

烹飪技巧有一套 食品衛生又安全



■學理與手藝並重的「食品衛生安全與烹飪技能研習活動」，成果圓滿。

社會經濟環境變遷，小家庭及雙薪家庭不斷成長，餐飲業也因工商發達而蓬勃發展，偶爾吃吃小館子、包個熟食回家吃，已成為一天的繁忙後輕易解決全家人晚餐的方式，然而近日頻傳食物中毒事件，令人在方便與衛生之間取捨兩難。

政府有鑑於餐飲衛生和品質的提升，對國人的健康影響很大，故頒訂『中餐烹調技術士』證照考試，釐訂學科與術科之考試辦法，希望藉由證照制度推廣，能提升國內餐飲水準及改善衛生環境，為消費者把關。

本會為響應政府政策，規定餐飲業者應持有證照方可營業之政令，針對餐飲業者及鄉民舉辦「食品衛生安全與烹飪技能研習活動」，一方面可提升農村生活品質、增進鄉民吃的健康及衛生安全，亦可求得更高的烹飪手藝，通過檢定考試後可增加就業機會。在經費極力爭取及屏東縣政府、屏東

縣衛生局全力配合及督導下，於87年10月20日起為期3個月舉辦研習活動。特邀請衛生局伍茂祥課長主講「食品衛生安全」；屏科大陳淑瑾講師主講「食品製備原理」；林順生教授主講「食品營養」。並商請借用高雄區農業改良場家政實驗室設備，也邀請曾玉惠小姐輔導檢定術科技能，曾小姐不僅張羅整個烹飪教材所需材料及資訊，並親自作烹飪現場指導，熱心親切的態度贏得大家的讚揚。

或是推廣得力，或是業者及鄉民對此重視，報名參加及臨時參加者擠滿了整個會場，大家仔細聆聽、勤作筆記、不斷發問，更顯示此項研習活動的生活化，自然而然地傳遞食物烹調的健康觀與衛生觀，大家的專注讓我辦起家政推廣更起勁了。

課程中有關學科考古試題材料特性整理歸納，讓應考者能掌握各種材料特性及得高分

要領，本身衣著整齊與清潔是基本概念，細微動作及一貫手續也是馬虎不得，簡單打個蛋也是大學問喔！

稍有疏忽，主考官筆下可不留情，批個「下次再來吧」。嚴謹又專業的評分標準，使人能考取證書是光榮的成就。有食物衛生安全基礎觀念，習得一身好手藝才能相輔相成，不致輪為紙上談兵、光說不練。

術科指導不僅講解試場注意事項及教導21種烹調法，協助考生在實習完每一道菜後，對自己製作流程之流暢性能更深入了解與記憶，使臨場時更能得心應手。雖說短短數節課程，經老師精闢講解刀工及材料作法、細心現場指導烹調法，不僅本身烹飪技巧更精進，彼此相互學習、意見交流對個人家庭是一項利多，對未來事業更是一項利器，受惠程度是無可限量、不可言語的。

研習成果中，只見大家利用純熟的技藝精心烹調出道道味美佳餚，對即將赴考場的他們而言早已不是問題了。對我而言，則又是一次快樂又滿足的成就，期待您與我一齊祝福他們順利考取證照。



五月特價書籍

鄉間小路長期訂戶5月份特價書籍(88年5月16日至6月16日)

青草集

定價：320元

優待價：255元



香花集

定價：240元

優待價：140元



設施園藝技術

定價：800元

優待價：640元

●請註明訂戶編號至本社門市部購買或郵撥訂購，另加掛號郵資60元。●洽詢電話02-2362 8148 轉30/31 ●