

廚師營養烹調培訓工作坊

「健康飲食在校園」運動目的是向兒童提倡健康飲食。為學童提供健康美味的午膳有助培養學童的健康飲食習慣，而學校午膳供應商於這方面擔當着重要角色。

為使小學午膳供應商的廚師或負責食譜設計的人員了解 6-12 歲學童的營養需要及初步掌握健康午膳食譜設計及改良的技巧，衛生署及職業訓練局香港專業教育學院（柴灣分校）應用科學系於 2007 年 8 月 28 及 29 日合辦一名為「廚師營養烹調培訓工作坊」，合共 54 名，來自 22 個學校午膳供應商的的員工參加。

廚師營養烹調培訓工作坊是「健康飲食在校園」運動的一環。衛生署正考慮於日後再舉辦此工作坊。

參加是次工作坊的學校午膳供應商如下（排名不分先後）：

321 Nu Concept (Food & Beverage) Ltd.

澳華食品有限公司

百利恒美食有限公司

金巴斯集團香港有限公司（澤慧學生膳食）

丹尼食品有限公司

臻美食品有限公司

美味王餐飲管理有限公司

Epoch Central Kitchen

盈信膳食天地

恩筵飲食服務及策劃有限公司

開心集團有限公司

原美 - 美心食品有限公司

香港美食有限公司

德國漢莎膳食服務（中國）有限公司

活力午餐 - 泛亞飲食有限公司

美思餐飲服務有限公司

慧霖工場

美利飲食服務有限公司

健康動力美食

專業機構膳食有限公司 - 大快活集團有限公司

帆船飲食管理有限公司

永記膳食公司



學員上課堂的情形。



小組活動：學員分組商討將食譜改良得更健康及營養均衡。



技巧實習：學員烹調已改良的食譜。



雖是同一菜式，但廚師各有風格，煮出不同的味道！

(1：咖喱牛肉，2：草菇豆乾煮娃娃菜)



學員及導師一同試食，交流烹調心得。



學員考試的情形，通過評核的學員可獲頒發證書。

學員心聲：

營養理論部份使我獲益良好!

這個工作坊能為生產線的員工提供充足資料!

對我們的知識加深很多，因在廚房工作，只明操作而不知道很多理論。

課程達到自己預期的目標，尤以飯盒配搭的知識!

會推介這個課程給同事或朋友，因希望同事更明白食物的營養及處理方法!