嘉南藥理大學
新 聞 稿
聯絡人：公共事務組林怡君、吳尚怡
電話：(06)2664911 # 1041、1051
E-Mail：box1042@mail.cnu.edu.tw
box1043@mail.cnu.edu.tw

古早味尬西式創意料理
嘉藥攜手大內社區端出幸福好滋味

嘉南藥理大學「活絡大內，健康樂營—推動大內智慧農業與醫療」USR計畫團隊，11月6日在臺南市大內青果市場舉辦「大內好味道・世代共桌」活動，邀集大內區六個社區媽媽端出傳承多年的家常拿手菜，並由嘉藥餐旅管理系西餐廚藝隊師生發揮專業巧思，以西式烹調技法結合在地食材，獻上別具風味的創意料理，讓傳統古早味與西式餐飲藝術同桌飄香，激盪出不一樣的美味火花也串起世代情感交流。

為讓社區民眾體驗不同於傳統辦桌的餐飲風味，嘉藥餐旅系西餐廚藝隊特別設計，以干貝、鮮蝦搭配起司與鮮奶油，呈現海鮮鮮甜與濃郁蛋香的「干貝鮮蝦起司烘蛋」及用爐烤豬肉佐以生菜、油漬番茄、橄欖、綜合果乾及酪梨，展現豐富的風味層次的「英式爐烤梅花豬沙拉」兩道料理，甜點運用大內代表性農產酪梨製作「酪梨薄餅」，搭配巧克力與煉乳及原味及芝麻口味的「巴斯克乳酪蛋糕」，讓長輩用熟悉的在地食材，作出西式料理方式帶來的味覺驚喜，也展現嘉藥師生將專業廚藝與地方特色結合的創意實力。

除了嘉藥師生的創意西式佳餚，大內六個社區媽媽也端出一道道充滿家鄉記憶的手路菜展現大內好滋味，準備了象徵祝福與長壽的油飯、滷豬腳，石子瀨社區端出味噌石斑魚湯及清蒸白蝦，曲溪社區以炒米粉與酪梨丸呈現在地風味，二溪社區帶來暖心的燒酒雞及炒麵，環湖社區推出鳳梨飯與肉捲，頭社社區則準備刺仔雞湯及檸檬愛玉，讓參與民眾一桌嚐遍大內好滋味，也在美食交流中感受世代共桌的溫暖情誼。

嘉藥USR計畫主持人王四切表示，大內地區擁有豐富的農業資源

聯絡人：公共事務組林怡君、吳尚怡
電話：(06)2664911 # 1041、1051
E-Mail：box1042@mail.cnu.edu.tw
box1043@mail.cnu.edu.tw

與深厚的飲食文化，但隨著超高齡人口及青年人外流，許多傳統料理技藝逐漸缺乏傳承與展現的舞臺，此次透過「大內好味道・世代共桌」活動，以一桌好菜串起「媽媽的味道、青年的創意、土地的滋味」，不僅讓地方飲食文化被看見、被記錄，更能在世代交流中持續傳承，嘉藥餐旅系師生能從與社區長輩的互動中，認識傳統料理智慧與在地農產特色，激發更多餐飲創新思維。