

嘉藥生活系團膳實作 日式套餐風味十足

【好康】五月轉輪盤·送你新加坡演唱會機+酒



記者林悅 / 南市報導

嘉南藥理大學生活應用與保健系畢業班，5月2日起開始舉辦團膳實作畢業製作，限量供應全校師生日式套餐，因風味十足受到師生歡迎。

該團膳主題式精美套餐、便當，不僅講求色香味，更考究食材營養均衡。首先上場的「初」團隊以日式套餐為主題，以蘋果泥腌製的照燒雞腿為主菜，搭配蟹肉黃瓜佐土佐醋、梅漬蕃茄等配菜，令人食指大動，用餐現場的團膳教室更在同學巧手佈置下，充滿日式風情（圖 / 嘉藥提供）。

嘉藥生活系王柏森主任表示，團膳製作是生活系畢業班的年度大挑戰，由同學們組成團隊，各團隊再區分服務、行銷、料理、總務等小組，彼此相互支援，將四年所學實際應用於團膳供應。

指導老師顏名聰說，膳食供應從菜單、採買、調製，接待、服務、場佈全由同學一手包辦。而為讓同學實際體會經營，系上僅提供料理器具、爐火、基本調味料，其餘成本皆由同學自行負擔成本，因此，必須精打細算，妥善訂價。

擔任「初」團隊經理的謝右萱同學表示，他們原本僅限量供應現場用餐50份，便當150份，沒想到開放預約後，便當訂購量又暴增50多份！受到全校師生的歡迎，讓他們既驚又喜。

到場用餐的價格雖比便當多些，但因附有前菜、漬物、湯物和甜點，仍有許多師生前往。不少師生走進原是團膳教室的「餐廳」，便驚豔於場內由同學一刀一剪，親手所製作出來的大紅「紙」鳥居、紅日黑松剪紙，直呼好像在日本哦！

嘉藥生活系團膳實作 日式套餐風味十足

<http://www.cdnews.com.tw> 2018-05-02 18:25:36



嘉藥生活系團膳實作成品色香味俱全。



主廚向生活系王柏森主任介紹餐點特色。



日式風格布置讓人彷彿置身在日本用餐。

嘉南藥理大學生活應用與保健系畢業班，5月2日起開始舉辦團膳實作畢業製作，限量供應全校師生主題式精美套餐、便當不僅講求色香味，更考究食材營養均衡。首先上場的「初」團隊以日式套餐為主題，以蘋果泥腌製的照燒雞腿為主菜，搭配蟹肉黃瓜佐土佐醋、梅漬蕃茄等配菜，令人食指大動，用餐現場的團膳教室更在同學巧手佈置下，充滿日式風情。

嘉藥生活系王柏森主任表示，團膳製作是生活系畢業班的年度大挑戰，由同學們組成團隊，各團隊再區分服務、行銷、料理、總務等小組，彼此相互支援，將四年所學實際應用於團膳供應。

指導老師顏名聰說，膳食供應從菜單、採買、調製，接待、服務、場佈全由同學一手包辦。而為讓同學實際體會經營，系上僅提供料理器具、爐火、基本調味料，其餘成本皆由同學自行負擔成本。因此，必須精打細算，妥善訂價。

擔任「初」團隊經理的謝右萱同學表示，他們原本僅限量供應現場用餐50份，便當150份，沒想到開放預約後，便當訂購量又暴增50多份！受到全校師生的歡迎，讓他們既驚又喜。

到場用餐的價格雖比便當多些，但因附有前菜、漬物、湯物和甜點，仍有許多師生前往。不少師生走進原是團膳教室的「餐廳」，便驚豔於場內由同學一刀一剪，親手所製作出來的大紅「紙」鳥居、紅日黑松剪紙，直呼好像在日本哦！

嘉藥生活系團膳實作風味十足日式套餐經濟巧手



2018/05/02

【大成報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學生活應用與保健系畢業班，5月2日起開始舉辦團膳實作畢業製作，限量供應全校師生主題式精美套餐、便當不僅講求色香味，更考究食材營養均衡。首先上場的「初」團隊以日式套餐為主題，以蘋果泥腌製的照燒雞腿為主菜，搭配蟹肉黃瓜佐土佐醋、梅漬蕃茄等配菜，令人食指大動，用餐現場的團膳教室更在同學巧手佈置下，充滿日式風情。

