

綠色餐飲管理

香港人對身體健康日益重視，對飲食的選擇也相應留意，素食已不單是控制營養的食方，更已成為一種生活風格。因此，飲食業普遍加插健康食譜，並提供素菜選擇，市面增加了不少素食餐廳，素菜食品普遍受到歡迎。

明愛餐飲服務也供應了素食選擇一段時間，為了積極求進，餐飲服務於 2014 年 7 月 9 日舉行了一次職員進修活動，供餐廳的經理和廚師們參加。

是次活動邀請了凌浩雲先生擔任活動的主講，凌先生是素食餐廳「哈佛提素」、「樂農」，和香港大學「一念素食」的創辦人，兼擔任多間社會企業的顧問。很榮幸再得到林余儷玲女士負責活動的嘉賓主持，林太是「明愛之友」會長，熱心支持香港明愛服務的發展，現任綠色生活教育基金副主席，對推廣生機健康活動亦不遺餘力。

在兩位主持和主講的悉心講解下，大家都增加了對素食的認識和對餐廳實務的啟發。了解認識植物、乾果的營養，素食餐單需選用營養均衡的食材，要食得、又要睇得，素食款式真的多樣化，非一般傳統的齋菜。由於選料著重健康食材，一定有營有益。吸引未了解素食好處的食客。一般「素叉燒」、「素鮑魚」等食材都有色素、添加劑，都不要採用。豆類、果仁配合瓜果蔬菜，就可以做到營養滋味兼備的素菜款式。一些流行的餐款，更改一下食材，例如意大利飯 Risotto，就可以不用意式火腿或煙肉烹煮的，用牛肝菌、洋葱、橄欖油造的正宗 Risotto 正是一道時尚素食啊！

餐廳經理和廚師們都準備提供新的素食餐單，並在選擇食材方面做到素食顧客的要求。大家拭目以待！



▲ 凌先生主講營運素食餐廳的經驗和素食餐單的設計



▲ 示範一款果仁蔬菜沙律



▲ 布嘉文先生邀請林余儷玲女士、凌浩雲先生，和餐飲管理顧問李維新先生一同拍照留念



▲ 餐飲服務全人向大家推薦各明愛餐廳的素菜餐單

天主又說：「看，全地面上結種子的各種蔬菜，在果內含有種子的各種果樹，我都給你們作食物；……」（創 1：29）。在創世之初，上主給與人的食物只是植物，近年倡議素食，可說是人的醒悟，回復吃主所賜與的食物。

明愛牛頭角診所重新投入服務

為配合服務擴展，明愛牛頭角診所於本年 7 月開始進行為期兩個月的翻新工程，並更換先進牙科設備，已於 9 月 1 日開始重新投入服務。

西醫診所

服務時間：

星期一至星期六
上午 9:00 至下午 1:00

星期四
下午 3:30 至下午 6:30

預約電話：3796 4622



牙齒矯正服務（敬請預約）

服務時間：

隔週星期一
下午 3:30 至晚上 7:30

預約電話：3796 4621



牙科診所（敬請預約）

服務時間：

星期一
上午 8:30 至下午 12:30

星期二至星期五
上午 8:30 至晚上 7:30

星期六
上午 8:30 至下午 12:30

預約電話：3796 4621

（所有診所服務於星期日及公眾假期休息）