

银光厨艺活动照片（2011年7月张媛香老师组建《银光厨房》，会员们从口头交流到带菜演示，颇受欢迎。2021年发展为《银光厨艺》）。

2012年中国驻美使馆陈公使由时任理事长王一宁陪同看望厨艺班



银光厨艺的主厨张媛香给组员上课讲解烹调





## 老年厨艺讲座--包粽子



2013-6-6

银光老年协会



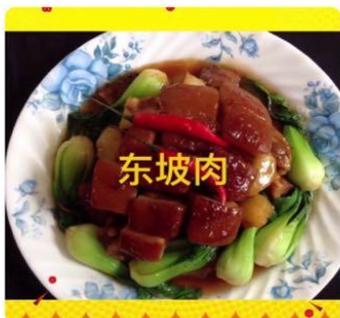


银光厨房首次大家庭聚会





2021年春节疫情期间云端献给银光会员和四海宾朋的年夜饭







疫情期间 2021 年中秋节献上象征团圆幸福的月饼和南北风味的佳肴



五彩冰皮月饼

制作: 桑建芳



米月饼

制作: 郑美珍



家乡白月饼

制作: 田田



苏式绿豆蓉叉烧月饼

制作: 张媛香



苏式果仁月饼

制作: 林阿姨



果冻绿豆月饼

制作: 吴月兰



山药糕月饼

制作: 亚男



苏式果仁月饼

制作: 林阿姨



豆沙绿豆糕

制作: 李桂芳



糟熘鱼片 制作：张媛香



凉拌海蜇皮 制作：林俊刚



中秋银耳红枣枸杞汤 制作：胡友琴



打糍粑 制作：张媛香



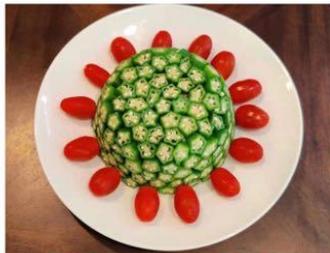
凤梨酥 制作：梅先



广式五仁月饼 制作：吴月兰



苏式双莲月饼 制作：张媛香



山药秋葵 制作：梅先



丝瓜鱼丸羹 制作：张媛香