嘉藥生活系主任王柏森表示，團膳製作是生活系畢業班的年度大挑戰，由同學們組成團隊，各團隊再區分服務、行銷、料理、總務等小組，彼此相互支援，將四年所學實際應用於團膳供應。

指導老師顏名聰說，膳食供應從菜單、採買、調製，接待、服務、場佈全由同學一手包辦；而為讓同學實際體會經營，系上僅提供料理器具、爐火、基本調味料，其餘成本皆由同學自行負擔成本；因此，必須精打細算，妥善訂價。

擔任「初」團隊經理的謝右萱同學表示，他們原本僅限量供應現場用餐50份，便當150份，沒想到開放預約後，便當訂購量又暴增50多份！受到全校師生的歡迎，讓他們既驚又喜。

到場用餐的價格雖比便當多些，但因附有前菜、漬物、湯物和甜點，仍有許多師生前往；不少師生走進原是團膳教室的「餐廳」，便驚豔於場內由同學一刀一剪，親手所製作出來的大紅「紙」鳥居、紅日黑松剪紙，直呼好像在日本哦！



嘉藥生活系團膳實作風味十足日式套餐巧手又經濟



2018/05/02

【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學生活應用與保健系畢業班，5月2日起開始舉辦團膳實作畢業製作，限量供應全校師生主題式精美套餐、便當不僅講求色香味，更考究食材營養均衡。首先上場的「初」團隊以日式套餐為主題，以蘋果泥腌製的照燒雞腿為主菜，搭配蟹肉黃瓜佐土佐醋、梅漬蕃茄等配菜，令人食指大動，用餐現場的團膳教室更在同學巧手佈置下，充滿日式風

情。

嘉藥生活系主任王柏森表示，團膳製作是生活系畢業班的年度大挑戰，由同學們組成團隊，各團隊再區分服務、行銷、料理、總務等小組，彼此相互支援，將四年所學實際應用於團膳供應。

指導老師顏名聰說，膳食供應從菜單、採買、調製，接待、服務、場佈全由同學一手包辦；而為讓同學實際體會經營，系上僅提供料理器具、爐火、基本調味料，其餘成本皆由同學自行負擔成本；因此，必須精打細算，妥善訂價。

擔任「初」團隊經理的謝右萱同學表示，他們原本僅限量供應現場用餐50份，便當150份，沒想到開放預約後，便當訂購量又暴增50多份！受到全校師生的歡迎，讓他們既驚又喜。

到場用餐的價格雖比便當多些，但因附有前菜、漬物、湯物和甜點，仍有許多師生前往；不少師生走進原是團膳教室的「餐廳」，便驚豔於場內由同學一刀一剪，親手所製作出來的大紅「紙」鳥居、紅日黑松剪紙，直呼好像在日本哦！



嘉藥生活系團膳實作風味十足 日式套餐巧手又經濟



【記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學生活應用與保健系畢業班，5月2日起開始舉辦團膳實作畢業製作，限量供應全校師生主題式精美套餐、便當不僅講求色香味，更考究食材營養均衡。首先上場的「初」團隊以日式套餐為主題，以蘋果泥腌製的照燒雞腿為主菜，搭配蟹肉黃瓜佐土佐醋、梅漬蕃茄等配菜，令人食指大動，用餐現場的團膳教室更在同學巧手佈置下，充滿日式風情。

嘉藥生活系主任王柏森表示，團膳製作是生活系畢業班的年度大挑戰，由同學們組成團隊，各團隊再區分服務、行銷、料理、總務等小組，彼此相互支援，將四年所學實際應用於團膳供應。

指導老師顏名聰說，膳食供應從菜單、採買、調製，接待、服務、場佈全由同學一手包辦；而為讓同學實際體會經營，系上僅提供料理器具、爐火、基本調味料，其餘成本皆由同學自行負擔成本；因此，必須精打細算，妥善訂價。

擔任「初」團隊經理的謝右萱同學表示，他們原本僅限量供應現場用餐50份，便當150份，沒想到開放預約後，便當訂購量又暴增50多份！受到全校師生的歡迎，讓他們既驚又喜。

到場用餐的價格雖比便當多些，但因附有前菜、漬物、湯物和甜點，仍有許多師生前往；不少師生走進原是團膳教室的「餐廳」，便驚豔於場內由同學一刀一剪，親手所製作出來的大紅「紙」鳥居、紅日黑松剪紙，直呼好像在日本哦！





