

2024 年 8 月 9 日

中華電力舉辦中廚全電煮食專業大賽 電炒爐能源效益高達 8 成

中華電力有限公司（中華電力）於 8 月 7 日舉辦「傳承低碳·全電煮食專業大賽」，目的是向餐飲業界推廣更節省能源的電能煮食，其中酒樓電炒爐的能源效益高達約 8 成，相比傳統炒爐可節省超過 6 成能源費。

是次比賽吸引了 28 位中餐廚師參賽，參賽者須以龍躉魚柳入饌，配以可持續、有機及低碳食材，並以全電烹調方式比拼廚藝，最後由專業評審團選出金、銀、銅獎得主各一名。另設「新型低碳電廚獎」，表揚選用低碳食材、產生最少廚餘，並以最具有能源效益方式烹煮菜餚的參賽廚師（得獎名單見附件）。

比賽評判之一、香港城市大學（城大）能源及環境學院講座教授梁國熙教授表示：「去年城大對電爐具的能源效益進行研究，數據顯示，電炒爐能源效益高達約 8 成，大約是傳統炒爐的 4 倍，能節省超過 6 成能源費，減低逾 5 成碳排放量。這是由於電磁爐直接加熱鑊底，煮食過程中減少熱力散失到空氣中，所以電炒爐的節能減排表現較佳。」比賽當日安排了電炒爐烹飪示範，即場量度炒一道龍躉斑球耗用的能源，向餐飲業界展示低碳電能煮食的節能表現。

另一位比賽評判、香港中廚師協會會長江肇祺師傅表示：「近年越來越多食肆採用電炒爐，因為它傳熱快，提高烹調效率，可以煮出有『鑊氣』的佳餚，並加快上菜速度。另一方面，電廚房的溫度較低、噪音較少，令廚房的工作環境大大改善，有助吸引更多年輕生力軍入行，令中華飲食文化得以傳承。」

中華電力總裁羅嘉進先生表示：「中華電力一直致力推動餐飲業界低碳轉型，我們明白業界關注經營成本，亦越來越重視營運過程對環境的影響，所以我們著力支援業界加強能源管理，推廣電煮食及節能設備以提升能源效益，減低能源開支及碳排放，協助業界實現餐飲可持續發展。」

今屆的「傳承低碳·全電煮食專業大賽」比賽形式為個人賽，專業評審團隊由多名資深廚師、食評人及中華電力管理層組成，除了梁國熙教授及江肇祺師

傅，還包括香港中廚師協會榮譽會長梁輝雄師傅、香港國際廚藝交流協會創會會長陳國強師傅、群生飲食技術人員協會理事長許美德師傅、香港酒店業協會執行總幹事郭志傑先生、資深傳媒人盧覓雪女士和陳圖安先生等。

關於中華電力有限公司

中華電力有限公司（中華電力）是香港公用事業公司，由在香港交易所上市的中電控股全資擁有，為亞洲規模最大的私營電力公司之一。中華電力在香港經營縱向式綜合電力業務，為供電地區範圍內超過 600 萬人提供高度可靠的電力供應及優質的客戶服務。

圖片說明：

圖一



中華電力總裁羅嘉進先生表示，中電致力支援業界加強能源管理，推廣電煮食及節能設備以提升能源效益、減低能源開支及碳排放，推動餐飲業界低碳轉型。

圖二



中華電力總裁羅嘉進先生（右七）、中華電力企業發展總裁莊偉茵女士（左六）、中華電力客戶成功及體驗高級總監劉麗娜女士（右五）與一眾專業評審、餐飲業代表等，為比賽揭幕。

圖三及圖四



中華電力再度舉辦「傳承低碳·全電煮食專業大賽」，加深餐飲業界認識電能煮食的好處，同時推廣中華飲食文化。

圖五及圖六



專業廚師譚詠儀女士（圖五左三）示範以電炒爐炮製一道龍躉斑球，並由香港城市大學能源及環境學院教授梁國熙教授（圖六中）向餐飲業界講解電爐具的能源效益表現，特別是電炒爐在節能減排、提升烹調效率方面均佔優勢。

圖七



今屆「傳承低碳·全電煮食專業大賽」的金、銀、銅獎得主分別是陳文浩師傅（中）、鍾栢熙師傅（右）、陳建聰師傅（左）。陳文浩師傅同時奪得「新型低碳電廚獎」。

- 完 -

附件

中華電力「傳承低碳·全電煮食專業大賽 2024」得獎名單

獎項	得獎廚師	烹調菜式名稱
金獎	陳文浩（帝京酒店）	龍焱
銀獎	鍾栢熙（香港康得思酒店 - 明閣）	凝萃綻放
銅獎	陳建聰（香港賽馬會沙田會所）	香酥酸菜魚
新型低碳電廚獎	陳文浩（帝京酒店）	龍焱