



粵式酒樓



粵式酒樓的歷史

香港開埠初期

茶樓、酒樓分為兩行業，先有茶樓，後有酒樓。茶樓就像餐廳，很多受薪者和商販去茶樓飽肚。而酒樓則和妓院關係密切，不少酒樓開設在妓院附近，招待富貴人家的公子哥。

1900-1930年代

港府禁絕娼妓，酒樓必須兼做茶市維生，酒樓茶樓漸漸合一，自此茶樓酒樓再無分別。

江山樓



粵式酒樓的歷史

1970年代

美心食品引入**嶄新**的「中式食品、西式服務」管理酒樓。所有廚房師傅直接由公司管理；並且嚴禁廚師炒菜時抽菸和建立中菜標準化制度。

又推出多項在當年屬**劃時代**的變革，包括取消中式酒樓的「搭檯」習慣，改以「輪籌」方式維持客人等位時的秩序；在客人上座後奉上空茶及小食；增設中式「下午茶」，引入雞脾、雞翼、魚蛋粉、魚蛋麵等受平民**青睞**的食物。



粵式酒樓的歷史

1990年代至今

以往酒樓點心只會在早市和茶市供應，但現在通常於午市亦會有點心供應，但現時酒樓已經較少以點心作為**招徠**。相反，現時不少酒樓一般都名為海鮮酒家，並有部份酒樓的名稱會加入火鍋或燒鵝。

酒樓在晚市通常會供應晚飯小菜，一些酒樓亦可舉行各種宴會。不少人選擇在高服務質素的酒店舉行婚宴，不過酒店收費較高，令酒樓的宴會服務仍有相當競爭力。



粵式酒樓的特色



01

即點即割海鮮

部份酒樓特色是有一處海鮮魚池在酒樓當眼處，讓客人親自挑選合宜的海鮮並即點即割。

02

囍字禮堂

酒樓大多設有囍字禮堂，最大特色是當中一對貼有金箔的木雕龍鳳。龍鳳寓意吉祥，讓以往不少新人希望在龍鳳前結婚以獲得祝福。

03

飲茶文化

酒樓承載着飲茶文化，成為最具代表性粵菜飲食文化的一部分。

粵式酒樓的特色



★ 即點即割海鮮 ★



★ 囍字禮堂 ★



★ 飲茶文化 ★

粵式酒樓的食品種類



★ 蝦餃 ★



★ 乾蒸燒賣 ★

粵式酒樓的食品種類



★ 排骨 ★



★ 鳳爪 ★

粵式酒樓的食品種類



★ 糯米雞 ★



★ 蘿蔔糕 ★

詞語運用

嶄新

解釋: 全新; 極新。

造句: 在我們周圍, 許多嶄新的事物正在出現。



劃時代

解釋: 跨越舊的時代, 開創新的時代。

造句: 智慧型手機的發明, 在文明發展史上具有劃時代的意義。

青睞

解釋: 重視、另眼相待的意思。

造句: 這項新產品一推出, 就受到廣大消費者的青睞。



招徠

解釋: 吸引招攬。

造句: 商店常藉著廣告或優待方式招徠顧客。



Kahoot!

https://kahoot.it/challenge/07386258?challenge-id=a20fadd9-78fc-4182-9164-0b005f813062_1648700230471

