镜子会说话

Apec峰会筹委会在Suntec Singapore多个角落放置展品介绍新加坡，连厕所镜子上也有荧幕播放短片。

梁麒麟摄

黄慧敏

在亚太经济合作组织（Apec）峰会会场的厕所，镜子竟然会说话，告诉你“水”的故事！

为了让出席峰会的各经济体代表有更多机会认识新加坡，筹委会在主要会场新达新加坡（Suntec Singapore）多个角落安装展品介绍我国的生活和文化，连厕所也“不放过”。

站在厕所水盆前，动作感应器就会启动系统，将影像投影在装在镜子上的荧幕。这个在厕所播放的片段长约10秒，介绍我国的水续发展计划。

贸工部长林勋强昨晚为这一系列称为“Singapore Showcase”（新加坡陈列柜）的展品主持揭介仪式。其他展品包括会做“自我介绍”的家具、生活影像走廊等。

新加坡经济发展局（EDB）通讯部执行董事钟宝玉说：“主办国际会议展现了新加坡的高效率，但我们希望忙着开会的贵宾除了酒店和新达城外，能看到更多。”

“杏姗他们离开时，只会记得新加坡是很好的主办者，但我们也希望他们会觉得新加坡具个性和创意。”

EDB与11个政府机构和7家本地私人企业花了约3个月构思“新加坡陈列柜”。

钟宝玉坦言，由于时间空间局限，他们无法呈现更多展品，例如无法设立专柜让与会者试吃本地美食。

但她说：“我们想介绍的实在太多了，但最终最重要的是‘人’的元素。因此不论是影像或装饰，我们都以国人的生活面貌为主题。”

会场虽少了美食专柜，但宴请各经济体代表的宴会倒是有不少本地美食。《热点新闻》带你去看看我国厨师将为美国总统奥巴马（Barack Obama）和中国国家主席胡锦涛等21个经济体领袖献上哪些美食。

详文刊B3

热点新闻

总统府（Istana）14日欢迎午宴

对象：21个经济体领袖

前菜：蘑菇鸡肉卷配青菜

汤：芦笋浓汤

主菜：Barramundi鱼配橙汁牛油酱

甜品：巧克力蛋糕与热带水果

Barramundi鱼配橙汁牛油酱（图：Conrad Centennial）

巧克力蛋糕与热带水果

总统府15日闭幕午宴

对象：21个经济体领袖

前菜：冷盘辣椒螃蟹配芒果辣椒酱

芒果辣椒酱是创新口味，也能减少辛辣度。

汤：鲍鱼白木耳与木瓜炖鸡汤

主菜：Rendang烤龙虾配上马铃薯饼和慢烘番茄，Rendang不再油腻。

甜品：炸香蕉、椰子红糖芝麻脆饼

我的字典 HELPDESK

味蕾 wèi lěi; Taste bud

飨宴 xiǎng yàn: A feast

合乎 hé hū; To suit

候命 hòu mìng: To await orders

本地名厨创造 本地新口味

宴会幕后功臣：负责为Apec三大主要宴会设计菜色的是SATS Catering行政副总厨何兆丰（左起），港丽酒店行政总厨Wolfgang Ranner、费尔蒙酒店厨务总监Otto Weibel、文华东方酒店执行总厨张添来、联合利华饮食策划区域行政总厨许崇源。（梁麒麟摄）

黄慧敏

不辣的辣椒螃蟹、不油腻的Rendang酱，我国名厨团以创新手法重新诠释本地美食，为出席亚太经济合作组织（Apec）峰会的21个经济体领袖提供一场味蕾与创意的飨宴。

我国名厨团早在2个月前就开始为菜色伤脑筋，前后试了上百道菜，才终于敲定峰会3大宴会的菜单。他们甚至试过在1天内连续试吃7小时。

名厨们分成2组：在总统府款待21个经济体领袖的2场午宴由港丽酒店（Conrad Centennial）行政总厨Wolfgang Ranner负责。在滨海湾艺术中心（Esplanade）举办的“新加坡之夜”晚宴，则由以费尔蒙酒店（Fairmont Singapore）厨务总监Otto Weibel为首的名厨团负责。

