



主題 一「一國兩制」下的香港

課題 C 香港社會的多元文化特徵

標題 C01 中西文化融合經典 香港的茶餐廳文化



影片位置：<https://youtu.be/kDQXaW0i8R8>

除了影片提及的奶茶及鴛鴦外，茶餐廳售賣的其他食物，不少亦反映了中西文化交融的特色。

其中常見於早餐的食品「奄列」，源自英語 Omelette，是指煎蛋捲包著蔬菜、火腿等餡料，這是典型的西式菜式烹調方法，然而傳入香港後，雖然廚師依然模仿此做法，但餡料改為香腸和午餐肉，甚至加入叉燒，使之成為香港特有的「港式奄列」。

茶餐廳廚師亦喜愛以「醬油」或「豉油」代替鹽調味，烹調扒類、乳鴿等菜式，以迎合香港人乃至廣東人的口味。

茶餐廳用餐的習慣亦同樣地融合了中西文化。例如，茶餐廳仿倣西方設有下午茶時段，提供簡單、價格較相宜的茶餐；部分茶餐廳晚上又有中式小菜提供，配合傳統香港人的口味。由此可見，茶餐廳設計菜單以至用餐習慣，均突顯了中西文化並存共融的精神。

