滷豬腳遇上酪梨薄餅！　台南大內6社區攜嘉藥端出世代共桌菜



▲台南大內區6個社區的媽媽帶來家傳手路菜，與嘉藥餐旅管理系師生在大內青果市場共桌交流。（記者林東良翻攝，下同）

記者林東良／台南報導

一桌有滷豬腳、燒酒雞，也有干貝鮮蝦起司烘蛋和酪梨薄餅！嘉南藥理大學USR計畫團隊6日在台南市大內青果市場舉辦「大內好味道・世代共桌」，邀集大內區6個社區的媽媽端出家傳手路菜，嘉藥餐旅管理系西餐廚藝隊師生則把在地食材做成西式料理，讓居民同桌嚐到熟悉的家鄉味與新做法。



社區媽媽端出象徵祝福與長壽的油飯、滷豬腳，各社區也帶來拿手菜。石子瀨有味噌石斑魚湯、清蒸白蝦，曲溪端出炒米粉、酪梨丸，二溪準備燒酒雞、炒麵，環湖帶來鳳梨飯、肉捲，頭社則以刺仔雞湯、檸檬愛玉上桌。



嘉藥師生把干貝、鮮蝦與起司、鮮奶油做成烘蛋，也將爐烤梅花豬搭配生菜、油漬番茄、橄欖、果乾及酪梨，做成英式沙拉。大內盛產的酪梨也被做成薄餅，搭配巧克力與煉乳，另有原味、芝麻口味的巴斯克乳酪蛋糕。



嘉藥USR計畫主持人王四切表示，大內有豐富的農產與飲食文化，但隨著人口高齡化、青年外流，部分傳統料理技藝少了傳承機會。這次藉由共桌記錄地方菜色，也讓餐旅系師生向社區長輩學習料理經驗，從熟悉的在地食材發展新菜色。



※本文版權所有，非經授權，不得轉載。[ETtoday著作權聲明]※

嘉藥USR推動大內飲食文化傳承　六社區媽媽手路菜結合西式創意料理

大 大成報 2026-11-06 16:51:40



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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料理，並結合嘉藥餐旅管理系西餐廚藝隊師生的專業創意，以西式烹調技法融入在地食材，讓傳統古早味與西式餐飲藝術同桌飄香，透過美食交流促進世代情感連結，也展現地方飲食文化的多元魅力。

活動中，嘉藥餐旅管理系西餐廚藝隊特別設計多道創意料理，包括以干貝、鮮蝦搭配起司及鮮奶油製作的「干貝鮮蝦起司烘蛋」，以及結合爐烤豬肉、生菜、油漬番茄、橄欖、綜合果乾與酪梨的「英式爐烤梅花豬沙拉」。甜點則運用大內代表性農產酪梨製作「酪梨薄餅」，另搭配原味及芝麻口味巴斯克乳酪蛋糕，透過西式料理手法重新詮釋在地食材，讓社區長輩品嚐不同以往的美味，也展現師生結合專業廚藝與地方特色的創新能力。

除了西式創意佳餚，大內六個社區媽媽也精心準備各具特色的傳統手路菜，包括象徵祝福與長壽的油飯、滷豬腳，以及石子瀨社區的味噌石斑魚湯、清蒸白蝦，曲溪社區的炒米粉、酪梨丸，二溪社區的燒酒雞、炒麵，環湖社區的鳳梨飯、肉捲，以及頭社社區的刺仔雞湯、檸檬愛玉。各式料理匯聚一桌，讓參與民眾一次品嚐大內特色美食，也透過分享家鄉味，感受不同世代之間的溫暖交流。

嘉藥USR計畫主持人王四切表示，大內地區擁有豐富農業資源及深厚飲食文化，但受到人口超高齡化及青年外流影響，部分傳統料理技藝逐漸缺乏傳承與展現的舞臺。因此，藉由「大內好味道・世代共桌」活動，以美食串聯媽媽的味道、青年的創意與土地的滋味，讓地方飲食文化得以被看見、記錄與延續。

王四切指出，活動不僅讓社區長輩分享多年累積的料理智慧，也讓嘉藥餐旅系師生透過實際互動，深入認識傳統飲食文化及在地農產特色，進一步激發餐飲創新思維，促進學校專業教育與地方社區交流，讓大學USR計畫真正走入地方、服務社區。

