

街市通訊



封面專題

街市攤檔公開競投

食物環境衛生署每月為各公眾街市攤檔分區進行公開競投，街市攤檔的租約一般為期三年，部分攤檔如空置8個月或以上可以三個月的短期租約出租。



競投底價

公眾街市攤檔一般以市值租金作為競投底價。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。

競投條件

凡年滿18歲及通常居於香港的本地居民，可帶備香港身分證、適當數額的款項或支票，親自前來參加競投。

競投安排

- 競投主持人及工作人員先後講解有關出租街市攤檔的競投規則和條件。基本規則是批租給出價最高者。



競投工作人員講解競投規則和條件

- 競投主持人會先為非短期租約攤檔進行競投，成功的競投人須簽訂為期三年的租約。



競投人士舉手參與競投

- 其後，競投主持人會為餘下的短期租約攤檔進行競投，成功的競投人須簽訂為期三個月的租約。



主持人落槌批租給出價最高者

- 投標者在投得攤檔後，須即時以其本人名義在現場登記為攤檔的承租人，並以現金或支票繳交以下款項：

非短期租約為期三年攤檔

- 相等於兩個月租金加冷氣費（如適用）的按金；以及
- 一個月租金和冷氣費（如適用）

短期租約為期三個月攤檔

- 相等於一個月租金加冷氣費（如適用）的按金；以及
- 一個月租金和冷氣費（如適用）

競投詳情

有關競投的日期及地點，以及街市的資料，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 或向各分區環境衛生辦事處街市組查詢。



競投人士在場內參閱資料



椰汁芋頭炆雞

材料	調味料	做法
雞腿 3隻	鹽 適量	1. 雞腿、芋頭切件。雞腿加入醃料醃約15分鐘。
芋頭 12兩		2. 起鑊先炒香雞腿，加入芋頭、乾蔥、薑、蒜頭爆香，然後瀆米酒。
乾蔥 3粒	雞腿醃料	3. 注入清水至浸蓋材料七成滿，炆15分鐘。
蒜頭 2粒	米酒 2茶匙	4. 加入椰汁，下鹽調味，煮至水分收乾，盛起上碟。
薑 5片	麻油 少許	5. 放上蔥段裝飾即可。
蔥段 2條	生抽 2湯匙	
椰汁 6湯匙	胡椒粉 少許	
米酒 1湯匙	生粉 1湯匙	
清水 適量		

小貼士：芋頭含豐富膳食纖維，有助降血壓。

Pinikpik na Manok (Bruised Chicken) at Gabi na may Gatá ng Niyog (Pilipino 菲律賓文)

Mga Sangkap		Pampalasa
Hita ng manok 3 piraso	Asin Sapat na dami	
Gabi (laman) 600g		
Tuyong sibuyas 3 piraso	Pang-marinade sa hita ng manok	
Bawang 2 piraso	Rice wine 2 kutsara	
Luya 5 hiwa	Sesame oil Kaunti lang	
Scallion (green onion) 2 piraso	Toyto 2 kutsara	
Gatá ng niyog 6 kutsara	Paminta Kaunti lang	
Rice wine 1 kutsara	Comstarch 1 kutsara	
Tubig Sapat na dami		

Paraan ng pagluluto

1. Gayatin ang hita ng manok at gabi. I-marinade ang mga hita ng manok sa loob ng 15 minuto.
2. Mag-init ng mantika at isangkutsa ang hita ng manok. Idagdag ang mga ginayat na gabi, tuyong sibuyas, luya at bawang para igisa, at saka idagdag ang rice wine.
3. Dagdagan ng tubig hanggang sa matakpan ang 70% ng mga sangkap, pakuluin sa loob ng 15 minuto.
4. Idagdag ang gatá ng niyog at asin bilang pampalasa. Lutuin hanggang sa maiga ang tubig at saka sandukin para ihain.
5. Budburan ng scallion na hiniwa nang pahaba bilang garnish at saka ihain.

Mungkahi: Ang gabi ay mayaman sa dietary fiber, na nakakatulong sa pagpapababa ng blood pressure.



