自由時報 Liberty Times Net

當烏魚子遇上法國麵包 健康烘焙、創意加分

甜點為鮮果卡士達，還加上冰淇淋。（記者吳俊鋒攝）

2017-10-09 19:48

〔記者吳俊鋒／台南報導〕嘉南藥理大學與美國小麥協會等單位合作，今天舉辦酸老麵（sourdough）健康烘焙推廣活動，現場還安排實作示範，包含巧巴達、佛卡夏、貝果、可頌...，配料上則是和風鮮蝦、香蔥烏魚子，以及目前流行的紅藜等，巧妙運用創意，讓歐式麵包與在地食材結合後，也可以很有本土味。

現場示範烘焙示範，歐式麵包也可以很有本土味。（記者吳俊鋒攝）

嘉藥餐旅管理系副教授吳昆崙表示，以天然發酵的酸老麵來烘焙，對人體好處多，除了強化全穀與高纖類的吸收之外，也能促進礦物質的可利用性，以及增加葉酸與維生素B群，還有影響澱粉的代謝、維持腸道健康等，值得推廣。

在今天的活動上，共示範了9道酸老麵的麵包創意做法，由吳昆崙與知名酒店主廚魏紹璞合作設計，走歐

風路線，另外還有美式小麥粥、古巴三明治等，現場開放品嚐。

系列的烘焙作品，由魏紹璞解說，有義大利巧巴達與佛卡夏的羅馬乳酪肉醬、番茄卡普列茲，以及鮭魚貝果、烤雞可頌、紅藜麥吐司、和風鮮蝦洋芋，還有香蔥烏魚子結合法國麵包等，都頗具創意。

飯後甜點則是鮮果卡士達，校方還特地加了1球冰淇淋，更添風味，與會者對於兼具健康、口感、視覺等享受的酸老麵創新美食，都稱許不已。

這場推廣活動，嘉藥也邀請了吳鳳科大、小麥協會、麵粉業者，以及台南市政府衛生局等進行專題演講，產、官、學界上百人參加，氣氛熱烈。

自由時報版權所有不得轉載 © 2017 The Liberty Times. All Rights Reserved.

嘉南藥理大學舉辦『2017創意健康麵食研討會』

中央網路報 (2017-10-09 14:24)

分享| 微博

嘉南藥理大學餐旅管理系與洽發企業股份有限公司，為促進學界與業界的資訊在橫向與縱向的整合及交流，加強學校與產業界結合，有效整合運用餐旅產學資源，於10月9日中午12：20，在嘉藥餐飲大樓調酒教室共同舉辦「2017創意健康麵食研討會」。餐旅系吳昆崙老師與魏紹璞主廚並會共同展示酸老麵創新美食。

吳昆崙副教授說，酸老麵(sourdough)製作的麵包類產品有助於健康如，促進全穀和高纖麵包的食用品質、增加礦物質的生物可利用性、增加葉酸及維生素B群、影響澱粉的代謝、維持腸道健康等。不過，酸老麵製成的麵包本身有其獨特風味，所以如何與其他食材搭配調和成具有協調性的美食，不能只單靠創意，還需要不斷地嘗試、調整與練習。

此次發表會中，吳昆崙老師與魏紹璞主廚為推廣酸老麵健康飲食新概念，將合體示範小麥粥、香蔥烏魚子乳酪脆餅、波斯頓蛤蠣巧達湯、經典古巴三明治、俱樂部三明治、羅馬乳酪肉醬、番茄卡普列茲、鮭魚乳酪風味、和風鮮蝦親子洋芋風味、鮮果卡士達、田園風味烤雞、水果盤等十道料理，皆以酸老麵麵包為主體搭配其他食材料理，兼具健康、美味、視覺享受的酸老麵創新美食。

餐旅系龔聖雄主任表示，期望經由「2017創意健康麵食研討會」，提升台灣地區烘焙業、米麵食品業、餐飲業、學校及一般消費民眾等對於酸老麵應用於健康美味食品之重視。

（蔡清欽報導）

【中央網路報】

嘉南藥理大學舉辦『2017創意健康麵食研討會』

2017-10-09 14:42:03 分享

嘉南藥理大學餐旅管理系與洽發企業股份有限公司，為促進學界與業界的資訊在橫向與縱向的整合及交流，加強學校與產業界結合，有效整合運用餐旅產學資源，於10月9日中午12：20，在嘉藥餐飲大樓調酒教室共同舉辦「2017創意健康麵食研討會」。餐旅系吳昆崙老師與魏紹璞主廚並會共同展示酸老麵創新美食。