调整本地菜肴口味 来迎合领袖们胃口

Apec节目委员会主席苏小强表示，名厨们的最大挑战就是确保菜肴合乎所有领袖的胃口。

“本地很多菜色偏辣、油腻，口味较重。厨师们必须从中取得平衡，在保留本地风味的同时，确保领袖们能接受。”

但口味经“调整”后是否也就失去本地特色？

Ranner说：“我们都有选用本地常用的食材，并也设计出本地常见的菜色，只是我们采用的是既清新又健康的现代烹调手法。”

Weibel也补充说：“菜肴的烹调方法一直都在演变，但不论怎么煮，最根本的方法依旧会存在，所以用创新手法烹调不代表菜肴就会失去原有特色。”

nghuimin@sph.com.sg

世界各地食材 新鲜空运抵新

为了让与会贵宾享用最美味的食物，名厨们在筹备上不敢马虎。多数食材将在宴会前2天才从世界各地空运过来，例如牛肋肉来自美国、带子来自挪威（Norway）、鸡肉来自法国、鱼子酱来自日本。

虽说等到宴会当天才把食材运来会更新鲜，但名厨团成员、文华东方酒店（Mandarin Oriental）执行总厨张添来表示“不愿冒险”。

“晚宴有300多名贵宾，单是龙虾就要300多只，订货量很大。每道菜肴所需材料也不少，很复杂。等到宴会当天才运来，如有意外怎么办？”

为确保一切顺利，Ranner将在午宴当天清晨4时就率领10名厨师到总统府开始准备。

Weibel和30名厨师会在14日早上就前往Esplanade为晚宴做准备。

为与会者提供24小时餐点服务

除了各经济体领袖，与会代表和外国媒体的“肚子”也获得照顾。

不论身在Apec峰会会场哪一个角落，只要一通电话，新达新加坡（Suntec Singapore）的24小时餐点服务就会把食物送到他们面前。

新达新加坡行销与通讯董事Anjna Vij Nihalani说：“与会者来自不同时区，办公时间可能有别。因此除了每天的早午晚餐外，我们也24小时候命，随时提供食物。”

为应付庞大需求，新达新加坡共安排65名厨师待命，并增聘约800人“助阵”。

24小时餐点服务共提供60道食品，每道价格$10至$25。其中本地食品占25%。不过考虑到口味问题，所有辛辣食物都无缘入选菜单。

在2006年的国际货币基金组织（IMF）和世界银行（World Bank）常年大会上，新达新加坡也推出这项餐点服务，并大受欢迎，会议进行的12天内共接到26,000项订单。

“新加坡之夜”晚宴

对象：约300名受邀贵宾，包括各经济体领袖、部长等

前菜：香菜龙虾配有机野菜

配有甜辣椒酱，为菜色增添本地风味。

汤：苏图鸡汤（Soto Ayam）配带子摩士（mousse）

不同于一般，这道Soto Ayam汤汁清澈，单是炖就要2小时。

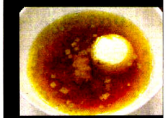
主菜：五彩牛肉伴青豆蓉、番茄蜜司（caramalised tomatoes）

牛肉得用五香粉焖上至少3小时。如不吃牛肉，贵宾可选鸡胸肉。

甜品：八宝果冻配凤梨椰子芭菲（parfait）、巧克力旗子饼

鱼尾狮型状的精致巧克力盲厨师亲手制作。

香菜龙虾配有机野菜



苏图鸡汤配带子摩士

五彩牛肉伴青豆蓉、番茄蜜司

八宝果冻配凤梨椰子芭菲（parfait）、巧克力旗子饼