

与各界共庆端午节 银娱举办糰子工作坊并向长者送赠百只爱心糰子

2014 年 5 月 29 日 - 端午节将至，为了与员工庆祝这个传统节日，银河娱乐集团（下称「银娱」）员工康乐会特别举办「飘来糰香工作坊」，邀请中式烹调师金襟针獎的得獎厨师指导参与员工制作糰子来馈赠家人和朋友。此外，银娱一班热心员工更额外制作近一百只爱心糰子，送赠予伯大尼安老院的长者，藉此向社会各阶层表达关怀。

工作坊于周二下午假「銀河酒店™」举行，银娱员工康乐会除了准备大批上乘食材，如烧鸭、鲍鱼和干瑶柱外，更特别邀请「澳门职业技能认可基准」中式烹调师（港澳点心）中级组比赛金襟针得主、于「澳門銀河™」任职副主厨的叶锦辉师傅示范包糰技巧。叶师傅加入「澳門銀河」两年，特别精于制作各款中式点心，这是他第一次开班授徒，教授烹饪技巧，他表示：「银娱员工康乐会举办这次活动，除了让参加者增加对传统食物的了解，并藉此向家人表达心意，亦给予我难得的机会在厨房以外的地方一展所长，真是非常有意思。」

由于今年已是员工康乐会第二年举办糰子工作坊，参加员工都向高难度挑战，制作更花功夫的五角型及锦囊型糰子；众人都表示最困难的就是把糰子每一只角包得匀称，故此往往需要其他同事互相帮忙下才能包裹出精美的糰子。最后，叶师傅特别挑选三只包裹得最美观的糰子，并向制作的同事赠送由「澳門銀河」中央厨房以双倍材料精心炮制的特大糰子，以示奖励。

此外，为了向社会各阶层分享节日欢乐，银娱的一班热心员工更特别制作近一百只美味可口的糰子，并由银娱义工队成员于周四送到伯大尼安老院，让院舍的长者感受到外界的关心。有长者表示，以前曾经为家人制作糰子，明白背后需要花很多工夫和时间，因此特别感激银娱员工的一番心意，并会在端午节当日一边欣赏龙舟比赛、一边享用这只爱心糰子。

- 完 -

图片说明：



P001：银娱员工康乐会举办「飘来糉香工作坊」，让参与员工学习制作传统的端午节糉子。



銀娛 GEG



P002：「澳門銀河」廚師向參加者示范包裹糉子的技巧。



P003：銀娛員工專誠為伯大尼安老院的長者制作一百只糉子，藉此向他們送上佳節祝福。



銀娛 GEG



P004：长者们从银娱义工队员手上接过糉子，并表示会留待端午节当日享用。