

南海观世音寺庙周边贫民喜获生活必需品粮食包



林春发分发必需品粮食包



谢广声、余堤增、陈丰桂、陈彦汛、陈彦衡、黄少霆、黄泾樟、林春发、释传雄法师等合影



领取必需品粮食包的社区民众

【本报讯】2021年9月12日周日，位于雅加达西区Daan Mogot二街门牌二号的南海观世音寺庙(Avalokitesvara Vihara)周边社区民众，从善多梭(Santoso)基金会和寺庙管理层

收到了生活必需品粮食包。总共1,150份必需品粮食包由严格履行卫生规程的基金会和寺庙理事分发，还有村庄军方辅导员和警察协助。于印尼西部时间9时正开始在雅加达培育

三语学校(Sekolah Dharma Bangsa)大厅前分发。

此前，南海观世音寺庙曾举办过盂兰盆(Cioko/Ulambana)祈祷会，由释传雄法师(Maha Bhiksu Dutavira Stavira或俗称 Suhu Benny)

于周六(21/8/2021)主持，当时也严格履行了卫生规程的规定，只有管理员和特别受邀者才能参加和进入寺院区域。

善多梭基金会主任林春发(Johnson)说，向生活有

问题的家庭分发必需品粮食包，是基金会的年度传统，是对社区表达爱心的形式，同时呼吁慈善家乐捐好施。

陈彦汛和陈丰桂补充说，我们祝愿全体工作人

员、员工、理事会、监督员、基金会辅导员以及慈善家和信徒，一如既往保持健康的身体、生活富足、生意顺利、疫情早日结束，使雅加达培育三语学校再度开门授课。B am/松鹤译



人群井然有序地排队



盂兰盆祈祷仪式



必需品粮食包分发时的氛围



基金会与寺院管理层及执行人员合影



象征性地分发必需品粮食包



陈安大厨在哈登私人酒庄教授包饺子

印尼万豪集团酒店签约中餐培训师、巴厘岛最大私人旅游学校(Politik International Bali)中餐特聘授课教师，印尼唯一哈登酒庄(Hatten Wine)私人中餐晚宴指定主厨及Cuca西餐厅客座厨师等。陈安大厨致力于将中餐烹饪技术传授给巴厘岛及印尼各大酒店及餐厅的印尼

厨师学徒们。《国际日报》巴厘分社记者走进陈安大厨，就他在厨艺教学过程中所经历的一些问题和细节，及今后的展望计划等进行采访。

问：在向印尼厨师进行教学过程中，哪一方面尤为困难？

答：对于中餐烹饪，火候及掌握的时间非常关

在香料群岛致力于传播中式烹饪 ——专访中餐名厨陈安先生

键，但一般厨师在此方面没有确切的概念：比如大火蒸1斤左右的活鱼会控制在9-10分钟；此外，配菜下锅的前后顺序也非常讲究。比如说，先对葱姜蒜爆香，然后再放配菜或主菜进行翻炒；这些细节也是不容忽略。

问：您觉得印尼或西餐在烹饪过程中与中餐最大的不同点是什么？

答：中餐烹饪主要以清蒸快炒为主，油炸相对较少；其次，烹饪的最末过程，即上菜环节，中餐讲究的“新鲜和趁热吃”，因此为了避免冷却，一旦出锅就需直接上桌，追求最佳的色香味俱全，相比之下，西餐更多的是讲究礼仪，必须要等全部的主菜烹饪后同时出菜分享。当然中餐如在短时间内全部上菜也是可行，除非是有足够的厨师队伍及灶头，否则在时间性上将是巨大的考验。

问：您是否可推荐未来印尼市场最受欢迎的几道中国菜肴？

答：从中国的前菜、主

菜到主食及甜点上来推荐，对于前菜我会推荐卤水拼盘，因为卤水制作的方式对于印尼烹饪还是比较特别；在主菜上，由于印尼人偏爱油炸和辣味食物，干锅虾和水煮鱼也值得推荐；对于主食可尝试人工手打面，比如上海的小葱拌面即清淡又容易教学。在甜点方面可宣传中国的传统汤圆，配上一些枸杞和桂花是一款非常代表中国且意义非凡的经典之味。

问：您未来对于印尼的目标是什么？

答：当然希望有越来越多的印尼厨师能够接受和了解中国烹饪技术的培训。在未来不仅能够为中



中秋佳节之际在Laguna酒店培训几道中式名菜



在PIB旅游学院教学生做饺子和包子

国游客在度假期间解决思乡念家乡美食的同时，尤其能在各大酒店中奉上正宗可口的中式早餐。印尼毕

竟有大量人口有着华裔背景，因此希望更多印尼厨师能够真正学到中国烹饪的真谛。本报记者 叶露



在巴厘著名西餐厅Cuca与老板兼西餐名厨Kevin Cherkas(左二), Virginia Entizne(右三)及本记者(右一)享用陈大厨操刀的中餐



陈安大厨



陈大厨在巴厘Laguna酒店进行烹饪教学