



澳門特別行政區政府  
Governo da Região Administrativa Especial de Macau  
旅遊局  
Direcção dos Serviços de Turismo

## 關於立法會何潤生議員書面質詢的回覆

遵照行政長官指示，經徵詢社會文化範疇、經濟及科技發展局、勞工事務局的意思，本局對立法會2026年5月21日第0640/GSG/SAAL/2026號公函轉來何潤生議員於2026年5月15日提出，行政長官辦公室於2026年5月22日收到的書面質詢，回覆如下：

自澳門於2017年獲評定為聯合國教科文組織“創意城市美食之都”以來，特區政府開展了多方面的推進工作。其中，本局秉持“傳承、交流、創新”的發展方向，透過主辦及支持各類美食美酒活動，並結合多元渠道宣傳推廣，傳遞本地美食文化的底蘊，持續鞏固澳門作為“美食之都”的國際形象。

近年本局還透過舉辦“澳門國際美食之都嘉年華”，邀請世界各地的聯合國教科文組織創意城市網絡美食範疇及其他創意範疇的成員城市代表來澳，藉着跨地域、跨範疇的交流合作，激發創意，推動傳承和創新。“2026澳門國際美食之都嘉年華”當中的“美食之都廚藝展示”專題環節邀請了25個“創意城市美食之都”的名廚參與，合共帶來53場廚藝展示；特別安排兩名入選聯合國糧農組織“青年廚師計劃”的澳門任職廚師及一名獲選的南非廚師聯乘合作，充分展示年輕一代在美食領域的創意與潛能。

在“澳門國際美食論壇”環節上，邀請了四個不同創意範疇的成員城市代表，圍繞美食、設計、媒體藝術與音樂等跨領域，就共塑社區旅遊體驗進行交流，促進創意文化和社區發展的深度連結。“2026澳門國際美食之都嘉年華”共吸引約14.2萬人次現場參與，本局官方社交平台相關總曝光量超過1,600萬次，國際傳播成效顯著。

此外，本局積極透過公私營協作，鼓勵本澳綜合旅遊休閒企業引入國際性美食榜單及飲食文化交流活動落戶澳門，並持續舉辦具國際影響力的美食盛事，進一步提升澳門“創意城市美食之都”品牌的影響力。本局亦推行“味歷澳門”美食推廣資助計劃，鼓勵本澳社團結合旅遊、美食及創意，開展各類“旅遊+美食”主題活動，引領旅客走進社區，細味澳門豐富多元的美食文化。該計劃已支持多場美食製作體驗活動，參加者可置身世遺景點或



澳門特別行政區政府  
Governo da Região Administrativa Especial de Macau  
旅遊局  
Direcção dos Serviços de Turismo

特色商戶內，在專業指導下親自製作龍鬚糖、唐餅、土生葡菜等經典美食，深化文旅體驗。

同時，本局於澳門旅遊推廣網站設立“美食之旅”專頁，整合“澳門味道·都會傳承”、“中葡特色系列”、“澳門味道”、“尋味澳門特色店系列”及“澳門土生菜系列”等多個關於澳門美食、烹調技藝與飲食文化的短片，讓瀏覽者透過影音形式探索澳門“創意城市美食之都”的豐富內涵。上述專頁匯整了“星級旅遊服務認可計劃”餐飲界別獲獎名單、“特色店”及“澳門特色老店”等相關資訊，並結合網站的線上地圖與定位服務，協助使用者便捷地發掘周邊的美食商戶。

經濟及科技發展局則與地區商會合作推出不同類型的社區經濟活動，並結合特色市集、夜市、美食、消費優惠及文體等元素，鼓勵不同行業中小企積極參與。至於特區政府協同六大綜合旅遊休閒企業推出的“‘休’遊巴士·社區探趣”計劃，於途經社區設置多個站點，可便利旅客深入探索本澳不同地區的美食、特色店舖與文化景點。

文化局則表示，該局透過不同舉措推廣本澳特色美食的多元體驗，包括於澳門國際幻彩大巡遊、塔石藝墟、葡韻嘉年華、澳門國際兒童藝術節、澳門閱讀節、文化體育嘉年華等藝文盛事及節慶活動，設置餐飲攤位或非遺美食等項目，鼓勵業界推出多元的美食產品或體驗，並提升“美食+”的體驗價值與文化底蘊。同時，文化局持續善用轄下的文化設施與空間，如以公開招標租賃方式於塔石廣場商業中心、益隆炮竹廠舊址、澳門文化中心、龍環葡韻迎賓館、龍環葡韻售賣亭、澳門文學館等設施，開設文創商店及餐飲空間，提供多元化的文化消費體驗場景，助力提升本澳的文化創造力。

另一方面，為助力建設本澳“美食之都”及配合本澳餐飲業發展對技能人才的需求，勞工事務局透過與社會夥伴及鄰近地區合作，持續以“技能提升”、“培訓結合考證”及“在職帶薪”等多元模式培養行業所需技能人才。同時，透過粵港澳職業技能評價標準的互通共融，持續拓展不同範疇的“一試多證”考證項目，包括中西式烹調師、中西式麵點師、咖啡師、茶藝師及餐廳服務員等，大部份課程費用全免。去年勞工事務局開辦涉及餐飲業的培訓課程共93個，共1,301人次參加，當中共877人次獲發本地、內地及國際認可的技能證明。



澳門特別行政區政府  
Governo da Região Administrativa Especial de Macau  
旅遊局  
Direcção dos Serviços de Turismo

澳門旅遊大學亦持續開設廚藝管理學士學位課程，將澳門土生葡菜等多元美食文化納入核心教學內容，為澳門“創意城市美食之都”的長遠發展夯實人才基礎；面向業界和公眾持續開辦專業培訓課程及名廚工作坊，傳承和創新烹飪技藝，激發行業創新活力，豐富本澳餐飲內涵，持續提升澳門美食的品牌影響力。

此外，澳門旅遊大學作為“土生葡人美食烹飪技藝”國家級非物質文化遺產之保護單位，多年來聯合本局、文化局等部門廣泛蒐集全球土生葡人家傳食譜、復原失傳菜式，持續開展學術研究、編撰出版多部書籍，運用線上線下專題資料庫展示土生葡菜風貌，並於該大學的教學餐廳每周推出特色主題自助餐，打造豐富的現場體驗。

代局長

司徒琳麗