Stewed Chicken and Taro with Coconut Milk (English 英文)

Ingredients		Seasonings	
Whole Chicken Leg 3 pieces		Salt	some
Taro 12 taels			
Shallot 3 cloves		Marinade For The Chicken Legs	
Garlic 2 cloves		Rice Wine	2 teaspoons
Ginger 5 slices		Sesame Oil	a little
Spring Onion Sections 2 leaves		Soya Sauce	2 tablespoons
Coconut Milk 6 tablespoons		Pepper Powder	a little
Rice Wine 1 tablespoon		Corn Starch	1 tablespoon
Water some			

Method

1. Cut up the chicken legs and the taro. Add marinade to the chicken and let it sit for 15 minutes.
2. Heat the wok, add oil and pan fry the chicken. Then add taro, shallot, ginger and garlic. Stir-fry until fragrant. Drizzle in the rice wine.
3. Add water until 70% of the ingredients are covered. Let it simmer for 15 minutes.
4. Add coconut milk and seasonings. Cook until the sauce is reduced. Place in serving dish.
5. Sprinkle chopped spring onion on top and serve.

Tips: Taro is rich in dietary fibre and helps lower blood pressure.

Ayam Penyet & Taro dengan Santan (Indonesian 印尼文)

Bahan

Paha ayam 3 potong	Bawang putih 2 buah
Taro 600 gr	Jahe 5 iris
Bawang bombay kering 3 buah	Bawang prei 2 buah
Santan 6 sendok makan	
Arak beras 1 sendok makan	
Air bersih Secukupnya sesuai selera	

Bumbu

Garam Secukupnya sesuai selera

Bumbu rendaman paha ayam

Arak beras 2 sendok teh	Kecap asin 2 sendok makan
Minyak wijen Secukupnya	Merica Secukupnya
	Tepung maizena 1 sendok makan

Petunjuk

1. Iris paha ayam dan taro menjadi beberapa potong. Rendam paha ayam selama 15 menit dalam bumbu rendaman.
2. Panaskan minyak dan tumis paha ayam, dan tambahkan potongan taro, bawang bombay kering, jahe, dan bawang putih ke dalam tumisan, kemudian tambahkan arak beras.
3. Tambahkan air bersih untuk mencakup 70% dari bahan-bahan untuk direbus selama 15 menit.
4. Tambahkan santan dan garam sebagai bumbu. Masak hingga air mengering lalu sajikan.
5. Hias dengan irisan bawang prei lalu sajikan.

Tip kesehatan: Taro kaya serat makanan, yang dapat membantu menurunkan tekanan darah.

XO醬磨菇豆腐

材料	做法
磨菇(切片) 6隻	1. 豆腐切厚件，沾上生粉，煎至呈金黃色。
豆腐 2件	2. 豆腐翻轉煎另一面時，在鑊邊下油，爆香蔥白、薑、蒜頭，然後放入磨菇片煮2分鐘。
XO醬 2湯匙	3. 瀆米酒，再略煮1分鐘。
蔥白 3條	4. 加入XO醬，注入3至4湯匙清水，煮至大滾盛起。
蒜頭 2粒	5. 最後灑上蔥粒即成。
薑 1片	
米酒 2茶匙	

小貼士：XO醬油分較多，可只取渣料。

XO Sauce Kabute at Tokwa (Pilipino 菲律賓文)

Mga Sangkap		
Kabute (hiniwa) 6 piraso	Bawang 2 piraso	
Tokwa 2 piraso	Luya 1 hiwa	
XO sauce 2 kutsara	Rice wine 2 kutsara	
Scallion (green onion), puti 3 piraso		

Paraan ng pagluluto

1. Hiwain ang tokwa sa makakapal na piraso at budburan ng starch. Prituhin hanggang maging kulay golden brown.
2. Baligtarin ang tokwa para iprito ang kabilang parte. Sa tabing bahagi ng kawali, mag-init ng mantika at igisa ang puting scallion, luya at bawang, at pagkatapos, idagdag ang mga hiniwang kabute at lutuin sa loob ng 2 minuto.
3. Idagdag ang rice wine at lutuin sa loob ng 1 minuto.
4. Idagdag ang XO sauce at 3-4 kutsarang tubig, at lutuin hanggang sa kumulo at saka sandukin para ihain.
5. Panghuli, budburan ng scallion na hiniwa nang pino at ihain.

Mungkahi: Ang XO sauce ay naglalaman ng maraming mantika, kaya mas mabuting gamitin lamang ang solid na parte.