嘉藥生活系團膳實作日式套餐風味十足



2018/05/02

(記者邱秋逢/台南報導)嘉南藥理大學生活應用與保健系畢業班，今(2)日起開始舉辦團膳實作畢業製作，限量供應全校師生主題式精美套餐、便當不僅講求色香味，更考究食材營養均衡。首先上場的「初」團隊以日式套餐為主題，以蘋果泥腌製的照燒雞腿為主菜，搭配蟹肉黃瓜佐土佐醋、梅漬蕃茄等配菜，令人食指大動，用餐現場的團膳教室更在同學巧手佈置下，充滿日式風情。

嘉藥生活系王柏森主任表示，團膳製作是生活系畢業班的年度大挑戰，由同學們組成團隊，各團隊再區分服務、行銷、料理、總務等小組，彼此相互支援，將四年所學實際應用於團膳供應。

指導老師顏名聰說，膳食供應從菜單、採買、調製，接待、服務、場佈全由同學一手包辦。而為讓同學實際體會經營，系上僅提供料理器具、爐火、基本調味料，其餘成本皆由同學自行負擔成本。因此，必須精打細算，妥善訂價。

擔任「初」團隊經理的謝右萱同學表示，他們原本僅限量供應現場用餐50份，便當150份，沒想到開放預約後，便當訂購量又暴增50多份！受到全校師生的歡迎，讓他們既驚又喜。

到場用餐的價格雖比便當多些，但因附有前菜、漬物、湯物和甜點，仍有許多師生前往。不少師生走進原是團膳教室的「餐廳」，便驚豔於場內由同學一刀一剪，親手所製作出來的大紅「紙」鳥居、紅日黑松剪紙，直呼好像在日本哦！

上圖:嘉藥生活系團膳實作成品色香味俱全。

中圖:日式風格布置讓人彷彿置身在日本用餐。

下圖:主廚向生活系王柏森主任介紹餐點特色。



嘉藥生活系團膳實作 日式套餐風味十足 [複製鏈接]

minjim

發表於 前天 21:22 | 只看該作者 | 只看大圖 ▾

樓主 電梯直達 

6543 主題 | 6545 帖子 | 5萬 積分

管理員



積分 52394

發消

【民正新聞記者:蔡永源台南報導】嘉南藥理大學生活應用與保健系畢業班，5月2日起開始舉辦團膳實作畢業製作，限量供應全校師生主題式精美套餐、便當不僅講求色香味，更考究食材營養均衡。首先上場的「初」團隊以日式套餐為主題，以蘋果泥腌製的照燒雞腿為主菜，搭配蟹肉黃瓜佐土佐醋、梅漬蕃茄等配菜，令人食指大動，用餐現場的團膳教室更在同學巧手佈置下，充滿



日式風情。

嘉藥生活系王柏森主任表示，團膳製作是生活系畢業班的年度大挑戰，由同學們組成團隊，各團隊再區分服務、行銷、料理、總務等小組，彼此相互支援，將四年所學實際應用於團膳供應。



指導老師顏名聰說，膳食供應從菜單、採買、調製，接待、服務、場佈全由同學一手包辦。而為讓同學實際體會經營，系上僅提供料理器具、爐火、基本調味料，其餘成本皆由同學自行負擔成

本。因此，必須精打細算，妥善訂價。

minjim



6543 6545 5萬
主題 帖子 積分

管理員



積分 52394

發消



擔任「初」團隊經理的謝右萱同學表示，他們原本僅限量供應現場用餐50份，便當150份，沒想到開放預約後，便當訂購量又暴增50多份！受到全校師生的歡迎，讓他們既驚又喜。



到場用餐的價格雖比便當多些，但因附有前菜、漬物、湯物和甜點，仍有許多師生前往。不少師生走進原是團膳教室的「餐廳」，便驚豔於場內由同學一刀一剪，親手所製作出來的大紅「紙」鳥居、紅日黑松剪紙，直呼好像在日本哦！

主題：[活動總匯] 嘉藥生活系團膳實作 日式套餐風味十足

[facebook](#)[UUTW FB](#)

日期：2018/5/2



嘉南藥理大學生活應用與保健系畢業班，5月2日起開始舉辦團膳實作畢業製作，限量供應全校師生主題式精美套餐、便當不僅講求色香味，更考究食材營養均衡。首先上場的「初」團隊以日式套餐為主題，以蘋果泥腌製的照燒雞腿為主菜，搭配蟹肉黃瓜佐土佐醋、梅漬蕃茄等配菜，令人食指大動，用餐現場的團膳教室更在同學巧手佈置下，充滿日式風情。

