

# 臺中

八月二十五日

## 導入創新健康蔬食 推素愛地球

臺中慈濟醫院邀請澧食公益飲食文化教育基金會，首度在醫療機構導入創新蔬食概念，經過兩個月輔導交流，廿五日發表成果。廚師群端出豐富菜色，視覺與口感令人驚豔。臺中慈濟醫院簡守信與澧食基金會執行長童儀展期待能吸引更多人加入蔬食行列，為環保愛地球盡一分心力。



臺中慈濟醫院導入澧食基金會創新健康蔬食概念，讓同仁餐有新的風貌。圖為醫院營養科廚師團隊向林奕成主廚（左）學習擺盤。



臺中慈院簡守信院長（右一）與澧食公益飲食文化教育基金會執行長童儀展（左一）期能透過創新健康蔬食概念，吸引更多人加入茹素行列。

臺中慈濟醫院響應證嚴法師呼籲「非素不可」，長久以來致力推素，去年在院內舉辦「蔬服好時光」集點送好禮等活動，讓全院同仁念念不忘。今年，由簡院長推動，臺中慈濟醫院成為導入豐食基金會創新健康蔬食概念的第一所醫療機構。

七月起，為期兩個月一週一次交流，豐食基金會主廚林奕成從觀察、了解再介入，以同樣食材不同做法呈現出口味迥異的滋味，一步步引導營養科廚師群展現健康蔬食的特色與優點。臺中慈濟醫院營養科廚師陳加偉表示，學習到食用油變化可以更多、多樣化料理手法呈現多層次味道等概念，察覺到真正厲害的料理即使冷了也還是很好吃，從中得到很大的領悟。

成果發表會席上，在疫情期間辛苦付出的單位主管都應邀出席，享用輔導交流的成果。廚師群成績單有：南瓜綜合豆子高蛋白沙拉、壽喜燒豆腐、四季豆胡桃拌味噌、紅醬豆腸、薑絲炒胡瓜、炒青江菜、山藥排芥末醬、田園番茄義大利麵等八道菜色。依豐食基金會主廚指導調整，利用芥末籽、巴西里葉、蜂蜜、杏仁片、味噌、蘋果醋還有昆布高湯、月桂葉等素材融入菜色，視覺搭配口感，開發蔬食味覺更多的可能。

菜肴擺盤色香味俱全，讓與會主管胃口大開，林奕成主廚評定「滿意」。林主廚說，廚師的慣性動作常常影響烹調結果，未來如果還有機會，希望能將更多相關技巧與知識傳承下去。



醫院同仁享用視覺與口感令人驚豔的健康蔬食餐。

簡守信院長表示，交流學習最大的目的是希望同仁辛苦投入工作後，能享用到美味可口的餐點，提升士氣。發表會所有的菜色不油膩，表達出用心，萃取更多營養、不同口味，烹調功力非比尋常。他強調，蔬食不只是好吃，還有深層愛護地球的意義，期待大家學習這份精神。

童儀展執行長表示，豐食基金會希望擴大推廣蔬食美味、營養的影響力，讓更多人加入蔬食，兩個月交流，相信臺中慈院同仁餐已是全臺第一流水準。

（文、攝影／曾秀英）