地方飲食文化不只是味覺記憶，更是世代傳承的重要資產。嘉藥透過USR計畫，將社區媽媽的傳統手路菜與青年學子的西式廚藝結合，讓在地農產有了更多創意呈現，也為逐漸流失的傳統料理技藝創造傳承舞臺。面對高齡化與青年外流問題，大學若能持續結合專業教育與地方資源，將有助於保存文化特色、活絡社區發展，讓傳統美味成為地方永續的新力量。


CPS×USR 嘉南藥理大學
活酪大內，健康藥營-推動大內智慧農業與醫療
嘉南藥理大學
Chia Nan University of Pharmacy & Science
餐旅管理系
Department of Hotel & Restaurant Management


大內手路菜
世代共產

2026-11-06 16:51:40　新聞來源：大成報

嘉藥USR推動大內飲食文化傳承　六社區媽媽手路菜結合西式創意料理



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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料理，並結合嘉藥餐旅管理系西餐廚藝隊師生的專業創意，以西式烹調技法融入在地食材，讓傳統古早味與西式餐飲藝術同桌飄香，透過美食交流促進世代情感連結，也展現地方飲食文化的多元魅力。

活動中，嘉藥餐旅管理系西餐廚藝隊特別設計多道創意料理，包括以干貝、鮮蝦搭配起司及鮮奶油製作的「干貝鮮蝦起司烘蛋」，以及結合爐烤豬肉、生菜、油漬番茄、橄欖、綜合果乾與酪梨的「英式爐烤梅花豬沙拉」。甜點則運用大內代表性農產酪梨製作「酪梨薄餅」，另搭配原味及芝麻口味巴斯克乳酪蛋糕，透過西式料理手法重新詮釋在地食材，讓社區長輩品嚐不同以往的美味，也展現師生結合專業廚藝與地方特色的創新能力。

除了西式創意佳餚，大內六個社區媽媽也精心準備各具特色的傳統手路菜，包括象徵祝福與長壽的油飯、滷豬腳，以及石子瀨社區的味噌石斑魚湯、清蒸白蝦，曲溪社區的炒米粉、酪梨丸，二溪社區的燒酒雞、炒麵，環湖社區的鳳梨飯、肉捲，以及頭社社區的刺仔雞湯、檸檬愛玉。各式料理匯聚一桌，讓參與民眾一次品嚐大內特色美食，也透過分享家鄉味，感受不同世代之間的溫暖交流。

嘉藥USR計畫主持人王四切表示，大內地區擁有豐富農業資源及深厚飲食文化，但受到人口超高齡化及青年外流影響，部分傳統料理技藝逐漸缺乏傳承與展現的舞臺。因此，藉由「大內好味道・世代共桌」活動，以美食串聯媽媽的味道、青年的創意與土地的滋味，讓地方飲食文化得以被看見、記錄與延續。

王四切指出，活動不僅讓社區長輩分享多年累積的料理智慧，也讓嘉藥餐旅系師生透過實際互動，深入認識傳統飲食文化及在地農產特色，進一步激發餐飲創新思維，促進學校專業教育與地方社區交流，讓大學USR計畫真正走入地方、服務社區。

地方飲食文化不只是味覺記憶，更是世代傳承的重要資產。嘉藥透過USR計畫，將社區媽媽的傳統手路菜與青年學子的西式廚藝結合，讓在地農產有了更多創意呈現，也為逐漸流失的傳統料理技藝創造傳承舞臺。面對高齡化與青年外流問題，大學若能持續結合專業教育與地方資源，將有助於保存文化特色、活絡社區發展，讓傳統美味成為地方永續的新力量。


CPS-USR 嘉南藥理大學
活酪大內，健康藥堂
推動大內智慧農業與醫療



消費生活 社會

嘉藥USR推動大內飲食文化傳承　六社區媽媽手路菜結合西式創意料理

新聞聯訪中心 2026-11-06



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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料理，並結合嘉藥餐旅管理系西餐廚藝隊師生的專業創意，以西式烹調技法融入在地食材，讓傳統古早味與西式餐飲藝術同桌飄香，透過美食交流促進世代情感連結，也展現地方飲食文化的多元魅力。