嘉藥生活系王柏森主任表示，團膳製作是生活系畢業班的年度大挑戰，由同學們組成團隊，各團隊再區分服務、行銷、料理、總務等小組，彼此相互支援，將四年所學實際應用於團膳供應。

指導老師顏名聰說，膳食供應從菜單、採買、調製，接待、服務、場佈全由同學一手包辦。而為讓同學實際體會經營，系上僅提供料理器具、爐火、基本調味料，其餘成本皆由同學自行負擔成本。因此，必須精打細算，妥善訂價。

擔任「初」團隊經理的謝右萱同學表示，他們原本僅限量供應現場用餐50份，便當150份，沒想到開放預約後，便當訂購量又暴增50多份！受到全校師生的歡迎，讓他們既驚又喜。

到場用餐的價格雖比便當多些，但因附有前菜、漬物、湯物和甜點，仍有許多師生前

往。不少師生走進原是團膳教室的「餐廳」，便驚豔於場內由同學一刀一剪，親手所製作出來的大紅「紙」鳥居、紅日黑松剪紙，直呼好像在日本哦！





嘉藥生活系團膳實作，日式套餐風味十足。

分享:   



【新南瀛記者黃鐘毅報導】嘉南藥理大學生活應用與保健系畢業班，2日起開始舉辦團膳實作畢業製作，限量供應全校師生主題式精美套餐、便當不僅講求色香味，更考究食材營養均衡。首先上場的「初」團隊以日式套餐為主題，以蘋果泥腌製的照燒雞腿為主菜，搭配蟹肉黃瓜佐土佐醋、梅漬蕃茄等配菜，充滿日式風情，令人食指大動。

嘉藥生活系王柏森主任表示，團膳製作是生活系畢業班的年度大挑戰，由同學們組成團隊，各團隊再區分服務、行銷、料理、總務等小組，彼此相互支援，將四年所學實際應用於團膳供應。



指導老師顏名聰說，膳食供應從菜單、採買、調製，接待、服務、場佈全由同學一手包辦。而為讓同學實際體會經營，系上僅提供料理器具、爐火、基本調味料，其餘成本皆由同學自行負擔成本。因此，必須精打細算，妥善訂價。

擔任「初」團隊經理的謝右萱同學表示，他們原本僅限量供應現場用餐五十份，便當一五〇份，沒想到開放預約後，便當訂購量又暴增五十多份！受到全校師生的歡迎，讓他們既驚又喜。

嘉南藥大生活系辦團膳 大受歡迎

台南新聞

2018-05-03 臺灣導報編輯部 17



嘉藥生活應用與保健系畢業班辦團膳，限量供應全校師生主題式精美套餐。（記者陳懷恩攝）

【記者陳懷恩台南報導】嘉南藥理大學生活應用與保健系善用所學，由畢業班限量供應全校師生主題式精美套餐、便當，講求色香味、營養均衡。學生也精心布置團膳教室，呈現充滿日式風情的用餐氛圍。

嘉藥生活系主任王柏森指出，團膳製作是畢業班年度大挑戰，學生組團隊後，再區分服務、行銷、料理、總務小組，相互支援，實際應用四年所學，這屆由「初」團隊首先推出日式套餐。

「初」團隊經理謝右萱說，原本僅限量供應，包括現場用餐50份、便當150份，結果開放預約後，便當訂購量又暴增50多份，沒想到會受到全校師生的歡迎，讓他們既驚又喜。指導老師顏名聰強調，學生必須實際體會經營，包括菜單、採買、調製，接待、服務及場地布置。系上僅提供料理器具、爐火、基本調味料，其餘成本皆由學生自行負擔，因此必須精打細算，妥善訂價。

嘉藥生活系團膳實作 日式套餐風味十足



TNN台灣地方新聞／黃緒勳／更新日期: 2018-05-02 20:04:06



【記者黃緒勳台南報導】嘉南藥理大學生活應用與保健系畢業班，5月2日起開始舉辦團膳實作畢業製作，限量供應全校師生主題式精美套餐、便當不僅講求色香味，更考究食材營養均衡。首先上場的「初」團隊以日式套餐為主題，以蘋果泥腌製的照燒雞