吳昆崙副教授說，酸老麵(sourdough)製作的麵包類產品有助於健康如，促進全穀和高纖麵包的食用品質、增加礦物質的生物可利用性、增加葉酸及維生素B群、影響澱粉的代謝、維持腸道健康等。不過，酸老麵製成的麵包本身有其獨特風味，所以如何與其他食材搭配調和成具有協調性的美食，不能只單靠創意，還需要不斷地嘗試、調整與練習。

此次發表會中，吳昆崙老師與魏紹璞主廚為推廣酸老麵健康飲食新概念，將合體示範小麥粥、香蔥烏魚子乳酪脆餅、波斯頓蛤蠣巧達湯、經典古巴三明治、俱樂部三明治、羅馬乳酪肉醬、番茄卡普列茲、鮭魚乳酪風味、和風鮮蝦親子洋芋風味、鮮果卡士達、田園風味烤雞、水果盤等十道料理，皆以酸老麵麵包為主體搭配其他食材料理，兼具健康、美味、視覺享受的酸老麵創新美食。

餐旅系龔聖雄主任表示，期望經由「2017創意健康麵食研討會」，提升台灣地區烘焙業、米麵食品業、餐飲業、學校及一般消費民眾等對於酸老麵應用於健康美味食品之重視。

（蔡清欽報導）【中央網路報】

嘉南藥理大學餐旅管理系與洽發企業股份有限公司，為促進學界與業界的資訊在橫向與縱向的整合及交流，加強學校與產業界結合，有效整合運用餐旅產學資源，於10月9日中午12：20，在嘉藥餐飲大樓調酒教室共同舉辦「2017創意健康麵食研討會」。餐旅系吳昆崙老師與魏紹璞主廚並會共同展示酸老麵創新美食。

吳昆崙副教授說，酸老麵(sourdough)製作的麵包類產品有助於健康如，促進全穀和高纖麵包的食用品質、增加礦物質的生物可利用性、增加葉酸及維生素B群、影響澱粉的代謝、維持腸道健康等。不過，酸老麵製成的麵包本身有其獨特風味，所以如何與其他食材搭配調和成具有協調性的美食，不能只單靠創意，還需要不斷地嘗試、調整與練習。

此次發表會中，吳昆崙老師與魏紹璞主廚為推廣酸老麵健康飲食新概念，將合體示範小麥粥、香蔥烏魚子乳酪脆餅、波斯頓蛤蠣巧達湯、經典古巴三明治、俱樂部三明治、羅馬乳酪肉醬、番茄卡普列茲、鮭魚乳酪風味、和風鮮蝦親子洋芋風味、鮮果卡士達、田園風味烤雞、水果盤等十道料理，皆以酸老麵麵包為主體搭配其他食材料理，兼具健康、美味、視覺享受的酸老麵創新美食。

餐旅系龔聖雄主任表示，期望經由「2017創意健康麵食研討會」，提升台灣地區烘焙業、米麵食品業、餐飲業、學校及一般消費民眾等對於酸老麵應用於健康美味食品之重視。

（蔡清欽報導）

嘉藥酸老麵麵包嘉年華 師生展創意

中華日報
2017年10月9日 下午9:34

留言

記者張淑娟／歸仁報導

一場酸老麵麵包嘉年華九日在嘉南藥理大學登場，不只有靜態的酸老麵健康研討會，還用酸老麵製成出讓人食指大動的美滋味麵包，餐旅系老師吳昆崙與主廚魏紹璞帶著學生們，一同展示精彩的酸老麵創新美食，帶給大家一場特別的麵包饗宴。吳昆崙表示，用酸老麵製成的麵包不只美味更健康。

昨天嘉南藥理大學舉辦的一場「二○一七創意健康麵食研討會」，由學校與洽發企業公司，為加強學校與產業界結合，在嘉藥餐飲大樓調酒教室舉辦創意健康麵食研討會，會中邀請美國小麥協會主任楊書瑩主講酸老麵麵香味概論，也請吳鳳科大講師黃昕瑀主講「酸老麵乳酸菌」，再則由麵粉公會處長盧榮錦主講歐式麵包粉面面觀，最精彩的就是由餐旅系老師吳昆崙與主廚魏紹璞帶著學生製作的酸老麵創新美食。

昨天現場展示的有小麥粥、香蔥烏魚子乳酪脆餅、波斯頓蛤蠣巧達湯、經典古巴三明治、俱樂部三明治、羅馬乳酪肉醬、番茄卡普列茲、鮭魚乳酪風味、和風鮮蝦親子洋芋風味、鮮果卡士達、田園風味烤雞等料理，都是以酸老麵麵包為主體，搭配其他食材料理，兼具健康、美味、視覺享受的酸老麵創新美食。

