



銀娛GEG

與各界共慶端午節 銀娛舉辦糰子工作坊並向長者送贈百隻愛心糰子

2014 年 5 月 29 日 - 端午節將至，為了與員工慶祝這個傳統節日，銀河娛樂集團（下稱「銀娛」）員工康樂會特別舉辦「飄來糰香工作坊」，邀請中式烹調師金襟針獎的得獎廚師指導參與員工製作糰子來餽贈家人和朋友。此外，銀娛一班熱心員工更額外製作近一百隻愛心糰子，送贈予伯大尼安老院的長者，藉此向社會各階層表達關懷。

工作坊於周二下午假「銀河酒店™」舉行，銀娛員工康樂會除了準備大批上乘食材，如燒鴨、鮑魚和乾瑤柱外，更特別邀請「澳門職業技能認可基準」中式烹調師（港澳點心）中級組比賽金襟針得主、於「澳門銀河™」任職副主廚的葉錦輝師傅示範包糰技巧。葉師傅加入「澳門銀河」兩年，特別精於製作各款中式點心，這是他第一次開班授徒，教授烹飪技巧，他表示：「銀娛員工康樂會舉辦這次活動，除了讓參加者增加對傳統食物的了解，並藉此向家人表達心意，亦給予我難得的機會在廚房以外的地方一展所長，真是非常有意思。」

由於今年已是員工康樂會第二年舉辦糰子工作坊，參加員工都向高難度挑戰，製作更花功夫的五角型及錦囊型糰子；眾人都表示最困難的就是把糰子每一隻角包得勻稱，故此往往需要其他同事互相幫忙下才能包裹出精美的糰子。最後，葉師傅特別挑選三隻包裹得最美觀的糰子，並向製作的同事贈送由「澳門銀河」中央廚房以雙倍材料精心炮製的特大糰子，以示獎勵。

此外，為了向社會各階層分享節日歡樂，銀娛的一班熱心員工更特別製作近一百隻美味可口的糰子，並由銀娛義工隊成員於周四送到伯大尼安老院，讓院舍的長者感受到外界的關心。有長者表示，以前曾經為家人製作糰子，明白背後需要花很多工夫和時間，因此特別感激銀娛員工的一番心意，並會在端午節當日一邊欣賞龍舟比賽、一邊享用這隻愛心糰子。

- 完 -

圖片說明：



P001：銀娛員工康樂會舉辦「飄來糴香工作坊」，讓參與員工學習製作傳統的端午節糴子。



P002：「澳門銀河」廚師向參加者示範包裹糉子的技巧。



P003：銀娛員工專誠為伯大尼安老院的長者製作一百隻糉子，藉此向他們送上佳節祝福。



P004：長者們從銀娛義工隊員手上接過糰子，並表示會留待端午節當日享用。