★107/01/18（四）晚上8:00 山河館臉書直播預告★

【十步芳草】人物專訪——手工創意造型饅頭達人 吳采霖小姐

當市面上充斥著各式各樣的食安問題，消費者不禁要問：如何才能吃得健康又美味，且讓身體無負擔...？今日山河館受邀專訪的嘉賓吳采霖小姐，為了做出讓自己的孩子吃得安心、健康、天然、無負擔的食品，因此研發製作出符合上述理念並獨具特色的產品，Q坊烘焙舖也就因此而成立了。

采霖堅持不添加任何防腐劑、化學香精等，也絶不添加任何的食品色素，而是全部以天然食材的原質原色原味來呈現。Q坊烘焙舖所有的產品都是純手工製作，並且都是接單才開始製作，作好立即新鮮速配，隔天即可到逹客戶府上。此外，她的產品都是低糖、低脂、低油的烘焙手作產品，讓人吃起來健康又沒有負擔。

Q坊的手工饅頭也別具特色，全程採用低温發酵老麵的方法來製作，因為老麵製作是讓產品增加益生菌，對腸道不會造成負擔，食用時也不會產生胃酸、胃漲氣、更不會有胃食道逆流...。當然最特別的還是產品的造型設計，全部採用天然的自然原色之蔬果泥來製作，讓產品呈現繽紛的自然色彩。所以Q坊的標語是：「創意來自生活，造型來自Q坊」。今晚八點，歡迎粉絲朋友們一同來分享采霖精彩的烘焙故事喔！也歡迎您留言按讚喲！

~~進入手機上的臉書→在最上面一行「搜尋」打入「山河館」進入粉絲專頁→滑動螢幕點選live直播→在直播影片下留言~~