吳昆崙表示，酸老麵（ sourdough）製作的麵包類產品有助於健康，促進全穀和高纖麵包的食用品質、增加礦物質的生物可利用性、增加葉酸及維生素Ｂ群、影響澱粉的代謝、維持腸道健康等。不過，他也指出，酸老麵製成的麵包有其獨特風味，所以如何與其他食材搭配調和成具有協調性的美食，不能只靠創意，還需要不斷嘗試、調整與練習。

餐旅系主任龔聖雄也表示，期望經由創意健康麵食研討會，提升台灣地區烘焙業、米麵食品業、餐飲業、學校及一般消費民眾等對於酸老麵應用於健康美味食品的重視。

嘉藥酸老麵麵包嘉年華 師生展創意

記者張淑娟／歸仁報導
2017-10-09

↑嘉藥餐旅系老師吳昆崙與主廚魏紹璞帶著學生們，展示精彩的酸老麵創新美食，帶給大家一場特別的麵包饗宴。（記者張淑娟攝）

一場酸老麵麵包嘉年華九日在嘉南藥理大學登場，不只有靜態的酸老麵健康研討會，還用酸老麵製成出讓人食指大動的美滋味麵包，餐旅系老師吳昆崙與主廚魏紹璞帶著學生們，一同展示精彩的酸老麵創新美食，帶給大家一場特別的麵包饗宴。吳昆崙表示，用酸老麵製成的麵包不只美味更健康。

昨天嘉南藥理大學舉辦的一場「二〇一七創意健康麵食研討會」，由學校與洽發企業公司，為加強學校與產業界結合，在嘉藥餐飲大樓調酒教室舉辦創意健康麵食研討會，會中邀請美國小麥協會主任楊書瑩主講酸老麵麵香味概論，也請吳鳳科大講師黃昕瑀主講「酸老麵乳酸菌」，再則由麵粉公會處長盧榮錦主講歐式麵包粉面面觀，最精彩的就是由餐旅系老師吳昆崙與主廚魏紹璞帶著學生製作的酸老麵創新美食。

昨天現場展示的有小麥粥、香蔥烏魚子乳酪脆餅、波斯頓蛤蠣巧達湯、經典古巴三明治、俱樂部三明治、羅馬乳酪肉醬、番茄卡普列茲、鮭魚乳酪風味、和風鮮蝦親子洋芋風味、鮮果卡士達、田園風味烤雞等料理，都是以酸老麵麵包為主體，搭配其他食材料理，兼具健康、美味、視覺享受的酸老麵創新美食。

吳昆崙表示，酸老麵（sourdough）製作的麵包類產品有助於健康，促進全穀和高纖麵包的食用品質、增加礦物質的生物可利用性、增加葉酸及維生素B群、影響澱粉的代謝、維持腸道健康等。不過，他也指出，酸老麵製成的麵包有其獨特風味，所以如何與其他食材搭配調和成具有協調性的美食，不能只靠創意，還需要不斷嘗試、調整與練習。

餐旅系主任龔聖雄也表示，期望經由創意健康麵食研討會，提升台灣地區烘焙業、米麵食品業、餐飲業、學校及一般消費民眾等對於酸老麵應用於健康美味食品的重視。

嘉藥大學創意健康麵食研討會登場

【記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系與洽發企業股份有限公司，為促進學界與業界的資訊，在橫向與縱向的整合及交流，加強學校與產業界結合，有效整合運用餐旅產學資源，於10月9日中午12時20分假嘉藥餐飲大樓調酒教室共同舉辦「2017創意健康麵食研討會」，餐旅系吳昆崙老師、臺南老爺行旅主廚魏紹璞並會共同展示酸老麵創新美食。

嘉南藥理大學餐旅管理系吳昆崙副教授說，酸老麵(sourdough)製作的麵包類產品有助於健康，如促進全穀和高纖麵包的食用品質、增加礦物質的生物可利用性、增加葉酸及維生素B群、影響澱粉的代謝、維持腸道健康等；不過，酸老麵製成的麵包本身有其獨特風味，所以如何與其他食材搭配調和成具有協調性的美食，不能只單靠創意，還需要不斷地嘗試、調整與練習。

此次發表會中，吳昆崙老師、臺南老爺行旅主廚魏紹璞為推廣酸老麵健康飲食新概念，將合體示範小麥粥、香蔥烏魚子乳酪脆餅、波斯頓蛤蠣巧達湯、經典古巴三明治、俱樂部三明治、羅馬乳酪肉醬、番茄卡普列茲、鮭魚乳酪風味、和風鮮蝦親子洋芋風味、鮮果卡士達、田園風味烤雞、水果盤等10道料理，皆以酸老麵麵包為主體，搭配其他食材料理，兼具健康、美味、視覺享受的酸老麵創新美食。