腿為主菜，搭配蟹肉黃瓜佐土佐醋、梅漬蕃茄等配菜，令人食指大動，用餐現場的團膳教室更在同學巧手佈置下，充滿日式風情。

嘉藥生活系王柏森主任表示，團膳製作是生活系畢業班的年度大挑戰，由同學們組成團隊，各團隊再區分服務、行銷、料理、總務等小組，彼此相互支援，將四年所學實際應用於團膳供應。

指導老師顏名聰說，膳食供應從菜單、採買、調製，接待、服務、場佈全由同學一手包辦。而為讓同學實際體會經營，系上僅提供料理器具、爐火、基本調味料，其餘成本皆由同學自行負擔成本。因此，必須精打細算，妥善訂價。

擔任「初」團隊經理的謝右萱同學表示，他們原本僅限量供應現場用餐50份，便當150份，沒想到開放預約後，便當訂購量又暴增50多份！受到全校師生的歡迎，讓他們既驚又喜。

到場用餐的價格雖比便當多些，但因附有前菜、漬物、湯物和甜點，仍有許多師生前往。不少師生走進原是團膳教室的「餐廳」，便驚豔於場內由同學一刀一剪，親手所製作出來的大紅「紙」鳥居、紅日黑松剪紙，直呼好像在日本哦！

嘉藥生活系團膳實作 日式套餐深獲師生喜愛

2018/5/5 下午 10:59:39 記者:陳遍綠 Viewed:99

嘉南藥理大學生活應用與保健系畢業班，5/2起開始舉辦團膳實作，限量供應全校師生主題式精美套餐、便當不僅講求色香味，更考究食材營養均衡。首先上場的「初」團隊以日式套餐為主題，以蘋果泥腌製的照燒雞腿為主菜，搭配蟹肉黃瓜佐土佐醋、梅漬蕃茄等配菜，令人食指大動，用餐現場的團膳教室更在同學巧手佈置下，充滿日式風情。



嘉藥生活系王柏森主任表示，團膳製作是生活系畢業班的年度大挑戰，由同學們組成團隊，各團隊再區分服務、行銷、料理、總務等小組，彼此相互支援，將四年所學實際應用於團膳供應。



指導老師顏名聰說，膳食供應從菜單、採買、調製，接待、服務、場佈全由同學一手包辦。而為讓同學實際體會經營，系上僅提供料理器具、爐火、基本調味料，其餘成本皆由同學自行負擔成本。因此，必須精打細算，妥善訂價。



擔任「初」團隊經理的謝右萱同學表示，他們原本僅限量供應現場用餐50份，便當150份，沒想到開放預約後，便當訂購量又暴增50多份！受到全校師生的歡迎，讓他們既驚又喜。



到場用餐的價格雖比便當多些，但因附有前菜、漬物、湯物和甜點，仍有許多師生前往。不少師生走進原是團膳教室的「餐廳」，便驚豔於場內由同學一刀一剪，親手所製作出來的大紅「紙」鳥居、紅日黑松剪紙，直呼好像在日本哦！

舒適閱覽：  

嘉藥生活系團膳實作 日式套餐風味十足



日式風格布置讓人彷彿置身在日本用餐



主廚向生活系王柏森主任介紹餐點特色

嘉藥生活系團膳實作 日式套餐
風味十足

(中央社訊息服務20180504
09:08:43)嘉南藥理大學生活應用與保健系畢業班，5月2日起開始舉辦團膳實作畢業製作，限量供應全校師生主題式精美套餐、便當不僅講求色香味，更考究食材營養均衡。首先上場的「初」團隊以日式套餐為主題，以蘋果泥腌製的照燒雞腿為主菜，搭配蟹肉黃瓜佐土佐醋、梅漬蕃茄等配菜，令人食指大動，用餐現場的團膳教室更在同學巧手佈置下，充滿日式風情。

嘉藥生活系王柏森主任表示，團膳製作是生活系畢業班的年度大挑戰，由同學們組成團隊，各團隊再區分服務、行銷、料理、總務等小組，彼此

相互支援，將四年所學實際應用於團膳供應。

指導老師顏名聰說，膳食供應從菜單、採買、調製，接待、服務、場佈全由同學一手包辦。而為讓同學實際體會經營，系上僅提供料理器具、爐火、基本調味料，其餘成本皆由同學自行負擔成本。因此，必須精打細算，妥善訂價。

