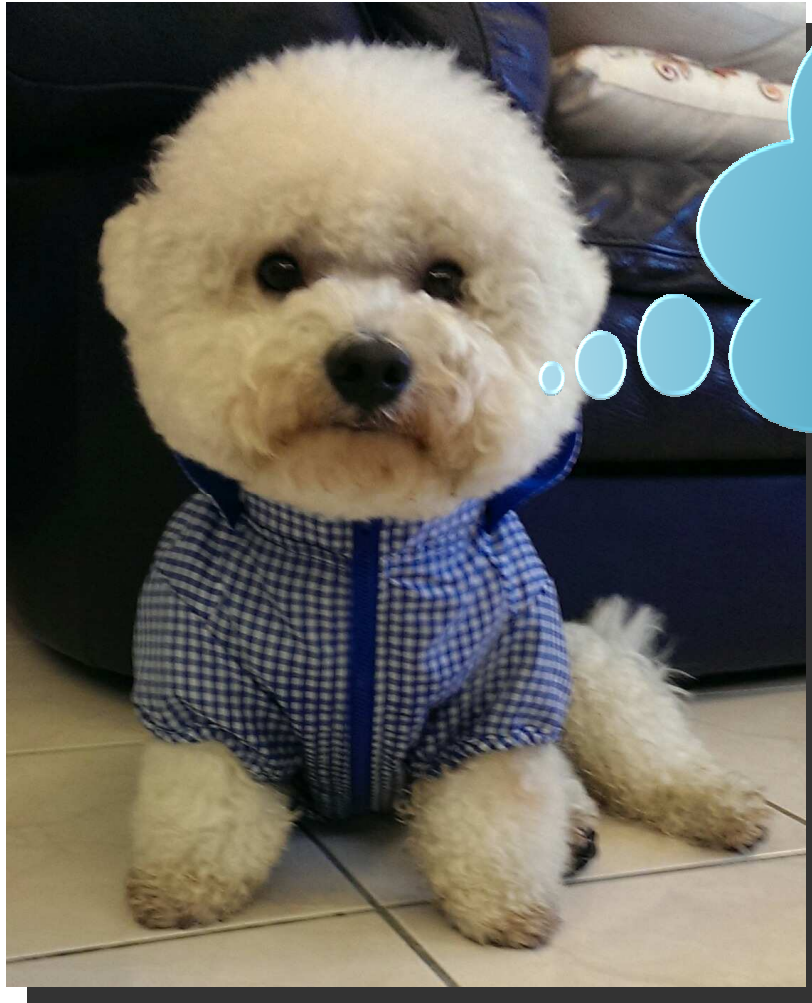


鳳梨雞料理



2015.08.19 12:01



夏日甘甜的
美味

鳳梨雞

詹夢麗 老師

午兔食堂 鳳梨雞料理DIY

-----夏日甘甜的美味

- 不太會煮東西的人，都能輕鬆煮的好喝湯品
- 簡單、豐盛、幸福、美味

分享者：味覺獵人--夢麗達人



日期：104年8月19日

時間：中午 12:00~13:00

地點：中餐廳

名額：30人

報名時間：8月12日上午8點半開始報名(額滿為止)

報名方式：Intranet/教育訓練/安全衛生教育訓練報名/員工健康促進活動-講座

學分：健康促進1學分

員工健康促進活動，不收取任何費用
請務必自備餐具(碗、盤、杯子)，現場品嚐

奇美醫療 柳營奇美醫院
財團法人
Chi Mei Hospital, Liouying

午兔食堂

夏日甘甜的美味

鳳梨雞料理DIY

分享者：味覺獵人--夢麗達人

2015.09.15 @ 12:00~13:00

- 不太會煮東西的人，都能輕鬆煮的好湯品
- 簡單、豐盛、幸福、美味

地點：柳營奇美醫院中餐廳

名額：30人

報名時間：9月8日下午4點半起(額滿為止)

