

鄉議局基金 主辦

新界傳統文化節

「鹹魚製作技藝工作坊」

活動詳情

「鹹魚白菜也好好味」的主角——鹹魚，是老一輩餐桌上的家常菜，鹹魚製作技藝亦已列入香港非物質文化遺產清單之內。

究竟製作鹹魚一般會採用甚麼鮮魚？又包括甚麼製作過程？大澳作為傳統漁村，又有鹽田歷史，故傳承了這項技藝。其中大澳勝利香蝦廠除了製作蝦膏蝦醬外，仍傳承傳統鹹魚製作技藝。

本工作坊將邀請香蝦廠第二代傳人，李錦平先生及其團隊會向大家講解及教授製作鹹魚的步驟和技巧，帶同大家參觀曬魚場，並體驗如何製作鹹魚。

地 點：大澳勝利香蝦廠

需 時：約 5 小時（包括來回車程）

對 象：大、中、小學師生及家長（因工作坊於戶外進行，12 歲或以下參加者必須有老師或家長陪同；一位老師或家長可陪同數名參加者。）

費 用：免費

日期、集合時間及地點：

2025 年 11 月 29 日(星期六)	上午 8:00 於東涌港鐵站 A 出口閘外近貢茶位置集合， 然後乘坐旅遊巴到大澳；約下午 1:00 於東涌港鐵站解散
-----------------------	---

報名截止日期：2025 年 10 月 31 日（星期五）

抽籤日期：2025 年 11 月 3 日（公開抽籤於網上進行，詳情另行公布；成功參加者將收到電郵確認。）

注意事項：

- 由於工作坊於戶外進行，12 歲或以下參加者必須有老師或家長陪同參與。
- 由於工作坊於戶外進行，參加者宜自備雨具防曬、擋雨。
- 鄉議局基金在工作坊/課程進行期間，會安排拍攝、錄影及/或錄音，作為宣傳、檢討及教材之用。相片及一切錄音及錄像，將給予康樂及文化事務署、非物質文化遺產辦事處、鄉議局基金等主辦/資助/合作單位使用。參加者需同意進行拍攝及廣播才參加是次活動。
- 工作坊名額有限，建議儘早報名；如因事缺席，請提早以電郵通知本機構。
- 工作坊以網上公開抽籤方式作取錄原則。如參加者報名資料不完備或不正確，本機構有權取消其報名資格。
- 中籤者需再提供資料（如身份證號碼及英文全名）以作購買保險之用。
- 工作坊/課程以廣東話進行。
- 完成整個工作坊之學員將獲發「參與證書」。
- 如遇天氣問題，活動將順延並再作安排。

報名及查詢：

電郵：info.ntfestival@gmail.com（請註明：報名「鹹魚製作技藝工作坊」）

電話：2336 1151（新界鄉議局 秘書處）



或



<https://forms.gle/BpTb7fgY5y3ftRex8>

工作坊詳情 (Facebook)

報名表（個人）