



「蓮子創意料理」產學合作發表會

嘉南藥理科技大學「餐旅管理系」將於本(2007)年6月21日(星期四)上午11:00起假該校R棟餐飲大樓2樓舉辦「蓮子創意料理產學合作發表會」。

本發表會係利用台南在地特產—蓮子，及相關農作產品，配合產季，並結合該校餐旅管理系餐飲專業知識，研發多樣性之中式、西式、日式與麵包蓮子精緻料理。本次「蓮子創意料理」係運用蓮子各部分可利用價值，如蓮藕、蓮葉、蓮蓬、蓮子、蓮花甚至蓮鬚與蓮柄等，發揮巧思，搭配各種食材進行現場烹調，創作出色香俱全可口美味之創意料理。希望藉由這項活動使學校與業界能激發出更具特色與獨創性之蓮子料理樣式來吸引消費者，並創造蓮子及相關食材更高的利用價值與利潤。

本次發表會由台南縣蓮鄉產業文化促進會與嘉南藥理科技大學進行產學合作計畫，白河鎮運達利餐廳提供蓮子相關材料，由嘉南藥理科技大學教師召集數位技藝優良學生，如蔡忠志同學(2007年台灣第一味炒飯達人暨辦桌王食神群英會、第36屆全國技能競賽「中餐烹調」第一名-金廚獎)許世昌同學(獲得全國「中餐烹調」乙級檢定證照)楊世均同學(第37屆全國技能競賽麵包製作第二名)、龔惠君同學(世界調酒冠軍)等，利用在校所學之專業理論與臨場之實務經驗相結合，共同參與研擬菜單，所有設計者經由腦力激盪與不斷嘗試，精心巧思結合其他食材來發揮蓮子的特殊風味，就是期望能激盪出更多別出心裁創新獨具的蓮子精緻創意料理與麵包。發表會中將盡情呈現多樣性之創意蓮子料理如：

10道中餐筵席菜：蓮子雞捲拼盤、金蓮石榴球、蓮子燕窩羹、金磚蓮魚卷、團圓百子扣大鴨、蜜汁百花雞、雙蓮柳松菇、蓮芋臘味焗三蔬、蓮子燉科甲、蓮子木瓜盅。

5道西式套餐：蓮香主廚沙拉、海鮮蓮子巧達湯、乾煎明蝦佐雙色蓮泥、菌菇蓮子義大利麵、法式蓮子餅。

6道日式料理：蓮子蝦酥芒果、蓮根五目糯米飯、卵蓮子厚燒、和風鮑菇蓮花、南瓜蓮蓉泥、合鴨蓮根梅子漬。

2式焦糖蓮子創意麵包。

蓮子雞尾酒(現場示範)。

發表會現場將展示蓮子創意料理之成果，並有樣品試吃，歡迎各界先進蒞臨指導。

時間：96年6月21日(星期四)，11:00~13:00。

地點：嘉南藥理科技大學R棟(新宿舍區)餐飲大樓2樓

主辦單位：嘉南藥理科技大學餐旅管理系

洽詢電話：餐旅管理系 王瑞顯系主任 (06)06-2664911 ext 461