



新聞稿

澳娛綜合助力「2025 澳門國際美食之都嘉年華」

促進『旅遊+美食』跨界深度融合

（澳門，2025 年 7 月 25 日）澳娛綜合度假股份有限公司（「澳娛綜合」）全力支持由澳門特別行政區政府旅遊局主辦的「2025 澳門國際美食之都嘉年華」，活動日前已圓滿落幕。作為澳門綜合旅遊休閒業的先驅，澳娛綜合憑藉葡京品牌逾半世紀的餐飲底蘊，透過精心設計獨具特色的展位，向廣大市民及旅客呈現一系列精選美饌，更攜手國際名廚為學生舉辦烹飪課程，並參與國際美食主題論壇及專業廚藝展演等多元活動，成功彰顯「旅遊+美食」的協同效應，有效提升澳門作為聯合國教科文組織「創意城市美食之都」的國際知名度與影響力，鞏固其在國際美食舞台上的地位。

在「2025 澳門國際美食之都嘉年華」中，澳娛綜合精心打造的特色「森仔」展位成為嘉年華「國際美食大道」頗具人氣的亮點之一，匯聚澳門地道美食、集團旗下餐廳人氣美饌，吸引大批訪客排隊品嚐特色美食，並紛紛駐足打卡，留下美好的回憶。展位更提供多款餐飲折扣現金券及購物禮遇，將豐富多元的餐飲體驗帶進社區，讓市民與旅客共同品味葡京品牌多年來精心打造的美饌文化與傳承精髓。

為進一步展示澳門作為「創意城市美食之都」的獨特魅力，澳娛綜合旗下澳門上葡京綜合度假村的土耳其總廚 Murat Kara 分別於 7 月 14 日和 16 日參與「澳門國際美食論壇」以及「美食之都廚藝展示」活動。Kara 總廚以精湛廚藝炮製了兩款土耳其著名美食，呈現香料及香草的獨特風味，讓現場訪客讚不絕口。此外，Kara 總廚更與業界專家深入探討香料在美食文化中的角色，並剖析環球美食文化的歷史傳承與創新趨勢，為進一步促進澳門的國際餐飲交流貢獻了寶貴力量，也展現了澳門作為中西美食文化交融之地的獨特優勢及無限潛力。

此外，澳娛綜合旗下「味賞」葡國餐廳主廚 Herlander Fernandes 亦於 7 月 17 日與泰國碧差汶名廚 Arnon Wongchiang 攜手合作，舉辦一場別具意義的文化烹飪交流課程，為近 40 位本地中學及職業技術學校的學生提供珍貴的學習和實踐機會，藉此培育本地餐飲業的未來棟樑。活動當日，多位學員在名廚指導下學習傳統烹飪技法與創新融合理念，從中體會到本地與國際料理的獨特魅力，啟發創意烹飪思維，並促進不同文化之間的交流與互動。

「2025 澳門國際美食之都嘉年華」不僅加深了市民及旅客對澳門餐飲的認識，也為業界帶來了新的發展契機。澳娛綜合將持續深化餐飲發展，透過打造創新美食旅遊體驗、促進國際廚藝交流合作及人才培訓，全面配合特區政府經濟適度多元的發展策略。集團將繼續發揮行業引領作用，以美食為橋樑傳遞中西文化交融的澳門故事，為建設「世界旅遊休閒中心」貢獻力量。

圖片說明:



在「2025 澳門國際美食之都嘉年華」，澳娛綜合的「森仔」展位吸引大批市民及旅客駐足打卡，並品嚐跨國美食。



上葡京土耳其總廚 Murat Kara 於 7 月 14 日舉行的「澳門國際美食論壇」上跟各界嘉賓暢談各地飲食文化。



總廚 Murat Kara 於 7 月 16 日「美食之都廚藝展示」活動現場示範烹調經典土耳其菜色。



學員們全神貫注聆聽「味賞」主廚 Herlander Fernandes 及泰國碧差汶名廚 Arnon Wongchiang 的示範和指導。