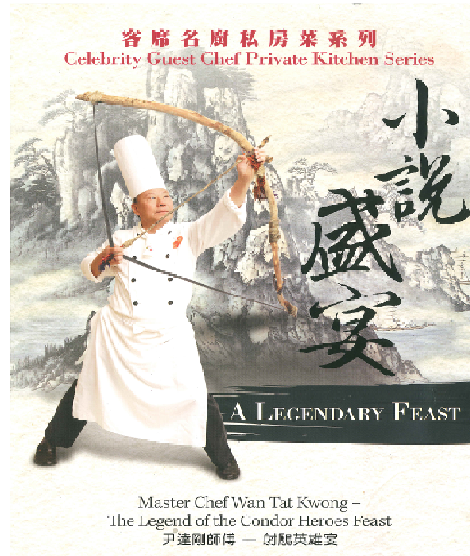




"四季調和"健康飲食講座

何謂“四季調和，不時不食”？
大師將與你分享多年的健康飲食心得



主講：名廚尹達剛

被譽為“中國飲食文化大師”的尹達剛師傅在日本、香港及加拿大擁有近 50 年中國廚藝經驗，享負盛名。尹師傅前為日本『橫濱皇家日航大酒店- 皇苑』行政總廚，現為香港“尹師謙”主理人，前日本 NHK 電視台烹飪節目客席主持，日本早稻田大學中國料理客席講師；日本學習院大學中國飲食文化客席講師；飲食專欄作家。尹師傅擁有日本『中國料理』職業訓練指導員，世界中國烹飪聯合會國際評委。尹師傅由於旅居日本 30 多年，所以他擅長運用四季食材，融匯中日飲食文化，烹調富中日特色及健康的高級精品粵菜。尹大師尤其醉心於研究中國飲食文化與健康，提倡“四季調和，飲食健康”，他至今已主持超過 100 個大型飲食文化講座及研究活動，最近主理香港賽馬會沙田會所《紅樓非夢宴》及《射雕英雄宴》，出書《廣東菜魅力新風貌》日本版及中文版，《芳草尋源》藥膳示範篇，《志雲 x 達剛美味飯局》等。

日期：2015 年 5 月 9 日（星期六）
時間：下午 2 時 30 分至 4 時（2 時 15 分登記入座）
地點：新口岸宋玉生廣場 335-341 號 獲多利中心 10 樓
語言：廣東話
留座電話：8796 1999 / 8796 1809

講座費用全免，歡迎任何有興趣人士出席
參加者請致電本院留座，欲報從速