Braised Tofu and Button Mushroom with XO Sauce (English 英文)

Ingredients

Button Mushroom (Sliced) 6 button mushrooms	Garlic 2 cloves
Tofu 2 pieces	Ginger 1 slice
XO Sauce 2 tablespoons	Rice Wine 2 teaspoons
White Part Of Spring Onion 3 leaves	

Method

1. Cut the tofu into thick slices. Coat the tofu with flour and pan fry it until it turns golden brown.
2. Turn the tofu over, add oil to the side of the pan, and sauté the spring onion, ginger and garlic. Then add in the button mushroom and cook for 2 minutes.
3. Drizzle the rice wine over the pan, cook for another minute.
4. Put in the XO sauce, add 3 to 4 tablespoons of water. Let it come to a boil.
5. Sprinkle chopped spring onion on top and serve.

Tips: XO sauce contains a lot of oil. Just use the dregs.

Jamur dan Tahu Saus XO (Indonesian 印尼文)

Bahan

Jamur (diiris) 6 buah	Bawang putih 2 buah
Tahu 2 buah	Jahe 1 potong
Saus XO 2 sendok makan	Arak beras 2 sendok teh
Bawang prei putih 3 buah	

Petunjuk

1. Potong tahu menjadi potongan tebal dan lumuri dengan tepung kanji. Goreng hingga berwarna coklat keemasan.
2. Balik tahu untuk menggoreng sisi lainnya dan minyak panas di sisi wajan untuk menumis bawang prei putih, jahe, dan bawang putih, dan kemudian tambahkan irisan jamur untuk dimasak selama 2 menit.
3. Tambahkan arak beras dan masak selama 1 menit.
4. Tambahkan saus XO dan 3-4 sendok makan air bersih, kemudian masak hingga mendidih lalu siap untuk dihidangkan.
5. Terakhir, taburi dengan irisan bawang prei lalu sajikan.

Tip kesehatan: Saus XO mengandung lebih banyak minyak, jadi sebaiknya hanya gunakan bagian yang padat.



2014 財神 美食迎新歲



財神派發
利是封和揮春



派發
賀年食譜



烹飪示範
導師示範烹飪
賀年菜式和糕點，
參與答問者可獲
紀念品

地點	財神派發利是封和揮春 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)
北角街市	1月10日下午	1月21日下午
筲箕灣街市	1月13日上午	1月21日上午
電氣道街市	1月13日上午	1月22日上午
銅鑼灣街市	1月13日下午	1月21日下午
渣華道街市	1月13日下午	1月22日下午
鯪魚涌街市	1月14日上午	1月22日上午
西灣河街市	1月14日上午	1月22日下午
愛秩序灣街市	1月14日下午	1月21日上午 1月23日下午
漁灣街市	1月14日下午	1月23日上午
柴灣街市	1月15日上午	-
牛頭角街市	1月15日上午	1月23日上午
鯉魚門街市	1月15日下午	1月23日下午
瑞和街街市	1月15日下午	-
宜安街街市	1月16日上午	1月24日上午
西貢街市	1月16日上午	1月24日上午
榮芳街街市	1月16日下午	1月24日下午
北葵涌街市	1月16日下午	1月24日下午
深井臨時街市	1月17日上午	1月27日上午
荃景圍街市	1月17日上午	1月27日上午
青衣街市	1月17日下午	1月27日下午
楊屋道街市	1月17日下午	1月27日下午
香車街街市	1月20日上午	1月28日上午
沙田街市	1月20日上午	1月28日上午
大圍街市	1月20日下午	1月28日下午
荃灣街市	1月20日下午	1月28日下午



備註：
 1. 利是封、揮春、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。



2014年1月至3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	1月15日、2月19日、3月18日
大埔及北區	新界粉嶺聯和墟和滿街9號聯和墟社區會堂		1月21日、2月18日、3月19日
元朗及屯門區	新界元朗體育路9號元朗劇院演講室		1月22日、2月26日、3月26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	1月23日、2月21日、3月24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時	1月24日、2月21日、3月21日
九龍區	九龍旺角洗衣街148號4字樓408室	下午2時30分	1月24日、2月24日、3月25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。



街市設施

無障礙通道及設施提升工程

公眾街市於2013年進行多項設施提升工程，加建無障礙通道及設施，包括引導徑、斜道、升降機、暢通易達洗手間、扶手設備、點字板及緊急召援按鈕等，更方便有需要人士前往街市購物。部分已完成的工程如下：

**東區
鰂魚涌街市**



新增升降機設施

街市內加設引導徑

**南區
田灣街市**



街市門外新增斜道

樓梯前加設引導徑

**九龍城區
九龍城街市**



興建暢通易達洗手間
洗手間內設有緊急召援按鈕

**葵青區
和宜合道熟食市場**



洗手間門牌加設點字板

暢通易達洗手間內設有扶手設備