

銀河娛樂集團粽子製作班喜迎端午節

2013 年 5 月 28 日 - 為鼓勵員工趁節日向家人表達心意，銀河娛樂集團（下稱「銀娛」）員工康樂會舉辦端午節粽子工作坊，邀請於 **2012 年**勇奪中式烹調師金襟針獎、現於「澳門銀河™」任職廚師主管的柯尊志大廚，指導參與員工精心製作粽子來餽贈家人和朋友。最後，柯大廚從參與工作坊的員工中選出 **4 名**表現最出色的學員，向他們送上由「澳門銀河」中央廚房特別製作的特大粽子，以示獎勵之餘亦藉此表達佳節的祝福。

工作坊於周一下午假「澳門銀河」舉行，銀娛員工康樂會除了準備大批上乘的食材，如燒鵝、鮑魚和乾瑤柱外，更特別邀請 **2012 年**「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柯尊志大廚示範包粽的技巧。柯大廚擅長烹調各式各樣的中國菜餚，特別精於製作中式點心，這是他第一次走出廚房教授烹飪，他對此感到十分雀躍並表示：「包粽的技巧較難掌握，但各位同事都很用心學習，遇上困難亦不輕易放棄，相信當學員的家人品嚐粽子時一定會感受到背後的心意。」

參加者都認為，包粽最困難的步驟就是把粽子綑綁定型，雖然練習時有失手，令材料散落一地，但多得大家互相幫忙，終於完成多隻愛心粽子。最後，柯大廚特別挑選出 **4 隻**包裹得最精美的粽子，並向製作的參加者贈送由「澳門銀河」中央廚房以雙倍材料精心炮製的特大粽子。**4 位**獲贈特大粽子的員工都笑言，會把粽子急凍冷藏，留待端午節當天，與家人一邊欣賞龍舟比賽、一起享用。

有份獲贈特大粽子的星際酒店財務部的梁小玲表示，雖然是第一次包粽，但對自己的作品也感到相當滿意：「從前收到長輩親手包裹的粽子時都會覺得特別美味，現在才明白過程絕不簡單，令我更加感激他們的心意。」活動亦令她明白到親手製作的禮物，比用錢買的更有意義，將來會多花心思為家人帶來快樂。

- 完 -



銀娛 GEG

圖片說明：



P001：銀娛員工學習親手包裹粽子，藉此向家人表達心意。



P002：參與活動的銀娛員工都十分專心練習。



P003：柯尊志大廚（中）向 4 名勝出的參加者送上特製的大粽子以示鼓勵。