餐旅系主任龔聖雄表示，期望經由「2017創意健康麵食研討會」，提升臺灣地區烘焙業、米麵食品業、餐飲業、學校及一般消費民眾等，對於酸老麵應用於健康美味食品之重視。

維基百科資料指出，老麵指任何以非麵包酵母菌在麵粉為成份的培養基中發酵而成的酵母，亦稱老麵種、酸麵糰(sourdough)、或「天然酵母」。中式老麵較乾，往往是將揉過未用完的麵糰留作下一次使用，留在麵糰中的菌種滋長成為老麵。西式老麵為麵糊，每天替換一部分新的麵糊以減少菌落過度滋生。..傳統的老麵為以麵糊為培養基繁殖原核菌(細菌，主要為乳酸菌)以及真核菌(酵母菌)而成的發酵母種。將老麵(培養基)中的菌落混合至新製的麵糰裡，可促進麵糰發酵(發麵)，讓麵糰加熱(烤或蒸)後產生鬆軟的口感。(記者于郁金攝)

嘉藥大學2017創意健康麵食研討會 健康展創意
https://youtu.be/dX-EWkO0l-A

嘉藥大學2017創意健康麵食研討會 天然酵母展創意
https://youtu.be/JmaoJQuECD0

臺南老爺行旅主廚魏紹璞

嘉南藥理大學師生展創意 臺南老爺行旅主廚魏紹璞(中)

臺南老爺行旅主廚魏紹璞

1017創意健康

嘉藥大學創意健康麵食研討會 健康酸老麵展創意

大成報 (2017-10-10 04:25)

分享| 微博

【大成報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系與洽發企業股份有限公司，為促進學界與業界的資訊，在橫向與縱向的整合及交流，加強學校與產業界結合，有效整合運用餐旅產學資源，於10月9日中午12時20分假嘉藥餐飲大樓調酒教室共同舉辦「2017創意健康麵食研討會」，餐旅系吳昆崙老師、臺南老爺行旅主廚魏紹璞並會共同展示酸老麵創新美食。

嘉南藥理大學餐旅管理系吳昆崙副教授說，酸老麵(sourdough)製作的麵包類產品有助於健康，如促進全穀和高纖麵包的食用品質、增加礦物質的生物可利用性、增加葉酸及維生素B群、影響澱粉的代謝、維持腸道健康等；不過，酸老麵製成的麵包本身有其獨特風味，所以如何與其他食材搭配調和成具有協調性的美食，不能只單靠創意，還需要不斷地嘗試、調整與練習。
此次發表會中，吳昆崙老師、臺南老爺行旅主廚魏紹璞為推廣酸老麵健康飲食新概念，將合體示範小麥粥、香蔥烏魚子乳酪脆餅、波斯頓蛤蠣巧達湯、經典古巴三明治、俱樂部三明治、羅馬乳酪肉醬、番茄卡普列茲、鮭魚乳酪風味、和風鮮蝦親子洋芋風味、鮮果卡士達、田園風味烤雞、水果盤等10道料理，皆以酸老麵麵包為主體，搭配其他食材料理，兼具健康、美味、視覺享受的酸老麵創新美食。

餐旅系主任龔聖雄表示，期望經由「2017創意健康麵食研討會」，提升臺灣地區烘焙業、米麵食品業、餐飲業、學校及一般消費民眾等，對於酸老麵應用於健康美味食品之重視。

維基百科資料指出，老麵指任何以非麵包酵母菌在麵粉為成份的培養基中發酵而成的酵母，亦稱老麵種、酸麵糰(sourdough)、或「天然酵母」。中式老麵較乾，往往是將揉過未用完的麵糰留作下一次使用，留在麵糰中的菌種滋長成為老麵。西式老麵為麵糊，每天替換一部分新的麵糊以減少菌落過度滋

生。..傳統的老麵為以麵糊為培養基繁殖原核菌(細菌，主要為乳酸菌)以及真核菌(酵母菌)而成的發酵母種。將老麵(培養基)中的菌落混合至新製的麵糰裡，可促進麵糰發酵(發麵)，讓麵糰加熱(烤或蒸)後產生鬆軟的口感。(記者于郁金攝)

嘉藥大學2017創意健康麵食研討會 健康展創意
https://youtu.be/dX-EWkO0l-A

嘉藥大學2017創意健康麵食研討會 天然酵母展創意
https://youtu.be/JmaoJQuECD0

嘉南藥理大學創意健康麵食研討會 健康酸老麵展創意

嘉南藥理大學創意健康麵食研討會 健康酸老麵展創意

勁報 2017/10/10 04:25(42分鐘前)

