

新聞發佈

2023 年 4 月 17 日

恒生為全體員工呈獻 90 周年 Taste of Penthouse 系列 第一炮送上博愛堂招牌名菜花膠五蛇羹

恒生銀行（「恒生」）博愛堂（The Penthouse）歷史悠久，為城中享負盛名的專屬商務宴會廳。為慶祝 90 周年，恒生特為全體員工呈獻 Taste of Penthouse 系列，在全年不同時段為員工送上一系列博愛堂特色名饌，第一炮為花膠五蛇羹。

恒生銀行執行董事兼行政總裁施穎茵今天（4 月 17 日）聯同一眾商業銀行高級管理人員變身服務員，親自為員工送上花膠五蛇羹。在較早時候，施女士亦已聯同財富管理及個人銀行業務主管李樺倫及人力資源總監何樂斯在總行向員工派發蛇羹。

花膠五蛇羹為恒生博愛堂其中一道招牌名菜，製作過程一絲不苟。是次由於招待員工人數眾多，博愛堂動員了 14 位巧手名廚，花上超過 1,700 小時將五種不同的蛇肉（飯鏟頭、金腳帶、過樹榕、三索線及水律）拆成細絲入饌，配以花膠絲、雞肉絲及花菇絲，用蛇骨、老雞、金華火腿、陳皮、薑及赤肉等熬製而成的濃厚湯底，每日新鮮燴製而成，盡顯傳統粵菜的功架及精華。

— 完 —

恒生為全體員工呈獻 90 周年 Taste of Penthouse 系列 第一炮送上博愛堂招牌名 菜花膠五蛇羹 / 第 2 頁

圖片說明

圖片 1

為慶祝 90 周年，恒生特意为全體員工呈獻 Taste of Penthouse 系列，在全年不同時段為員工送上一系列博愛堂特色名饌。恒生銀行執行董事兼行政總裁施穎茵聯同一眾商業銀行高級管理人員親自為員工準備博愛堂招牌名菜花膠五蛇羹。圖為恒生銀行執行董事兼行政總裁施穎茵（左三）、企業銀行業務總監黃嘉誠（左一）、企業銀行業務總監樓元韻（左二）、商務理財業務總監何詠儀（右三）、企業銀行業務總監黃展能（右二）及批發銀行業務董事總經理 James Barber（右一）。



恒生為全體員工呈獻 90 周年 Taste of Penthouse 系列 第一炮送上博愛堂招牌名
菜花膠五蛇羹 / 第 3 頁

圖片 2

恒生銀行執行董事兼行政總裁施穎茵（左三）在博愛堂總廚顧問陳錦成師傅（右二）及行政總廚洪寶發師傅（左二）指導下，親手為員工炮製花膠五蛇羹。



圖片 3

恒生銀行執行董事兼行政總裁施穎茵變身服務員為員工送上博愛堂招牌名菜
花膠五蛇羹。



恒生為全體員工呈獻 90 周年 Taste of Penthouse 系列 第一炮送上博愛堂招牌名
菜花膠五蛇羹 / 第 4 頁

圖片 4

恒生特為全體員工呈獻 90 周年 Taste of Penthouse 系列，第一炮送上博愛堂招牌名菜花膠五蛇羹。圖為恒生銀行執行董事兼行政總裁施穎茵（右三）、企業銀行業務總監黃嘉誠（右一）、商務理財業務總監何詠儀（右二）、企業銀行業務總監樓元韻（左三）、企業銀行業務總監黃展能（左二）及批發銀行業務董事總經理 James Barber（左一）。



圖片 5

恒生銀行執行董事兼行政總裁施穎茵（右四）早前偕同財富管理及個人銀行業務主管李樺倫（右五）、人力資源總監何樂斯（右七）及個人銀行業務分銷主管麥中和（右一）到分行為員工送上花膠五蛇羹以表心意。

