

## 香港食品委員會工作坊 探索飲食文化單元(01)：「我煮我食」的基本操作

### 工作簡介

饒宗頤文化館與香港食品委員會合作探索飲食文化系列，關注異地不同飲食問題，更了解到離港升學或移民的年青人要獨自面對飲食難題，因而希望可以在食品安全、健康及生活享受方面為大家帶來一些實質知識和技巧，給同學和家人一個實踐的機會及做好準備。香港食品委員會工作坊希望能為同學會員提供適當服務。

### 單元內容

1. 認識及使用基本煮食用具，注意環境及食物衛生安全。運用簡易煮食操作，享用並清理。
2. 選購食物、適量配搭、烹調及健康飲食考慮。
3. 蒸、煮、炆、焗、炒、(炸)基本烹調方法及選用。
4. 免費提供香港食品委員會「基礎食品安全網上課程」，可投考國際認受食品安全資格。

### 教學對象

對基本煮食有興趣人士

### 授課語言

粵語，輔以英文詞彙

### 課程導師

1. 香港食品委員會劉耀輝榮譽會長
2. 鄭偉生主廚

### 上課地點

饒宗頤文化館中區－藝術工房2 (九龍美孚青山道800號)

### 上課日期

課程編號：HKFC/FW/01/01

21/08/2021(星期六)；2:30pm - 5:30pm；總課時：3小時

### 課程費用

HK\$700(另加材料費用HK\$100)

### 收生名額

8 - 12人

### 證書

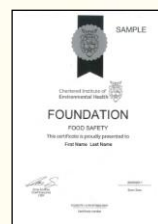
由饒宗頤文化館及香港食品委員會聯合頒發「修業證書」。學員可獲免費提供網上食品安全課程，一個月內可向香港食品衛生管理人員協會申請投考英國環境衛生協會第二級食品安全證書，詳情請向HKFHAA秘書處查詢。

### 查詢電話

QHFC Ltd. - 電話:2243 3466 (鍾小姐)



修業證書樣本



CIEH第二級  
食品安全證書樣本

## 香港食品委員會工作坊 探索飲食文化單元(02)：精品咖啡與曲奇製作

### 工作簡介

饒宗頤文化館與香港食品委員會合作探索飲食文化系列，關注異地不同飲食問題，更了解到離港升學或移民的年青人要獨自面對飲食難題，因而希望可以在食品安全、健康及生活享受方面為大家帶來一些實質知識和技巧，給同學和家人一個實踐的機會及做好準備。香港食品委員會工作坊希望能為同學會員提供適當服務。

### 單元內容

1. 重點介紹咖啡歷史，種植、水澆、烘焙及沖調技巧
2. 簡易曲奇製作示範
3. 實習體會精品咖啡與曲奇製作及享用
4. 免費提供香港食品委員會「基礎食品安全網上課程」，可投考國際認受食品安全資格。

### 教學對象

對精品咖啡、曲奇製作有興趣人士

### 授課語言

粵語，輔以英文詞彙

### 課程導師

1. 李錦輝專業咖啡導師
2. 鄭偉生主廚/團隊

### 上課地點

饒宗頤文化館中區－藝術工房2 (九龍美孚青山道800號)

### 上課日期

課程編號：HKFC/FW/02/01

26/08/2021(星期四)；6:30pm - 9:30pm；總課時：3小時

### 課程費用

HK\$700(另加材料費用HK\$100)

### 收生名額

8 - 12人

### 證書

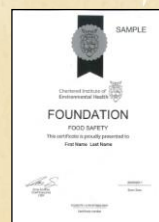
由饒宗頤文化館及香港食品委員會聯合頒發「修業證書」。學員可獲免費提供網上食品安全課程，一個月內可向香港食品衛生管理人員協會申請投考英國環境衛生協會第二級食品安全證書，詳情請向HKFHAA秘書處查詢。

### 查詢電話

QHFC Ltd. - 電話:2243 3466(鍾小姐)