擔任「初」團隊經理的謝右萱同學表示，他們原本僅限量供應現場用餐50份，便當150份，沒想到開放預約後，便當訂購量又暴增50多份！受到全校師生的歡迎，讓他

們既驚又喜。

到場用餐的價格雖比便當多些，但因附有前菜、漬物、湯物和甜點，仍有許多師生前往。不少師生走進原是團膳教室的「餐廳」，便驚豔於場內由同學一刀一剪，親手所製作出來的大紅「紙」鳥居、紅日黑松剪紙，直呼好像在日本哦！

訊息來源：嘉南藥理大學

本文含多媒體檔 (Multimedia files included) :

<http://www.cna.com.tw/postwrite/Detail/233044.aspx>

附件下載

- [日式風格布置讓人彷彿置身在日本用餐 \(jpg檔\)](#)
- [主廚向生活系王柏森主任介紹餐點特色 \(jpg檔\)](#)

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：臺灣時報(17 文教)

刊載日期：107 年 05 月 03 日

記 者：林福來

嘉藥生團膳實作 濃濃日式風情

〔記者林福來台南報導〕嘉南藥理大學生活應用與保健系畢業班，昨天起，開始舉辦團膳實作畢業製作，限量供應全校師生主題式精美套餐、便當不僅講求色香味，更考究食材營養均衡。首先上場的「初」團隊以日式套餐為主題，以蘋果泥腌製的照燒雞腿為主菜，搭配蟹肉黃瓜佐土佐醋、梅漬蕃茄等配菜，令人食指大動，用餐現場的團膳教室更在同學巧手佈置下，充滿日式風情。

嘉藥生活系王柏森主任表示，團膳製作是生活系畢業班

的年度大挑戰，由同學們組成團隊，各團隊再區分服務、行銷、料理、總務等小組，彼此相互支援，將四年所學實際應用於團膳供應。

指導老師顏名聰說，膳食供應從菜單、採買、調製，接待、服務、場佈全由同學一手包辦。

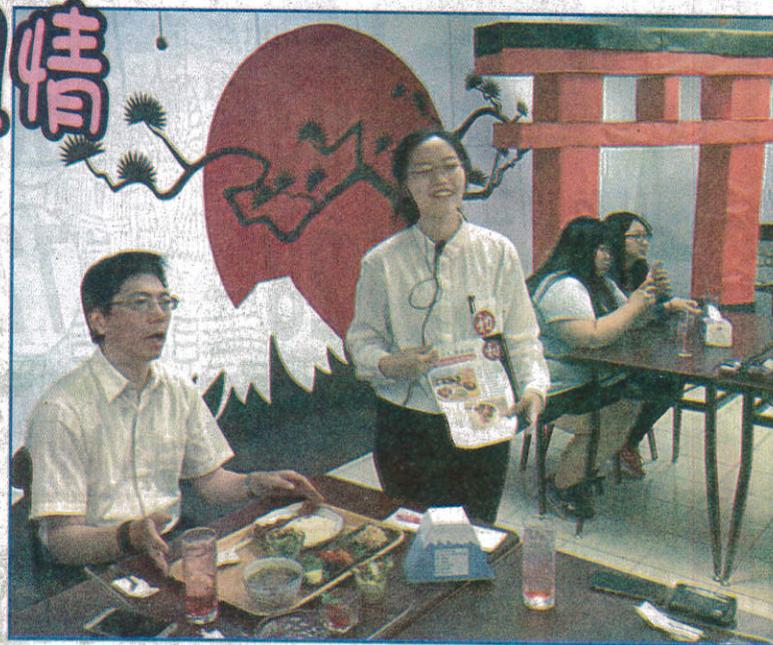
為讓同學實際體會經營，系上僅提供料理器具、爐火、基本調味料，其餘成本皆由同學自行負擔成本。因此，必須精打細算，妥善訂價。