報名方式：Intranet/教育訓練/安全衛生教育訓練報名/
員工健康促進活動-講座

學分：健康促進1學分



員工健康促進活動
不收取任何費用
請務必自備餐具
(碗、筷、盤、杯子)
現場品嚐



一、食材（四人份）

1、鳳梨豆鼓醬

- 半罐（玻璃瓶裝）



2、半隻雞

- 烏骨雞
- 土雞
- 肉雞皆可



二、作法

- 1、雞肉切大塊，清水洗淨後川燙
- 2、用冷水沖去白泡沫
- 3、放入7~8杯的飲用水



二、作法

- 4、放入半罐鳳梨豆
鼓醬
- 另半罐須放冰箱
冷藏



二、作法

5、隔水加熱：
大火10分鐘後轉小火，
燉一小時



三、其他

- 若要去油，待冷後放冰箱
- 也可用電鍋燉
- 直接加熱：大火10分鐘後轉中火30分鐘。



均衡 多蔬 少肉



食品安全小測驗

鳳梨豆鼓罐頭內加了防腐劑，
所以才不會壞？

- 1、對
- 2、錯
- 3、不知道



鳳梨豆鼓罐頭內加了防腐劑， 所以才不會壞？

- 1、對
- 2、錯
- 3、不知道



罐頭食品含防腐劑嗎？

答案：不含防腐劑

- 罐頭製造原理
- 利用“**高熱**”把食物中的細菌殺死，或破壞它們的危害力，將罐中的氧氣趨出。
- 更藉著**密閉的環境**也就是罐頭容器使細菌無法侵入，所以罐頭食品不必添加任何防腐劑，就可以長期保存。
- **衛生法規也明文規定不能使用防腐劑。**

冷凍雞肉比溫體雞肉 不新鮮？

- 1、對
- 2、錯
- 3、不知道



現宰的溫體肉比較新鮮？

錯X

• 冷凍冷藏

- 人道屠宰
- 屠宰場房依法規設置：污染區→準清潔區→清潔區，各區有溫度規定
- “**冷藏**”保存2~20日。
- “**冷凍**”保存1~2年。

• 溫體

- 多時沒冰，不新鮮

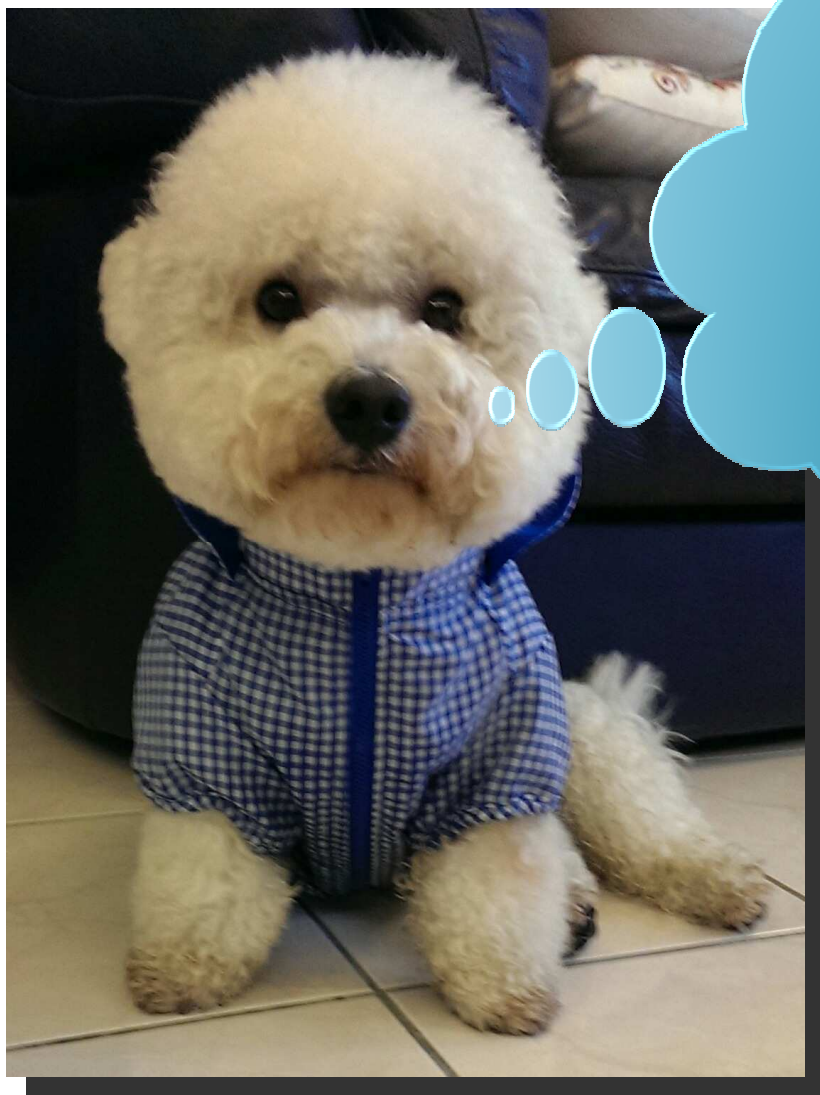
肉雞都打生長激素，吃土雞才安心？

錯X

- 肉雞長得快——有效生長環境
- 屠宰前——抽驗動物用藥，防止殘留
- 購買合法、有品牌

鳳梨雞料理 活動剪影





感謝大家
熱情參與

