



由理論到實踐，iBakery同事和參加者都獲益良多，很快已打成一片。



導師一邊講解，同事子鍵已自動埋位認真地製作手沖咖啡了！

手沖咖啡分享 泡出色香味

香港人熱愛咖啡文化，對咖啡的認識和要求也越來越高。iBakery同事為了精益求精，也特地向專業咖啡師學藝，了解咖啡豆的生長，並學習手沖咖啡及拉花等沖泡技巧，除了提升同事的工作技能，更可在工作坊與參加者交流心得。在「台南手沖咖啡工作坊」，我們便請來咖啡師講解咖啡豆的種植，也帶來各款不同的咖啡豆，讓參加者感受咖啡豆的不同形態、香氣和質感。iBakery同事更即席展示他們苦練的手沖咖啡技巧，參加者又可學習品賞，一起細味融洽的咖啡時光。



只要調對了水溫及份量，加上耐性和溫柔，便能泡出靚咖啡。



咖啡豆的原產地和品種都有其獨特的個性和風格，只要細心品賞，不難找到自己喜歡的口味。

只需要小曲奇和七彩斑斕的朱古力筆，便可為曲奇穿上幻變的彩衣！



同事一舉起「畫筆」，小朋友們即屏息觀摩他如何在曲奇上畫畫。

讀書會聽起來很沉悶？這天在iBakery Café舉辦的讀書會，卻充滿著熱鬧的歡笑聲，因為有來自證監會的義工以及iBakery同事，以生動鬼馬的聲音，跟一班幼稚園的小朋友演繹故事書《不完美的曲奇》。聽完故事，大小朋友也可親身和故事角色小曲奇「接觸」，iBakery同事教大家不同的曲奇上，用色彩繽紛的朱古力筆繪上衣裳，更可把親手繪畫的曲奇拿回家和摯親分享，讓不完美的曲奇，成就完美的一天。

鬼馬聲演讀書會 自繪曲奇帶回家



義工聲演多個不同角色的小曲奇，帶小朋友一同經歷小曲奇的奇幻故事。



小朋友專心看著《不完美的曲奇》故事書。

與父母、朋友分享。每位小朋友均獲贈一本《不完美的曲奇》，可把故事帶回家。



導師的同事也會主動在旁，耐心指導小朋友在畫曲奇時，不同能力的同事也會主動在旁，耐心指導小朋友在畫曲奇時，不同能力的



Natalie

「小朋友都幾有主見，好聰明；子鍵又會埋啲咁協助，好多互動，幾好玩！」

「我第一次學畫曲奇，最鍾意藍色。」

Kelly

「透過這個活動了解到iBakery的運作和理念，令我有機會接觸到不同的社群，好有意義。」

「覺得好好玩呀，每一件曲奇都好靚，我會送隻鴿子畀媽咪！」



5th Issue

iBakery Post

<https://ibakery.tungwahcsd.org>



不同能力 同一熱愛 一起走進 iBakery 世界 共融美味世界

相信接觸過 iBakery 的朋友，定會被這裡的人、事、物，甚至被這裡的氣氛所感染和打動。在 iBakery 裡面，我們希望建立一個人人平等相處，互相學習和分享的小社區。因為社會共融 (Social Inclusion) 不只是口號，而是透過各種活動和服務，如曲奇烘焙體驗、學習餐桌禮儀、手沖咖啡班和讀書會等活動，讓不同社群有相處和互動的機會，一步步實現共融的世界。



超細緻工序 專業曲奇烘焙 與社區接軌

手工曲奇是iBakery的招牌產品。而烘焙曲奇，最能提升同事的技能。看似繁複的曲奇製作，可以分成簡單的步驟，透過細心指導和反覆練習，即使有能力差異的同事也能應付到！

這天的曲奇烘焙體驗，有東華三院南區綜合職業復康中心的會員和親屬參與。社工Yvonne說他們中心已有48名會員和家人分別參與過四場iBakery的手工曲奇烘焙班，這類活動很受會員歡迎，既可一手一腳製作曲奇，感受烘焙的工作，又可帶走製成品，非常有滿足感。

曲奇班由iBakery經驗豐富的文師傅帶領指導，加上幾位iBakery不同能力的同事充當助手，協助參與者完成一個又一個工序，各展所長，發揮iBakery餅房的團隊精神！