【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系與洽發企業股份有限公司，為促進學界與業界的資訊，在橫向與縱向的整合及交流，加強學校與產業界結合，有效整合運用餐旅產學資源，於10月9日中午12時20分假嘉藥餐飲大樓調酒教室共同舉辦「2017創意健康麵食研討會」，餐旅系吳昆崙老師、臺南老爺行旅主廚魏紹璞並會共同展示酸老麵創新美食。

嘉南藥理大學餐旅管理系吳昆崙副教授說，酸老麵(sourdough)製作的麵包類產品有助於健康，如促進全穀和高纖麵包的食用品質、增加礦物質的生物可利用性、增加葉酸及維生素B群、影響澱粉的代謝、維持腸道健康等；不過，酸老麵製成的麵包本身有其獨特風味，所以如何與其他食材搭配調和成具有協調性的美食，不能只單靠創意，還需要不斷地嘗試、調整與練習。

此次發表會中，吳昆崙老師、臺南老爺行旅主廚魏紹璞為推廣酸老麵健康飲食新概念，將合體示範小麥粥、香蔥烏魚子乳酪脆餅、波斯頓蛤蠣巧達湯、經典古巴三明治、俱樂部三明治、羅馬乳酪肉醬、番茄卡普列茲、鮭魚乳酪風味、和風鮮蝦親子洋芋風味、鮮果卡士達、田園風味烤雞、水果盤等10道料理，皆以酸老麵麵包為主體，搭配其他食材料理，兼具健康、美味、視覺享受的酸老麵創新美食。

餐旅系主任龔聖雄表示，期望經由「2017創意健康麵食研討會」，提升臺灣地區烘焙業、米麵食品業、餐飲業、學校及一般消費民眾等，對於酸老麵應用於健康美味食品之重視。

維基百科資料指出，老麵指任何以非麵包酵母菌在麵粉為成份的培養基中發酵而成的酵母，亦稱老麵種、酸麵糰(sourdough)、或「天然酵母」。中式老麵較乾，往往是將揉過未用完的麵糰留作下一次使用，留在麵糰中的菌種滋長成為老麵。西式老麵為麵糊，每天替換一部分新的麵糊以減少菌落過度滋生。..傳統的老麵為以麵糊為培養基繁殖原核菌(細菌，主要為乳酸菌)以及真核菌(酵母菌)而成的發酵母種。將老麵(培養基)中的菌落混合至新製的麵糰裡，可促進麵糰發酵(發麵)，讓麵糰加熱(烤或蒸)後產生鬆軟的口感。(記者于郁金攝)

嘉藥大學2017創意健康麵食研討會 健康展創意

https://youtu.be/dX-EWkO0l-A

嘉藥大學2017創意健康麵食研討會 天然酵母展創意

https://youtu.be/JmaoJQuECD0

嘉南藥理大學創意健康麵食研討會 健康酸老麵展創意

2017-10-10 04:25:18 勁報記者于郁金/臺南報導 分享

嘉南藥理大學餐旅管理系與洽發企業股份有限公司，為促進學界與業界的資訊，在橫向與縱向的整合及交流，加強學校與產業界結合，有效整合運用餐旅產學資源，於10月9日中午12時20分假嘉藥餐飲大樓調酒教室共同舉辦「2017創意健康麵食研討會」，餐旅系吳昆崙老師、臺南老爺行旅主廚魏紹璞並會共同展示酸老麵創新美食。

嘉南藥理大學餐旅管理系吳昆崙副教授說，酸老麵(sourdough)製作的麵包類產品有助於健康，如促進全穀和高纖麵包的食用品質、增加礦物質的生物可利用性、增加葉酸及維生素B群、影響澱粉的代謝、維持腸道健康等；不過，酸老麵製成的麵包本身有其獨特風味，所以如何與其他食材搭配調和成具有協調性的美食，不能只單靠創意，還需要不斷地嘗試、調整與練習。
此次發表會中，吳昆崙老師、臺南老爺行旅主廚魏紹璞為推廣酸老麵健康飲食新概念，將合體示範小麥粥、香蔥烏魚子乳酪脆餅、波斯頓蛤蠣巧達湯、經典古巴三明治、俱樂部三明治、羅馬乳酪肉醬、番茄卡普列茲、鮭魚乳酪風味、和風鮮蝦親子洋芋風味、鮮果卡士達、田園風味烤雞、水果盤等10道料理，皆以酸老麵麵包為主體，搭配其他食材料理，兼具健康、美味、視覺享受的酸老麵創新美食。