擔任「初」團隊經理的謝右

萱同學表示，他們原本僅限量供應現場用餐五十份，便當一百五十份，沒想到開放預約後，便當訂購量又暴增五十多份！受到全校師生的歡迎，讓他們既驚又喜。

到場用餐的價格雖比便當多些，但因附有前菜、漬物、湯物和甜點，仍有許多師生前往。

不少師生走進原是團膳教室的「餐廳」，便驚豔於場內由同學一刀一剪，親手所製作出來的大紅「紙」鳥居、紅日黑松剪紙，直呼好像在日本哦！



嘉藥生活系團膳實作，日式套餐風味十足！

（記者林福來攝）



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：臺灣導報（4B 台南新聞）

刊載日期：107年05月04日

記者：陳懷恩

嘉南藥大生活系辦團膳 大受歡迎

【記者陳懷恩台南報導】嘉南藥理大學生活應用與保健系善用所學，由畢業班限量供應全校師生主題式精美套餐、便當，講求色香味、營養均衡。學生也精心布置團膳教室，呈現充滿日式風情的用餐氛圍。

嘉藥生活系主任王柏森指出，團膳製作是畢業班年度大挑戰，學生組團隊後，再區分服務、行銷、料理、總務小組，相互支援，實際應用四年所學，這屆由「初」團隊首先推出日式套餐。

「初」團隊經理謝右萱說，原本僅限量供應，包括現場用餐50份、便當150份，結果開放預約後，便當訂購量又暴增50多份，沒想到會受到全校師生的歡迎，讓他們既驚喜。

指導老師顏名聰強調，學生必須實際體會經營，包括菜單、採買、調製，接待、服務及場地布置。系上僅提供料理器具、爐火、基本調味料，其餘成本皆由學生自行負擔，因此必須精打細算，妥善訂價。



↑ 嘉藥生活應用與保健系畢業班辦團膳，限量供應全校師生主題式精美套餐。（記者陳懷恩攝）



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：自由時報(D8)

刊載日期：107年05月05日

記者：丁敏倉

嘉藥生活系團膳實作 日式套餐風味十足

【台南訊】嘉南藥理大學生活應用與保健系畢業班，5月2日起開始舉辦團膳實作畢業製作，限量供應全校師生主題式精美套餐、便當，不僅講求色香味，更考究食材營養均衡。首先上場的「初」團隊以日式套餐為主題，以蘋果泥腌製的照燒雞腿為主菜，搭配蟹肉黃瓜佐土佐醋、梅漬蕃茄等配菜，令人食指大動，用餐現場的團膳教室更在同學巧手佈置下，充滿日式風情。

嘉藥生活系王柏森主任表示，團膳製作是生活系畢業班的年度大挑戰，由同學們組成團隊，各團隊再區分服務、行銷、料理、總務等小組，彼此相互支援，將四年所學實際應用於團膳供應。



指導老師顏名聰說，膳食供應從菜單、採買、調製，接待、服務、場佈全由同學一手包辦。而為讓同學實際體會經營，系上僅提供料理器具、爐火、基本調味料，其餘成本皆由同學自行負擔成本。因此，必須精打細算，妥善訂價。

擔任「初」團隊經理的謝右萱同學表示，他們原本僅限量供應現場用餐50份，便當150份，沒想到開放預約後，便當訂購量又暴增50多份，受到全校師生的歡迎，既驚又喜。不少師生走進原是團膳教室的餐廳，便驚豔於場內由同學一刀一剪，親手所製作出來的大紅「紙」鳥居、紅日黑松剪紙，直呼好像在日本哦！（輯/丁敏倉）



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：鮮週報(F4 文教鮮新聞)

刊載日期：107年05月16~31日

記者：陳遍綠

嘉藥生活系團膳實作 日式套餐深獲師生喜愛

【記者/陳遍綠報導】嘉南藥理大學生活應用與保健系畢業班，5/2起開始舉辦團膳實作，限量供應全校師生主題式精美套餐、便當不僅講求色香味，更考究食材營養均衡。首先上場的「初」團隊以日式套餐為主題，以蘋果泥腌製的照燒雞腿為主菜，搭配蟹肉黃瓜佐土佐醋、梅漬蕃茄等配菜，令人食指大動，用餐現場的團膳教室



更在同學巧手佈置下，充滿日式風情。擔任「初」團隊經理的謝右萱同學表示，他們原本僅限量供應現場用餐50份，便當150份，沒想到開放預約後，便當訂購量又暴增50多份！受到全校師生的歡迎，讓他們既驚又喜。到場用餐的價格雖比便當多些，但因附有前菜、漬物、湯物和甜點，仍有許多師生前往。不少師生走進原是團膳教室的「餐廳」，便驚豔於場內由同學一刀一剪，親手所製作出來的大紅「紙」鳥居、紅日黑松剪紙，直呼好像在日本哦！