並打算和妹妹及弟弟分享。
曲奇了，拿著自己做的曲奇欣喜萬分，
渾身喜歡參與活動，這是她第二次製作。

【手工曲奇的誕生】



大家已急不及待動手揉麵糰
了。聽過文師傅的講解，
曲奇麵糰主要以低筋麵粉為



麵糰揉勻。
每人一份工具，把曲奇餅的



加入砂糖。
幫忙揉麵粉或適當時候幫助
熟練的同事全在旁協助，



各種的曲奇造型。
確又認真地嘅出心目中各式
裡。各人按自己的喜好，雀
混合好的麵糰即可放入腳袋



已急不及待欣賞自己的作品！
新鮮出爐的曲奇香氣撲鼻，各人



無論是巨型的英文字母，或各式
隨心的迷你曲奇，都充滿愛和童
真。



活動參與者捧著自製的曲奇，
展露出滿足的笑容。

iBakery共融活動

餐桌禮儀
讀書會
曲奇啣花
手沖咖啡工作坊
手工曲奇班

參加人數：16人或以上（視乎場地）
查詢及報名：3586 3873
網店：<https://ibakeryshop.tungwahcsd.org>
Facebook: iBakeryhk



在愛烘焙餐廳工作了三年
多的丹丹，會按照客人點
選的主菜是肉扒或意粉，
在適當的時候為客人保留
或收起餐刀。



邊吃邊學 實用餐桌禮儀

西方的餐桌禮儀 (Dining Etiquette) 經常給人一種離地的印象，但其實我們每天也會用餐，所以學習餐桌禮儀，能讓我們懂得禮貌地與用餐對象相處、學會在不熟悉的餐廳環境有自信地表達自己、尊重服務我們的餐飲從業員，以及珍惜來自大地的食物。

在金錢iBakery Café當侍應的子鍵主要職責是按照客人的點餐，預備合適的餐具及杯子。這天東華三院黃笏南中學的同學來訪，參與餐桌禮儀班，子鍵為扮演客人的同事丹丹，示範如何擺放餐具。同學看完示範，可以即時實踐剛學到的餐桌禮儀來品嚐餐廳的西式美食。「原來吃西餐時餐具要從外至內開始」、「飲湯時湯匙不要向自己身體方向舀」……同學們你一言我一語，嘖嘖稱奇，忘記了餐桌禮儀也包括進食要安靜啊！



黃笏南中學生 Michael：「原來社會上
不同能力嘅人都有佢嘅長處，但地都好
似平常人咁，提供學習和練習的機會很
重要。我都學習到餐桌上嘅禮儀，原來
用刀叉都可以咁講究！」



舀湯方向都有講究，原來要向
身體的反方向——向外舀湯，
才最標準。



開餐酒或香檳都要先扭開酒瓶
外的鋼絲、折開包裝紙，再小
心翼翼拉出酒塞。



酒杯及香檳杯各有分類，連捧
杯的手勢也有講究，舉杯時要
盡量避免手指的溫度影響杯裡
的酒呢！



原來餐廳對侍應如何擺放湯匙
都甚有要求，湯匙手柄要與餐
桌邊緣保持一隻拇指距離。

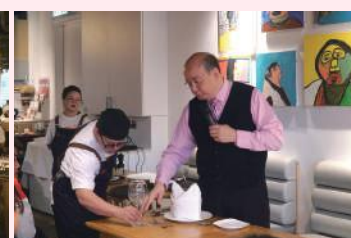
小知識

甚麼是餐桌禮儀？

顧名思義，是我們用餐時在餐桌上的禮儀、禮貌和規範。無論是中餐、西餐、日本料理或不同菜系，均有其不同的要求或標準，也算是一種飲食文化的體現。以西餐為例，便涵蓋了餐巾的使用、上菜的次序，不同刀叉和酒杯的運用，至麵包碟的位置、舀湯的方法等都甚為講究。懂得餐桌禮儀除了避免貽笑大方，更是給予同桌用飯的朋友一份尊重與禮貌，讓我們好好學習餐桌禮儀吧！



參加者都是第一次接觸「餐桌禮儀」，
聽經理講解的時候格外認真。



子鍵每次也充當副手，適時遞上恰當的
刀叉或餐具，有板有眼。



原來不同的杯子大有學問，白酒、紅酒
及香檳杯均備有不同高度和寬度。



子鍵當侍應，為丹丹所扮演的客人擺設
餐具。



這次由黃笏南中學的同學與丹丹互動，
很考大家的記性和臨場發揮呢！



即使答問環節大家也很投入，氣氛高漲。