餐旅系主任龔聖雄表示，期望經由「2017創意健康麵食研討會」，提升臺灣地區烘焙業、米麵食品業、餐飲業、學校及一般消費民眾等，對於酸老麵應用於健康美味食品之重視。

維基百科資料指出，老麵指任何以非麵包酵母菌在麵粉為成份的培養基中發酵而成的酵母，亦稱老麵種、酸麵糰(sourdough)、或「天然酵母」。中式老麵較乾，往往是將揉過未用完的麵糰留作下一次使用，留在麵糰中的菌種滋長成為老麵。西式老麵為麵糊，每天替換一部分新的麵糊以減少菌落過度滋生。..傳統的老麵為以麵糊為培養基繁殖原核菌(細菌，主要為乳酸菌)以及真核菌(酵母菌)而成的發酵母種。將老麵(培養基)中的菌落混合至新製的麵糰裡，可促進麵糰發酵(發麵)，讓麵糰加熱(烤或蒸)後產生鬆軟的口感。(記者于郁金攝)

嘉藥大學2017創意健康麵食研討會 健康展創意

https://youtu.be/dX-EWkO0l-A

嘉藥大學2017創意健康麵食研討會 天然酵母展創意

https://youtu.be/JmaoJQuECD0

(影音新聞)嘉藥大學創意健康麵食研討會 健康酸老麵展創意

【記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系與洽發企業股份有限公司，為促進學界與業界的資訊，在橫向與縱向的整合及交流，加強學校與產業界結合，有效整合運用餐旅產學資源，於10月9日中午12時20分假嘉藥餐飲大樓調酒教室共同舉辦「2017創意健康麵食研討會」，餐旅系吳昆崙老師、臺南老爺行旅主廚魏紹璞並會共同展示酸老麵創新美食。

嘉南藥理大學餐旅管理系吳昆崙副教授說，酸老麵(sourdough)製作的麵包類產品有助於健康，如促進全穀和高纖麵包的食用品質、增加礦物質的生物可利用性、增加葉酸及維生素B群、影響澱粉的代謝、維持腸道健康等；不過，酸老麵製成的麵包本身有其獨特風味，所以如何與其他食材搭配調和成具有協調性的美食，不能只單靠創意，還需要不斷地嘗試、調整與練習。

此次發表會中，吳昆崙老師、臺南老爺行旅主廚魏紹璞為推廣酸老麵健康飲食新概念，將合體示範小麥粥、香蔥烏魚子乳酪脆餅、波斯頓蛤蠣巧達湯、經典古巴三明治、俱樂部三明治、羅馬乳酪肉醬、番茄卡普列茲、鮭魚乳酪風味、和風鮮蝦親子洋芋風味、鮮果卡士達、田園風味烤雞、水果盤等10道料理，皆以酸老麵麵包為主體，搭配其他食材料理，兼具健康、美味、視覺享受的酸老麵創新美食。

餐旅系主任龔聖雄表示，期望經由「2017創意健康麵食研討會」，提升臺灣地區烘焙業、米麵食品業、餐飲業、學校及一般消費民眾等，對於酸老麵應用於健康美味食品之重視。

維基百科資料指出，老麵指任何以非麵包酵母菌在麵粉為成份的培養基中發酵而成的酵母，亦稱老麵種、酸麵糰(sourdough)、或「天然酵母」。中式老麵較乾，往往是將揉過未用完的麵糰留作下一次使用，留在麵糰中的菌種滋長成為老麵。西式老麵為麵糊，每天替換一部分新的麵糊以減少菌落過度滋生。..傳統的老麵為以麵糊為培養基繁殖原核菌(細菌，主要為乳酸菌)以及真核菌(酵母菌)而成的發酵母種。將老麵(培養基)中的菌落混合至新製的麵糰裡，可促進麵糰發酵(發麵)，讓麵糰加熱(烤或蒸)後產生鬆軟的口感。(記者于郁金攝)

嘉藥大學2017創意健康麵食研討會 健康展創意

https://youtu.be/dX-EWkO0l-A

嘉藥大學2017創意健康麵食研討會 天然酵母展創意

https://youtu.be/JmaoJQuECD0

臺南老爺行旅主廚魏紹璞

嘉南藥理大學師生展創意 臺南老爺行旅主廚魏紹璞(中)

臺南老爺行旅主廚魏紹璞

2017創意健康

主題：[活動總匯] 嘉南藥理大學『2017創意健康麵食研討會』

facebook UUTW FB

日期：2017/10/8

嘉南藥理大學餐旅管理系與洽發企業股份有限公司，為促進學界與業界的資訊在橫向與縱向的整合及交流，加強學校與產業界結合，有效整合運用餐旅產學資源，將於10月9日中午12：20，在嘉藥餐飲大樓調酒教室共同舉辦「2017創意健康麵食研討會」。餐旅系吳昆崙老師與魏紹璞主廚並會共同展示酸老麵創新美食。

