

籌款烹飪比賽



在一年半後，何東中學便會盛大慶祝成立六十周年，校友會自然萬分樂意竭盡綿力，幫忙母校把隆重的慶典辦得有聲有色。校友會校慶熱身活動的首炮，是特別在6月11日舉辦、名為「細味何東舊日情」的烹飪比賽，藉此重燃一班舊生對母校的眷念和熱愛，同時為未來的慶祝活動籌募經費。

何東中學由創校開始便設有烹飪科，「何東人」對設計和泡製美食表現的濃烈興趣以及超卓的廚藝，多年來為人津津樂道，所以烹飪比賽的詳情甫一公佈，便有多位烹飪高手以個人身份或組隊參加，反應熱烈的程度令籌委們驚喜不已。



母校快將盛大慶祝成立六十周年。

6月11日的下午，參賽的校友帶同她們的食物材料及助手(包括子女、家務助理等)陸續來到母校。由於充當比賽場地的科技與生活(食品科學與科技)室位於正校高座四樓，大家一邊踏著樓梯級向上走，一邊不停抹著汗水和喘氣。不過，雖然大家口中都在抱怨，但求學歲月種種溫馨難忘的經歷不期然湧上心頭，一切的辛勞最終都感到很值得。

數目多達十一個的參賽單位把烹飪室擠得滿滿的，人人都專注把食材預備妥當，忙個不了。





至於專程前來捧場的各方友好也獲籌委們體貼照顧，可以安坐隔鄰的音樂室，一邊享受冷氣和飲品，一邊觀賞早前舉行的創校校長張謝琮賢女士百歲壽宴的錄影特輯。



下午四時左右，「細味何東舊日情」籌款烹飪比賽正式開始，今趟參賽陣容確實鼎盛，烹調的中西美食亦式樣眾多，惹人垂涎：

參賽校友

- Judy Mok
- Susanna Ip
- Veronica Wong & Eleanor Kot
- Lisa Cheung



- Kathy Heung
- Amy Chan (陳念慈)

參賽菜式

- 珊瑚翡翠炒飯
- 阿嬤盤菜
- 榛子脆脆芒果栗子蛋糕
- 意式薄餅(共兩款)
 - ~ La Reine (Ham, Mushrooms & Olives)
 - ~ Hong Kong Styled Pizza (Sausage, Pepper, Pineapple & Cheese)
- 梅菜豬肉
- 何東“荷塘”傲骨 (排骨)
- 粒粒何東寶 (炒飯)

➤ **Mina Godenzi (高麗虹)**

➤ **Kerry So**

➤ **Tinny Tung**

➤ **Elena Kong (江美儀)**

➤ **Angela Siu**

• **Seafood Casserole**

• **Roasted Chicken**

• **阿蘇美極蝦**

• **Baked Mussels with white wine**

• **Fried prawn in tomato sauce**

• **Banh Xeo (Vietnamese Crepes)**

比賽正式開始，參賽校友人人全情投入，使出渾身解數，務求摘冠而回，烹飪室內各種廚房煮食的聲音此起彼落，不絕於耳，另外隨著所有爐火一起開啟，場地的溫度逐步上升，多位參賽者都弄得香汗淋漓！不過雖然各人戰意高昂，悉力以赴，烹飪室同時洋溢著溫暖歡樂的氣氛，旁觀的好友校友目睹烹飪高手超卓的手藝，都讚嘆不已，連聲為她們喝采打氣。



楊美琪校友擔任記者訪問各參賽者，邀請她們介紹自己的拿手菜式。





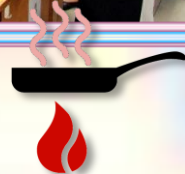
比賽時間瞬息即逝，很快便到評審的環節。今趟擔任評判之一的是現任校長**黃燕玲女士**，她一邊細嚼十四款中西美食，一邊大歎評審任務委實艱巨，因為款款美食都弄得色香味俱全，絕對達到專業水準，真的難分高下！



黃燕玲校長大歎評判不易為。



評判之一張偉餘老師。



參賽者的心血傑作！



在旁等候的校友和各方友好也按捺不住，一待評判們試食完畢便蜂擁而上，不一會就把參賽者的心血傑作吃個清光，同時為當日口福不淺感謝上天。享用美食之際，出席的校友互相聚舊閒談，並回憶昔日上烹飪科的趣事及種種得著，對母校深厚的情意再度充塞心胸。





不旋踵活動到了最緊張的時刻，就是公佈獲獎名單，成功奪冠的校友計有下列各位：

獲獎校友

- Veronica Wong & Eleanor Kot
- Amy Chan
- Elena Kong

獎項

《菜式造型大獎》

《最高籌款額獎》

《最佳味覺大獎》



評判之一楊惠瓊校友頒發《菜式造型大獎》。





《最佳味覺大獎》
得主。

《最高籌款額獎》
得主。



是次烹飪比賽為所有參與的人士帶來一個歡欣的下午和眾多難忘的回憶，而在未來多個月校友會將會舉辦更多校慶熱身活動，希望每位「何東人」都會鼎力支持！