活動中，嘉藥餐旅管理系西餐廚藝隊特別設計多道創意料理，包括以干貝、鮮蝦搭配起司及鮮奶油製作的「干貝鮮蝦起司烘蛋」，以及結合爐烤豬肉、生菜、油漬番茄、橄欖、綜合果乾與酪梨的「英式爐烤梅花豬沙拉」。甜點則運用大內代表性農產酪梨製作「酪梨薄餅」，另搭配原味及芝麻口味巴斯克乳酪蛋糕，透過西式料理手法重新詮釋在地食材，讓社區長輩品嚐不同以往的美味，也展現師生結合專業廚藝與地方特色的創新能力。

除了西式創意佳餚，大內六個社區媽媽也精心準備各具特色的傳統手路菜，包括象徵祝福與長壽的油飯、滷豬腳，以及石子瀨社區的味噌石斑魚湯、清蒸白蝦，曲溪社區的炒米粉、酪梨丸，二溪社區的燒酒雞、炒麵，環湖社區的鳳梨飯、肉捲，以及頭社社區的刺仔雞湯、檸檬愛玉。各式料理匯聚一桌，讓參與民眾一次品嚐大內特色美食，也透過分享家鄉味，感受不同世代之間的溫暖交流。

嘉藥USR計畫主持人王四切表示，大內地區擁有豐富農業資源及深厚飲食文化，但受到人口超高齡化及青年外流影響，部分傳統料理技藝逐漸缺乏傳承與展現的舞臺。因此，藉由「大

內好味道・世代共桌」活動，以美食串聯媽媽的味道、青年的創意與土地的滋味，讓地方飲食文化得以被看見、記錄與延續。

王四切指出，活動不僅讓社區長輩分享多年累積的料理智慧，也讓嘉藥餐旅系師生透過實際互動，深入認識傳統飲食文化及在地農產特色，進一步激發餐飲創新思維，促進學校專業教育與地方社區交流，讓大學USR計畫真正走入地方、服務社區。

地方飲食文化不只是味覺記憶，更是世代傳承的重要資產。嘉藥透過USR計畫，將社區媽媽的傳統手路菜與青年學子的西式廚藝結合，讓在地農產有了更多創意呈現，也為逐漸流失的傳統料理技藝創造傳承舞臺。面對高齡化與青年外流問題，大學若能持續結合專業教育與地方資源，將有助於保存文化特色、活絡社區發展，讓傳統美味成為地方永續的新力量。





新聞來源： https://greatnews.com.tw/news_pagein.php?iType=1010&n_id=316472

地方新聞

嘉藥USR推動大內飲食文化傳承　六社區媽媽手路菜結合西式創意料理



【大成報記者杜忠聰／臺南報導】嘉南藥理大

2026-11-06

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料理，並結合嘉藥餐旅管理系西餐廚藝隊師生的專業創意，以西式烹調技法融入在地食材，讓傳統古早味與西式餐飲藝術同桌飄香，透過美食交流促進世代情感連結，也展現地方飲食文化的多元魅力。

活動中，嘉藥餐旅管理系西餐廚藝隊特別設計多道創意料理，包括以干貝、鮮蝦搭配起司及鮮奶油製作的「干貝鮮蝦起司烘蛋」，以及結合爐烤豬肉、生菜、油漬番茄、橄欖、綜合果乾與酪梨的「英式爐烤梅花豬沙拉」。甜點則運用大內代表性農產酪梨製作「酪梨薄餅」，另搭配原味及芝麻口味巴斯克乳酪蛋糕，透過西式料理手法重新詮釋在地食材，讓社區長輩品嚐不同以往的美味，也展現師生結合專業廚藝與地方特色的創新能力。

除了西式創意佳餚，大內六個社區媽媽也精心準備各具特色的傳統手路菜，包括象徵祝福與長壽的油飯、滷豬腳，以及石子瀨社區的味噌石斑魚湯、清蒸白蝦，曲溪社區的炒米粉、酪梨丸，二溪社區的燒酒雞、炒麵，環湖社區的鳳梨飯、肉捲，以及頭社社區的刺仔雞湯、檸檬愛玉。各式料理匯聚一桌，讓參與民眾一次品嚐大內特色美食，也透過分享家鄉味，感受不同世代之間的溫暖交流。