吳昆崙副教授說，酸老麵(sourdough)製作的麵包類產品有助於健康如，促進全穀和高纖麵包的食用品質、增加礦物質的生物可利用性、增加葉酸及維生素B群、影響澱粉的代謝、維持腸道健康等。不過，酸老麵製成的麵包本身有其獨特風味，所以如何與其他食材搭配調和成具有協調性的美食，不能只單靠創意，還需要不斷地嘗試、調整與練習。

此次發表會中，吳昆崙老師與魏紹璞主廚為推廣酸老麵健康飲食新概念，將合體示範小麥粥、香蔥烏魚子乳酪脆餅、波斯頓蛤蠣巧達湯、經典古巴三明治、俱樂部三明治、羅馬乳酪肉醬、番茄卡普列茲、鮭魚乳酪風味、和風鮮蝦親子洋芋風味、鮮果卡士達、田園風味烤雞、水果盤等十道料理，皆以酸老麵麵包為主體搭配其他食材料理，兼具健康、美味、視覺享受的酸老麵創新美食。

餐旅系龔聖雄主任表示，期望經由「2017創意健康麵食研討會」，提升台灣地區烘焙業、米麵食品業、餐飲業、學校及一般消費民眾等對於酸老麵應用於健康美味食品之重視。

主題：[消費新聞] 嘉南藥理大學舉辦2017創意健康麵食研討會

facebook UUTW FB

日期：2017/10/9

文・圖／記者陳慧明 酸老麵是什麼？拿來製作麵包會是什麼風味？嘉南藥理大學餐旅管理系與洽發企業公司，10月9日在嘉藥餐飲大樓調酒教室共同舉辦「2017創意健康麵食研討會」，就吸引近百位來自全台各地的業界師傅、本科系老師、社會人士及包括馬祖高中的技職教師參加，共同探討相關理論，並進行實作示範，同感獲益良多。

嘉藥餐旅系吳昆崙老師指出，為促進學界與業界的資訊在橫向與縱向的整合及交流，加強學校與產業界結合，有效整合運用餐旅產學資源，特別舉辦此次創意健康麵食研討會。 他說，酸老麵製作的麵包類產品有助於健康，如促進全穀和高纖麵包的食用品質、增加礦物質的生物可利用性、增加葉酸及維生素B群、影響澱粉的代謝、維持腸道健康等。不過，酸老麵製成的麵包本身有其獨特風味，所以如何與其他食材搭配調和成具有協調性的美食，不能只單靠創意，還需要不斷地嘗試、調整與練習。

與吳昆崙老師共同展示酸老麵創新美食的魏紹璞主廚表示，酸老麵是以天然酵母長期低溫進行發酵，香氣濃郁，口感微酸，用在麵包上，並與西餐結合，就不至於太酸，烘焙成的麵包口感綿密又Q，由於少油及低糖，而更為健康養生。9 日端出的美食還將當地的特色食材融入麵包中，如紅藜、烏魚子等， 因此更有地緣性，口感較能為大家所接受。

9日示範的酸老麵創新美食共有香蔥烏魚子乳酪脆餅、波斯頓蛤蠣巧達湯、經典古巴三明治/俱樂部三明治、羅馬乳酪肉醬/番茄卡普列茲、鮭魚乳酪風味、和風鮮蝦親子洋芋風味、小麥粥/鮮果卡士達、田園風味烤雞/水果盤等，皆以酸老麵麵包為主體搭配其他食材料理，兼具健康、美味、視覺享受。

2017創意健康麵食研討會

中央社訊息平台

舒適閱覽：小 中 大

嘉南藥理大學2017創意健康麵食研討會

(中央社訊息服務20171011 09:55:59)與嘉南藥理大學餐旅管理系與洽發企業股份有限公司，為促進學界與業界的資訊在橫向與縱向的整合及交流，加強學校與產業界結合，有效整合運用餐旅產學資源，將於10月9日中午12：20，在嘉藥餐飲大樓調酒教室共同舉辦「2017創意健康麵食研討會」。餐旅系吳昆崙老師與魏紹璞主廚並會共同展示酸老麵創新美食。

