文經總會舉辦2022「養生滋補美食」線上免費烹飪班 美食專家王鈴鈴傳授臺式珍味佛跳牆準備與烹煮

#「養生滋補美食」線上免費烹飪班

菲華文教服務中心

活動時間：2022-10-16

菲華文經總會於10月16日配合菲華文教服務中心在ZOOM視頻主辦以「養生滋補美食」為主題線上免費烹飪班，吸引近一百位不同年齡層僑胞參加。

此次線上免費烹飪班以直播方式傳授珍味佛跳牆做法，並邀請2017年曾赴臺北實踐大學，參加由僑務委員會所舉辦的臺灣創意美食製作班研習的王鈴鈴擔任講師。

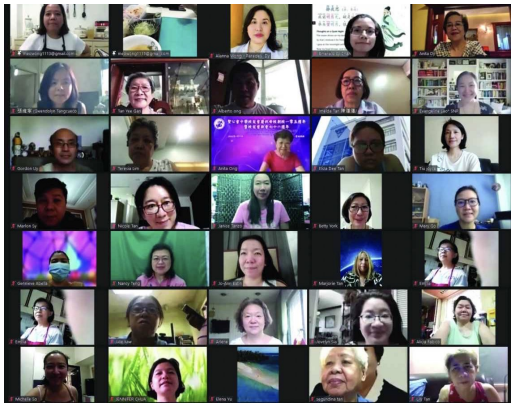
是日由本會莊常務委員漢香擔任主席，菲華文教服務中心王主任映陽致詞，蔡秘書長懷強為司儀。

主席莊常務委員漢香在致詞時，向與會人士簡單介紹佛跳牆的由來，感謝僑社美食專家王鈴鈴講師在百忙中撥冗擔任烹飪班的講師；佛跳牆是每逢過年、過節華人招待親友必備美食，他補充說明，佛跳牆是歷史名菜，各地的做法也有所不同，每逢餐桌上有端出這道佳餚美食時，均會讓客人有如座上賓的感覺。

王主任映陽在致詞中表示，臺灣從十月十三日就開始解封，也就是所謂的0+7，只要兩次快篩陰性，就可以自由活動，歡迎大家到臺灣品嚐各地美食及享受美景；她也鼓勵菲律賓華裔子弟赴臺就學，同時向與會人士闡述赴臺就學的優勢，並且讚揚菲華文經總會在菲律賓傳承中華文化的貢獻。

接著由蔡秘書長懷強扼要介紹王鈴鈴講師的學經歷，並表示王鈴鈴講師乃中、小學畢業於菲律賓聖公會中學，菲律賓中正學院大學部畢業，現擔任菲律賓中正學院高中部中菜料理班、菲律賓中正學院音樂及藝術中心創意美食班與菲律賓僑中學院烹飪班指導老師。

隨後，王鈴鈴講師開始教導學員如何準備與烹煮珍味佛跳牆，這也包括如何挑選食材、其處理方式及入甕蒸燉時間等，在兩個多小時的密集線上課程中大家都受益匪淺；王鈴鈴講師也細心解答所有學員對烹煮佛跳牆的發問，活動溫馨圓滿結束。



報名參加學員聆聽製作美食技巧。

第一排左至右：莊常務委員漢香、王主任映陽、王鈴鈴講師、蔡秘書長懷強；第二排左圖為王鈴鈴講師以線上直播方式向僑胞講解如何處理佛跳牆食材，右圖為珍味佛跳牆成品。