嘉藥USR計畫主持人王四切表示，大內地區擁有豐富農業資源及深厚飲食文化，但受到人口超高齡化及青年外流影響，部分傳統料理技藝逐漸缺乏傳承與展現的舞臺。因此，藉由「大內好味道・世代共桌」活動，以美食串聯媽媽的味道、青年的創意與土地的滋味，讓地方飲食文化得以被看見、記錄與延續。

王四切指出，活動不僅讓社區長輩分享多年累積的料理智慧，也讓嘉藥餐旅系師生透過實際互動，深入認識傳統飲食文化及在地農產特色，進一步激發餐飲創新思維，促進學校專業教育與地方社區交流，讓大學USR計畫真正走入地方、服務社區。

地方飲食文化不只是味覺記憶，更是世代傳承的重要資產。嘉藥透過USR計畫，將社區媽媽的傳統手路菜與青年學子的西式廚藝結合，讓在地農產有了更多創意呈現，也為逐漸流失的傳統料理技藝創造傳承舞臺。面對高齡化與青年外流問題，大學若能持續結合專業教育與地方資源，將有助於保存文化特色、活絡社區發展，讓傳統美味成為地方永續的新力量。




大內手路菜
世代共產

嘉藥USR推動大內飲食文化傳承　六社區媽媽手路菜結合西式創意料理

大成報　大成報/大成報

發布：2026/11/06 16:51（台灣時間）
· 資料更新：2026/11/06 17:02（台灣時間）



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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料理，並結合嘉藥餐旅管理系西餐廚藝隊師生的專業創意，以西式烹調技法融入在地食材，讓傳統古早味與西式餐飲藝術同桌飄香，透過美食交流促進世代情感連結，也展現地方飲食文化的多元魅力。

活動中，嘉藥餐旅管理系西餐廚藝隊特別設計多道創意料理，包括以干貝、鮮蝦搭配起司及鮮奶油製作的「干貝鮮蝦起司烘蛋」，以及結合爐烤豬肉、生菜、油漬番茄、橄欖、綜合果乾與酪梨的「英式爐烤梅花豬沙拉」。甜點則運用大內代表性農產酪梨製作「酪梨薄餅」，另搭配原味及芝麻口味巴斯克乳酪蛋糕，透過西式料理手法重新詮釋在地食材，讓社區長輩品嚐不同以往的美味，也展現師生結合專業廚藝與地方特色的創新能力。

除了西式創意佳餚，大內六個社區媽媽也精心準備各具特色的傳統手路菜，包括象徵祝福與長壽的油飯、滷豬腳，以及石子瀨社區的味噌石斑魚湯、清蒸白蝦，曲溪社區的炒米粉、酪梨丸，二溪社區的燒酒雞、炒麵，環湖社區的鳳梨飯、肉捲，以及頭社社區的刺仔雞湯、檸檬愛玉。各式料理匯聚一桌，讓參與民眾一次品嚐大內

特色美食，也透過分享家鄉味，感受不同世代之間的溫暖交流。

嘉藥USR計畫主持人王四切表示，大內地區擁有豐富農業資源及深厚飲食文化，但受到人口超高齡化及青年外流影響，部分傳統料理技藝逐漸缺乏傳承與展現的舞臺。因此，藉由「大內好味道．世代共桌」活動，以美食串聯媽媽的味道、青年的創意與土地的滋味，讓地方飲食文化得以被看見、記錄與延續。

王四切指出，活動不僅讓社區長輩分享多年累積的料理智慧，也讓嘉藥餐旅系師生透過實際互動，深入認識傳統飲食文化及在地農產特色，進一步激發餐飲創新思維，促進學校專業教育與地方社區交流，讓大學USR計畫真正走入地方、服務社區。

地方飲食文化不只是味覺記憶，更是世代傳承的重要資產。嘉藥透過USR計畫，將社區媽媽的傳統手路菜與青年學子的西式廚藝結合，讓在地農產有了更多創意呈現，也為逐漸流失的傳統料理技藝創造傳承舞臺。面對高齡化與青年外流問題，大學若能持續結合專業教育與地方資源，將有助於保存文化特色、活絡社區發展，讓傳統美味成為地方永續的新力量。


CPS-USR 嘉南藥理大學
活酪大內，健康藥營-推動大內智慧農業與醫療
嘉南藥理大學
Chia Nan University of Pharmacy & Science
餐旅管理系
Department of Hotel & Restaurant Management


