibabad sa bread crumbs.
4. Iprito sa katamtamang init hanggang magkulang na ginintuan sa magkabilang panig.

Mga Tip: Ang keso ay masagana sa calcium na nakakatulong sa mga bata sa pagpapatubo ng mga ngipin at mga buto.



Udang giling goreng dengan keju (Indonesian 印尼文)

Bahan

Udang	500g
Keju (dipotong kotak-kotak kecil)	1 potong
Bawang prei kering (dicincang)	3 potong
Remah roti	6 sendok makan

Bumbu

Garam	Setengah sendok teh
Tepung maizena	2 sendok teh
Merica bubuk	Secukupnya sesuai selera
Minyak wijen	Secukupnya sesuai selera

Cara memasak

1. Buang kulit dan kotoran udang. Keringkan airnya dengan kain kemudian potong-potong lalu tumbuk hingga menjadi pasta.
2. Tambahkan bawang prei kering dan bumbu pada pasta udang. Aduk dengan benar dan kocok sebanyak sepuluh kali.
3. Masukkan potongan keju dalam pasta udang. Ambil sedikit-sedikit lalu ratakan dan bentuk bulat-bulat di tangan dengan perlahan-lahan lalu tekan menjadi bentuk bulatan pipih kecil, kemudian lumuri dengan tepung roti.
4. Goreng dengan panas sedang sampai kedua sisinya berwarna kecoklatan.

Tips: Keju banyak mengandung kalsium yang dapat membantu pertumbuhan gigi dan tulang anak-anak.



2013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時	10月16日、12月18日
	九龍荔枝角荔灣道19號荔枝角政府合署2樓禮堂		11月18日
元朗及屯門區	新界屯門井財街27號井財街政府服務大樓6樓611室		10月17日
	新界屯門屯喜路3號屯門大會堂1號演講室		11月19日、12月19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		10月18日、11月22日、12月20日
大埔及北區	新界大埔鄉事會街2號大埔社區中心		10月22日、11月12日、12月17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時30分	10月24日、11月22日、12月20日
九龍區	九龍旺角洗衣街148號4字樓408室		10月25日、11月25日、12月23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。



洪水橋公眾街市新面貌

元朗區的洪水橋臨時街市於2013年中完成了多項改善工程，包括加建全新上蓋、更新指示牌、興建電錶房、改善照明及通風設施、提升消防系統以及裝設無障礙通道等設施。

舊



新



加建上蓋後，
街市環境變得更舒適

舊



新



新



裝設無障礙通道設施

舊

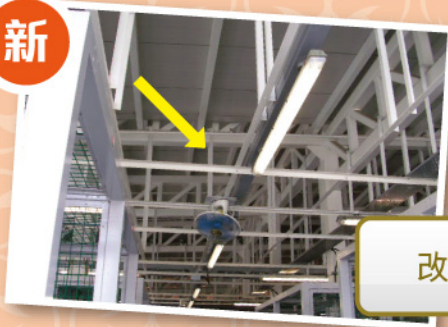


新



更新了的指示牌，
更方便顧客購物

新



改善照明及通風設施



2013年7月至9月舉行的 **中醫飲食養生** 展覽及工作坊的活動花絮如下:



市民聆聽
中醫師的講解



烹飪示範
吸引群眾觀看



參加者向中醫師及烹飪導師即場發問



市民參閱展板及食譜

2013 有營美饌 同慶中秋

家HK OUR HOME

本年9月上旬至中旬，公眾街市舉辦中秋節活動，增添節日氣氛。

節日裝飾



衛生常識問答遊戲

市民參與問答遊戲



家長與小朋友
一同參與遊戲



烹飪示範



烹飪示範吸引
眾多參觀者



市民學習
冰皮月餅製作方法



遊戲吸引了群眾排隊



參加者向導師提問



派發紀念品