

“怡园日食记” 为你的老年生活加点“味”

济南万科商埠怡园长者公寓试餐活动圆满结束

燕语莺呼，春色撩人。4月14日，济南万科商埠怡园长者公寓举办了以“囿于美食，厨房与爱”为主题的餐厅试餐活动。济南商埠怡园长者公寓作为济南万科倾力打造的城市级别长者照护公寓，环境优雅，设备齐全，形成了“养、住、医、护、食、娱”六大服务体系，势必打造成为一个济南最优质的全方位、一体化长者照护公寓。

步入商埠怡园的餐厅，“怡园日食记-囿于美食，厨房与爱”几个大字映入眼帘。“我们希望老人在这里能够享受舌尖上的美味，也能够摄取到满足老年人身体需求的营养；能够感受到家的味道，也能够领会到背后我们对老人的关爱。”工作人员如是介绍道。

此次试餐的范围选自“怡园日食记”一天的三餐两点，包括菜

品、面点、水果、营养汤四大类。活动时，餐厅前方摆放的特色面点吸引了大批老人围观。高粱面锅烙、三合面窝头、黑米面馒头、象形草莓、荷叶夹、南瓜花卷等包括五谷杂粮面点和蔬菜营养面点在内的十余种面食。蔬菜营养面点是商埠怡园餐饮文化的重要一环，用各种颜色的鲜榨蔬菜汁和面，并配合各种惟妙惟肖的造型，让老人的

面食也有丰富的营养，让吃饭这件事也变得有趣！

美极龙利鱼、西红柿炒蛋、清蒸排骨、三鲜豆腐蛋丝汤、蛋花玉米汤……丰富的菜品，适老化的烹调方法和软硬度，小、薄、短、细的餐食形状处理，让老人们赞不绝口，在现场，工作人员听到最多的一句话便是“你们餐厅做的很好，我很满意”。



营养体系—— 唯有美食与爱不可辜负

经过前期实践探索，商埠怡园为老年人量身打造了适老化的营养摄入体系——“中西医结合膳食营养体系”。该体系以现代营养学饮食配餐定量理论为基础，采用科学的方式准确评估老人营养状况及推荐摄入量。通过中医食养的原理，运用“应五季、选五谷、用五色、养五脏、对五行”的五谷杂粮五色理论，合理搭配粥水、面点、菜品、水果，并根据老人的营养状况设计合理的餐饮用量，让老人在享受舌尖上美味的同时，能够摄取满足自身健康发展的蛋白质、脂肪、碳水化合物等营养。



厨房大师—— 南来或北往，愿为一人下厨房

所有美味的背后，都离不开厨师的辛苦劳作。据了解，济南商埠怡园长者公寓的厨师均有14年以上的餐饮从业经验，在全国及省市厨师技艺大赛中均获得过奖项。本次试餐的蔬菜营养面点以其惟妙惟肖的造型，细腻柔顺的口感、搭配均衡的营养，给所有到访老人留下了深刻印象，而这背后便是面点师赵桂青14年面点从业智慧与经验的集中体现。此次在现场表演食材雕刻的厨师崔勇，更是有着15年的从业经验，现场鬼斧神工的刀工技艺引来大家阵阵喝彩。



烹饪制作—— 我们对食物能表达的最高敬意

为了能让餐食适合老人的饮食习惯，商埠怡园的烹调方法以蒸、煮、炖、焖等为主，不用煎、炸等高温、高油量的方法，保证老人用餐舒适。餐食形状按照小、薄、短、细的特点进行适老化处理，丝、片、长、块、丁、条、粒均规定尺寸及大小；食用油、盐、糖的用量按照标准使用量器量取，保证对各个环节精细化管理，形成怡园高标准、专业化的餐食制作标准。

“这次的试餐活动真的很棒，所有的饭菜很适合老年人的口味。”一位带着老伴前来试吃的老人说道。此次试餐活动，让老人们对万科商埠怡园长者公寓有了更深的了解，也让他们慢慢地爱上了这里。



燃爆四月，专属优惠，仅限三天！

四月床位预定仍在火热进行，为此济南万科商埠怡园特推出三天(20号、21号、22号)专属优惠，活动期间，前来参观并预定床位的顾客最低可享受床位费6折优惠，并赠送1年中医康复大礼包。凡到访顾客均可免费享受专业康复训练、中医针灸、足部熏蒸等老年康复理疗项目。机不可失，我们在商埠怡园等您来！



济南万科泉城嘉园社区长者照护中心
地址：济南市历下区明湖路276号
济南万科商埠怡园长者公寓
地址：济南市市中区经三路83号
联系电话：0531-55518777

