

# 费心为孩童备餐

林旨辉曾是酒店厨师。他说，服务对象改成孩童是不一样的挑战，餐食除了要美味有营养，还要注意少油少盐无炸食等要求，同时也要“千变万化”，吸引孩童进食。

林旨辉先后在西餐馆和酒店当厨师超过20年，为了有更多时间陪伴女儿，两年多前转到学前教育中心当厨师，为儿童准备餐食。

当时还在酒店工作的林旨辉（47岁）通过同行介绍，知道职总优儿学府幼乐园（My First Skool）在招聘厨师后决定尝试，其中原因是为了即将出世的孩子。酒店的工作时间较不固定且长，他不想错过孩子的成长过程，托儿所的工作时间相对更亲家庭。

他目前是幼乐园位于盛港河谷弯大型托儿所的主厨，每天与另三人组成的团队为中心的六七百名孩童准备早午餐和茶点。两岁大的女儿也到这家托儿所，他每天放工时正好可接女儿回家。

服务对象从一般的顾客变成孩童，这对林旨辉来说有不一样的挑战。他希望为孩童准备美味且有营养的餐食，培养孩子良好的饮食习惯。林旨辉坦言，加入托儿所后需要一段时间调适。在厨房准备食物的阿姨们的工作流程与他熟悉的专业程序不同，让他有些不习惯。

“我会慢慢跟她们解释一些程序，像是制作蛋糕等甜点要很讲究材料的分量。食物摆盘也要注意，呈现方式好看，孩童



林旨辉在餐饮业当厨师多年，如今投身学前教育的环境，为孩童准备营养可口的食物。

（幼乐园提供）

对食物的感觉可能就不一样。她们都很热心，也肯学习。”

煮给孩童的食物须注意少油少盐无炸食等要求，同时也要“千变万化”，吸引孩童尝试不同种类的食物。托儿所的菜单有专门团队规划，每周轮流替换。林旨辉和同事也为孩童准备茶点，并留意对某些食物过敏的孩子，调整食材。

林旨辉期待日后能参与设计菜单，并协助提升厨房工作的专业水平。他说：“在哪里工作都一样须要付出，在托儿所有不同的乐趣，我跟孩子相处很开心。他们会来告诉我食物好吃，但不喜欢时，也很坦白。西瓜不甜，他们会直接告诉你，孩子就是那么真。”