吳昆崙副教授說，酸老麵(sourdough)製作的麵包類產品有助於健康如，促進全穀和高纖麵包的食用品質、增加礦物質的生物可利用性、增加葉酸及維生素B群、影響澱粉的代謝、維持腸道健康等。不過，酸老麵製成的麵包本身有其獨特風味，所以如何與其他食材搭配調和成具有協調性的美食，不能只單靠創意，還需要不斷地嘗試、調整與練習。

此次發表會中，吳昆崙老師與魏紹璞主廚為推廣酸老麵健康飲食新概念，將合體示範小麥粥、香蔥烏魚子乳酪脆餅、波斯頓蛤蠣巧達湯、經典古巴三明治、俱樂部三明治、羅馬乳酪肉醬、番茄卡普列茲、鮭魚乳酪風味、和風鮮蝦親子洋芋風味、鮮果卡士達、田園風味烤雞、水果盤等十道料理，皆以酸老麵麵包為主體搭配其他食材料理，兼具健康、美味、視覺享受的酸老麵創新美食。

餐旅系龔聖雄主任表示，期望經由「2017創意健康麵食研討會」，提升台灣地區烘焙業、米麵食品業、餐飲業、學校及一般消費民眾等對於酸老麵應用於健康美味食品之重視。

訊息來源：嘉南藥理大學

新聞稿刊載服務請洽本社業務中心行銷人員，電話（02）2505.1180 轉 780 ~ 786 或 790 ~ 797
本平台資料均由投稿單位輸入後對外公布,資料如有錯誤、遺漏或虛偽不實,均由投稿單位負責

嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：中華日報(B2 台南要聞)
刊載日期：106 年 10 月 10 日
記　　者：張淑娟

↑嘉藥餐旅系老師吳昆崙與主廚魏紹璞帶著學生們，展示精彩的酸老麵創新美食，帶給大家一場特別的麵包饗宴。（記者張淑娟攝）

嘉藥酸老麵麵包嘉年華 師生展創意

記者張淑娟／歸仁報導

一場酸老麵麵包嘉年華九日在嘉南藥理大學登場，不只有靜態的酸老麵健康研討會，還用酸老麵製成出讓人食指大動的美滋味麵包，餐旅系老師吳昆崙與主廚魏紹璞帶著學生們，一同展示精彩的酸老麵創新美食，帶給大家一場特別的麵包饗宴。吳昆崙表示，用酸老麵製成的麵包不只美味更健康。

昨天嘉南藥理大學舉辦的一場「二〇一七創意健康麵食研討會」，由學校與洽發企業公司，爲加強學校與產業界結合，在嘉藥餐飲大樓調酒教室舉辦創意健康麵食研討會，會中邀請美國小麥協會主任楊書瑩主講酸老麵麵香味概論，也請吳鳳科大講師黃昕瑀主講「酸老麵乳酸菌」，再則由麵粉公會處長盧榮錦主講歐式麵包粉面面觀，最精彩的就是由餐旅系老師吳昆崙與主廚魏紹璞帶著學生製作的酸老麵創新美食。

昨天現場展示的有小麥粥、香蔥烏魚子乳酪脆餅、波斯頓蛤蠣巧達湯、經典古巴三明治、俱樂部三明治、羅馬乳酪肉醬、番茄卡普列茲、鮭魚乳酪風味、和風鮮蝦親子洋芋風味、鮮果卡士達、田園風味烤雞等料理，都是以酸老麵麵包爲主體，搭配其他食材料理，兼具健康、美味、視覺享受的酸老麵創新美食。

吳昆崙表示，酸老麵（sourdough）製作的麵包類產品有助於健康，促進全穀和高纖麵包的食用品質、增加礦物質的生物可利用性、增加葉酸及維生素B群、影響澱粉的代謝、維持腸道健康等。不過，他也指出，酸老麵製成的麵包有其獨特風味，所以如何與其他食材搭配調和成具有協調性的美食，不能只靠創意，還需要不斷嘗試、調整與練習。

餐旅系主任龔聖雄也表示，期望經由創意健康麵食研討會，提升台灣地區烘焙業、米麵食品業、餐飲業、學校及一般消費民衆等對於酸老麵應用於健康美味食品的重視。

嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：自由時報(A14 台南都會焦點)

刊載日期：106 年 10 月 10 日

記　　者：吳俊鋒

健康美食 歐式麵包本土味

歐式麵包與在地食材結合，也可以很有本土味！嘉南藥理大學昨與美國小麥協會等單位合作，以天然發酵的酸老麵（sourdough）為主題，舉辦健康推廣活動，且現場烘焙示範，包含巧巴達、佛卡夏、貝果、可頌，還有古巴三明治…等，而配料的運用上則是和風鮮蝦、香蔥烏魚子，以及目前流行的紅藜，創意引人矚目。　（圖文：記者吳俊鋒）