

七名厨与七疗养院配对 设计更合住院者餐饮



16名来自各大疗养院的厨师在昨天的烹饪大赛上发挥所长，一较高低，调制出一道道不只能让评审青睐，日后也能做给疗养院长者享用的佳肴。(海峡时报)

厨师协会副会长梁明楠说：“我们会与疗养院紧密合作，看我们能如何协助他们推出更具创意的菜单，让老人家能吃得健康也吃得开心。”

黎远韵
yuanyi@sph.com.sg

为确保疗养院的长者能享用营养均衡和口味多样化的餐点，护联中心与新加坡厨师协会合作，推出疗养院与厨师配对计划。通过这项配对计划，厨师协会的名厨会向疗养院厨师传授烹饪和设计菜单等技巧，协助提升疗养院的饮食素质。

护联中心 (Agency for Integrated Care, 简称AIC) 去年起展开中长期医疗护理营养运动，疗养院与厨师合作计划是运动推动的其中一个项目。这个项目两个月前启动，为期一年。中心主席李玉珠医生昨天出席为疗养院厨师举办的一场烹饪大赛时宣布上述计划。

李玉珠说：“接下来一年，新加坡厨师协会的七名厨师将与七家疗养院配对，义务协助疗养院提升菜单，传授烹饪技巧等。这不是一次性的活动，而是一个持续的计划，希望疗养院能从中受惠。”

率先参与这项计划的七家疗养院为德教养老院、新加坡基督徒爱老院、灵光养老院、联合医疗中心、瑞那拉拿教会养老院、若瑟护理之家，以及安老协会。

这些名厨会亲自前往疗养院了解厨房的运作、疗养院长者的饮食习惯和需注意的事项等，以协助疗养院的厨师设计出更多样化既适合长者的餐点，还有改进厨房运作与流程。负责这项计划的护

联中心社区护理发展署总监宋凤影说：“有时候一些住在疗养院的长者会觉得那里的食物不好吃、千篇一律，因此碰到不合胃口的餐点时，他们会吃得比较少。但是食物是营养的来源，还是得吃，所以护联中心与厨师协会合作，开展这项计划。”

所有疗养院可能都会加入计划

宋凤影补充说，若这个合作项目取得良好的成效，中心有意将计划拓展到其他的疗养院。新加坡目前共有64家疗养院，一切进展顺利的话，所有疗养院五年内都会加入计划。

厨师协会副会长、洲际酒店行政总厨梁明楠受访时说：“疗养院的住户以长者居多，而且有些患有高血压，有些患有糖尿病，所以不能吃得太过咸或太油。疗养院所准备的食物也必须是容易咀嚼吞咽的软食，再加上所准备的餐点要营养均衡，这种注意事项都增加

了为疗养院准备餐点的难度。

“我们会与疗养院紧密合作，看我们能如何协助他们推出更具创意的菜单，让老人家能吃得健康也吃得开心。”

与梁明楠配对的疗养院是德教养老院。梁明楠指出，他在7月时已前往疗养院参观一次，并向负责的厨师提出改进存放食材的方法。

梁明楠说：“接下来我会每个月都到疗养院，在那里呆上半天左右，希望通过不断的沟通，为疗养院推出更多富创意的菜单，改进他们的工作流程。”

谢宝清 (56岁) 在志愿福利团体Sathya Sai

Social Service属下一家疗养院担任厨房负责人。她受访时说：“身为厨师，我们总在思考怎样做出更新颖和好吃的菜肴，但因为疗养院的老人在吃方面有各中限制，所以我们所能烹调的餐点种类也受到一定的局限。”

“现在能与这些大厨学习，有他们指导，相信能激发大家的创意，为疗养院的老人做出更多各式各样的餐点。”

在中长期医疗护理营养运动下，厨师协会与淡马锡理工学院也曾为一些疗养院的厨师展开烹饪与餐点营养培训课程，并推出15个适合疗养院长者享用的新佳肴食谱。

“护联中心主席李玉珠医生说：“接下来一年，新加坡厨师协会的七名厨师将与七家疗养院配对，义务协助疗养院提升菜单，传授烹饪技巧等。这不是一次性的活动，而是一个持续的计划，希望疗养院能从中受惠。”