

非物質文化遺產 --- 蛋撻製作技藝

- 17 世紀，英國人已開始製作類似蛋撻的食品。而蛋撻的製作技藝於 1940 年代傳入香港，初時，蛋撻只在高級餐廳供應，並不普及。
- 當時香港普遍民眾貧窮，很難到高級餐廳品嚐英式餐飲，於是香港餐館便製造蛋撻，再以便宜價格售賣，深受香港人歡迎。
- 蛋撻便成為馳名中外的香港特式食物，在麵包店、茶餐廳及酒樓都能輕易買到。
- 蛋撻於 2014 年 6 月被列入香港非物質文化遺產清單。希望以後同學在品嚐蛋撻時，都可以透過層層美味，瞭解到它背後香港的文化特色。