修業證書樣本



CIEH第二級  
食品安全證書樣本

## 香港食品委員會工作坊 探索飲食文化單元(03)：中醫食療及保健調養

### 工作簡介

饒宗頤文化館與香港食品委員會合作探索飲食文化系列，關注異地不同飲食問題，更了解到離港升學或移民的年青人要獨自面對飲食難題，因而希望可以在食品安全、健康及生活享受方面為大家帶來一些實質知識和技巧，給同學和家人一個實踐的機會及做好準備。香港食品委員會工作坊希望能為同學會員提供適當服務。

### 單元內容

1. 中醫食療學的基礎理論和食性理論
2. 不同人群的食療保健調養
3. 四季食療與穴位保健
4. 免費提供香港食品委員會「基礎食品安全網上課程」，可投考國際認受食品安全資格。

### 教學對象

對中藥及保健有興趣人士

### 授課語言

粵語

### 課程導師

1. 劉思敏註冊中醫師(編號: 006746)主講
2. 龐偉生主廚/團隊

### 上課地點

饒宗頤文化館中區－藝術工房2 (九龍美孚青山道800號)

### 上課日期

課程編號：HKFC/FW/03/01

25/08/2021(星期三)； 6:30pm - 9:30pm； 總課時：3小時

### 課程費用

HK\$700(另加材料費用HK\$100)

### 收生名額

8 - 12人

### 證書

由饒宗頤文化館及香港食品委員會聯合頒發「修業證書」。學員可獲免費提供網上食品安全課程，一個月內可向香港食品衛生管理人員協會申請投考英國環境衛生協會第二級食品安全證書，詳情請向HKFHAA秘書處查詢。

### 查詢電話

QHFC Ltd. - 電話:2243 3466 (鍾小姐)



修業證書樣本



CIEH第二級  
食品安全證書樣本

## 香港食品委員會工作坊

### 探索飲食文化單元(04)：舊世界紅酒品嚐及食物配搭

#### 工作簡介

饒宗頤文化館與香港食品委員會合作探索飲食文化系列，關注異地不同飲食問題，更了解到離港升學或移民的年青人要獨自面對飲食難題，因而希望可以在食品安全、健康及生活享受方面為大家帶來一些實質知識和技巧，給同學和家人一個實踐的機會及做好準備。香港食品委員會工作坊希望能為同學會員提供適當服務。

#### 單元內容

1. 歐亞文化介紹，紅酒歷史及8000年葡萄酒世界
2. 學員品酒與不同地域品種比較
3. 紅酒與食物配搭及效果示範



格魯吉亞  
紅酒示範(一)



雪莉奧奶酪雞



格魯吉亞  
紅酒示範(二)



基特香烤菇

#### 教學對象

飲食行業從業員

對紅酒與食物配搭有要求而年齡超逾18歲人士

#### 授課語言

粵語，輔以英文詞彙

#### 課程導師

1. 黃靜綺(May Wong)品酒師，格魯吉亞文化協會會長
2. 鄭偉生主廚

#### 上課地點

饒宗頤文化館中區－藝術工房2 (九龍美孚青山道800號)

#### 上課日期

課程編號：HKFC/FW/04/01

11/08/2021(星期三)；6:00pm - 9:00pm；總課時：3小時

#### 課程費用

HK\$700(另加材料費用HK\$100)

#### 收生名額

8 - 12人

完成課程同學可享用  
特惠價購買優質葡萄酒

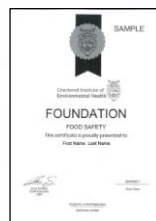


#### 證書

由饒宗頤文化館及香港食品委員會聯合頒發「修業證書」。學員可獲免費提供網上食品安全課程，一個月內可向香港食品衛生管理人員協會申請投考英國環境衛生協會第二級食品安全證書，詳情請向HKFHAA秘書處查詢。



修業證書樣本



CIEH第二級  
食品安全證書樣本

#### 查詢電話

QHFC Ltd. - 電話:2243 3466(鍾小姐)



饒宗頤文化館  
Jao Tsung-I Academy



## 香港食品委員會工作坊 探索飲食文化單元

了解工作坊詳情及網上報名  
請掃瞄二維碼



### 查詢電話

如有任何查詢，請致電 2243 3466 與鍾小姐（優質及健康食品中心有限公司）聯絡。