

國立臺灣體育大學圖書館剪輯資料

分類 運動 來源 中國時報 日期 980901 版面 A九版

迎聽奧 各飯店端出美食款待選手

邱雯敏／台北報導

聽障奧運即將開跑，台北市各大聽障指定住宿飯店，針對各國比賽隊伍的特殊需求，端出為奧運選手量身打造的料理，有人端出選手家鄉菜，有人推薦台灣特色料理，針對聽障人士，也特別加強飯店的軟硬體設備，讓用餐和住宿的環境更加友善。

有俄羅斯隊選手下榻的晶華酒店，將三餐安排在栢麗廳，由西餐行政主廚Noel、栢麗廳主廚劉俊輝和西點主廚羅倫負責菜單規劃，主廚將與選手的隨隊營養師和醫生每日開會，採用台灣農產品，根據選手所需的營養，隨機調整菜色。

肉、高加索燉羊肉、喬治亞蕃茄燉雞、大諾夫哥羅德燉魚、水煮魚球佐辣根醬、茄汁鮮蔬燉鱈魚、茄汁香腸燉高麗菜等多達二十道的俄羅斯家鄉菜在餐台上供選手取用，而到栢麗廳用餐的一般消費者也可以一起享用。

此外，在聽奧期間，不但聘請政大俄文系同學擔任短期服務人員，菜牌也全部以俄文標示，並註明使用食材，避免選手對食物過敏或是水土不服。

主要接待來自中國大陸的選手群，六福皇宮表示，中國大陸隊三餐都安排在飯店用餐，除了早餐在自助餐廳，午、晚餐都在宴會廳另設宴席，特別要求餐飲中必須符合高蛋白、衛生安全、營養均衡三大原則。

六福皇宮表示，接待來自中國大陸的選手，主廚在午餐與晚餐特別準備了具台灣地方風味的料理，例如子薑嫩肝片、宜蘭西魯肉、沙拉釀涼筍、紅燒豆腐煲、蠔油杏鮑菇等富含蛋白質與纖維的營養台菜。另外，也將精挑細選大陸少見的寶島季節水果，例如木瓜、芒果、芭樂、柚、鳳梨等鮮果款待中國大陸選手。

美麗信則針對運動選手的蛋白質需求，除了燒烤牛肉、肋排，特別在自助餐檯上提供有機芽菜。

美麗信表示，芽菜其實就是各種作物的幼苗，種子在此時是營養價值的高峰期，蛋白質含量甚至超過各種肉類，強力推薦給下榻該飯店的美國隊選手。

而為了滿足各國選手吃的需求，就屬遠東飯店和華泰王子飯店最為頭痛。下榻遠東飯店的中東選手和住宿華泰王子飯店的伊朗選手，由於宗教信仰的因素，對於食材的來源都有嚴格要求。

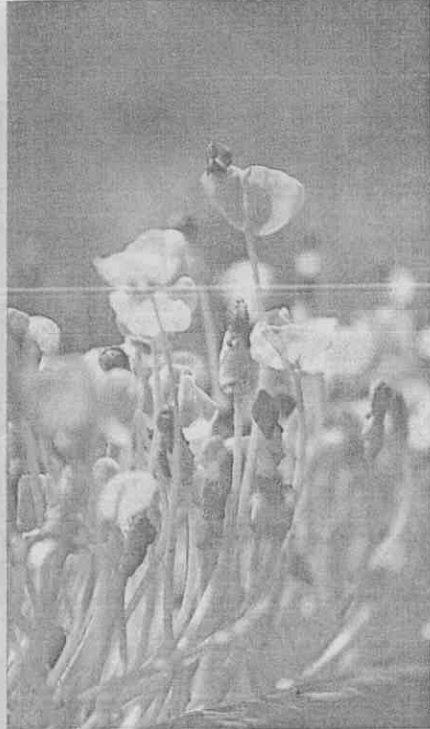
華泰王子飯店表示，伊朗選手中有許多穆斯林教徒，除了不吃豬肉之外，連雞、鴨、魚肉都必須經過誦經後由人道方式屠宰，為此，飯店也特別尋找專門的肉品處理店，採購符合伊斯蘭教法的食材。

而為了提升最佳的服務品質，不少飯店都要求所有一線人員，包含大廳櫃檯接待人員及餐廳服務人員，開始學習手語課程，以便在賽程期間為選手服務。此外，針對聽障需求，第一線的服務人員更得熟記選手住房的房號，若選手於房內有任何需求，只要拿起電話一按，飯店會立派服務人員前往了解。

同時，在硬體方面，特別加強飯店輔助聽障設施，在公共空間設置明顯的圖示與指標，備有緊急閃光燈，客房則備有震動警示器、門鈴閃光燈等輔助聽障人士的友善設備。



▲西華飯店特別加入涮牛肉，幫助選手補充蛋白質。(業者提供)



▲美麗信每日提供不同之有機芽菜，搭配智利有機橄欖油，非常健康。(業者提供)