淡江時報 第 862 期

楊賢英來校談食材管理 教職員讚實用

學校要聞

【記者王雅蕾淡水校園報導】由本校女教職聯誼會與員工福利委員會共同舉辦之「生活講座」，於21日邀請知名家事達人、現任北市職訓局家事管理培訓講師楊賢英，與大家分享「食材管理」的訣竅，並分享自己在購買食材與分類儲存的心得。講座實用的內容，吸引教職員在午休時刻前往聆聽，讓驚聲國際會議廳幾乎滿座。

楊賢英表示，只要透過食材處理小撇步，就能讓吃進肚子裡的東西更衛生安全，才能吃得更新鮮健康！如：1次整批處理買回來的排骨，將它去血水，再以電鍋蒸熟，之後要紅燒或燉湯都會十分簡便。與會者大多表示，楊賢英教授的內容，對於下班回家後急忙準備晚餐的職業婦女，十分實用。未來也想聽聽楊賢英在收納上的心得！