

法務部矯正署嘉義監獄

廚藝傳技餐點營養俱色香味

本監為提升收容人飲食品質，促進其食慾，特別禮聘劍湖山渡假大飯店行政主廚李鴻章，開辦專為負責炊煮的收容人設計的【廚藝傳技 美味升級】課程。希望透過精湛的廚藝指導，除了炊場收容人學會烹飪技巧，製作色香味俱全的可口餐點，增進食慾之外，同時也能有效減少廚餘量。此外，也邀請衛生福利部朴子醫院營養師賴怡君向同學宣導均衡飲食的重要性。

本監大家長蔡典獄長對於本次課程內容涵蓋多樣性的烹飪技術，包括食材選擇、調味技巧及衛生安全知識給予高度的肯定；同時也勉勵炊場收容人應該把握這次廚藝傳授的機會，用心學習，主動發問，為將來出監生活創造更多的就業選擇。

李鴻章主廚也表示，會竭盡所能教導如何利用新鮮食材，創造出健康且美味的餐點，從而提升整體收容人飲食的質量。

此外，課程也考量營養均衡的重要性，透過本監特聘的營養師提供專業的建議，調配符合營養衛生的伙食，以照顧收容人之營養均衡與健康飲食。

開辦這次的課程不僅是對烹飪技術的學習，更是一個重塑自我、尋找新生機會的平台，透過專業指導和實際操作，參與的收容人將能夠掌握一門實用技能，為未來的人生開啟新的篇章。



李鴻章主廚指導炊場收容人烹煮技巧



賴怡君營養師宣導均衡飲食



蔡典獄長致贈感謝狀予李鴻章主廚



蔡典獄長致贈感謝狀予賴怡君營養師