大內手路菜

2026-11-09 10:38:48 新聞來源：中央社

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6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6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。

大內世代共桌 古早味遇上西餐

中華日報
更新於 2天前 • 發布於 2天前



嘉藥西餐廚藝隊師生合作做出干貝鮮蝦起司烘蛋、英式爐烤梅花豬沙拉及酪梨薄餅等西式餐點。（記者黃文記攝）

記者黃文記/仁德報導

嘉南藥理大學ＵＳＲ計畫團隊，六日在大內青果市場舉辦「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。

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「干貝鮮蝦起司烘蛋」、「英式爐烤梅花豬沙拉」兩道料理，運用大內代表性農產酪梨製作「酪梨薄餅」及「巴斯克乳酪蛋糕」等甜點。

大內六個社區的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，讓參與民眾一桌嘗遍大內好滋味，也在美食交流中感受世代共桌的溫暖情誼。

中華日報
http://www.cdns.com.tw

大內世代共桌 古早味遇上西餐

中華新聞雲

2026年11月6日週五 下午8:06

0



嘉藥西餐廚藝隊師生合作做出干貝鮮蝦起司烘蛋、英式爐烤梅花豬沙拉及酪梨薄餅等西式餐點。（記者黃文記攝）

記者黃文記/仁德報導

嘉南藥理大學ＵＳＲ計畫團隊，六日在大內青果市場舉辦「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。

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「干貝鮮蝦起司烘蛋」、「英式爐烤梅花豬沙拉」兩道料理，運用大內代表性農產酪梨製作「酪梨薄餅」及「巴斯克乳酪蛋糕」等甜點。

延伸閱讀



學校午餐吃不飽？香鬆2克、藍莓3顆惹議 營養師出面揭「背後真實原因」

三立新聞網 setn.com

大內六個社區的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，讓參與民眾一桌嘗遍大內好滋味，也在美食交流中感受世代共桌的溫暖情誼。

中華新聞雲
China Daily News

大內世代共桌 古早味遇上西餐

2026-11-06 台南



嘉藥西餐廚藝隊師生合作做出干貝鮮蝦起司烘蛋、英式爐烤梅花豬沙拉及酪梨薄餅等西式餐點。（記者黃文記攝）

記者黃文記/仁德報導

嘉南藥理大學ＵＳＲ計畫團隊，六日在大內青果市場舉辦「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。

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「干貝鮮蝦起司烘蛋」、「英式爐烤梅花豬沙拉」兩道料理，運用大內代表性農產酪梨製作「酪梨薄餅」及「巴斯克乳酪蛋糕」等甜點。

大內六個社區的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，讓參與民眾一桌嘗遍大內好滋味，也在美食交流中感受世代共桌的溫暖情誼。

上一篇
喜樹國小樂齡數位體驗場域揭牌

下一篇
南市圖閱讀節 多元語宙登場

聯絡我們 | 服務條款 | 著作權聲明 | 隱私權政策

Copyright @ 中華日報 China Daily News

即時新聞

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

By 快通新聞 記者蔡文雄報導

11 月 6, 2026



【快通新聞記者蔡文雄/台南報導】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。

圖說：嘉藥餐旅系學生在計畫主持人王四切集資餐老師曾楷勛帶領下，前往大內舉辦「大內好味道・世代共桌」活動。



綜合

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

Posted By: TainanTalk 7 11 月, 2026 Comments Off!

［記者鄭德政台南報導］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。



(圖說)嘉藥USR計畫團隊在大內青果市場舉辦「大內好味道・世代共桌」活動。(記者鄭德政攝)

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。



(圖說)嘉藥餐旅系學生在計畫主持人王四切(中)集資餐老師曾楷勛(左五)帶領下，前往大內舉辦「大內好味道・世代共桌」活動。(記者鄭德政攝)

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。



(圖說)嘉藥西餐廚藝隊師生合作做出干貝鮮蝦起司烘蛋、英式爐烤梅花豬沙拉及酪梨薄餅等西式餐點。(記者鄭德政攝)

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。



(圖說)大內居民開心享用結合古早味及西式料理的餐點。(記者鄭德政攝)

生活情報

老台味尬西式創意！嘉藥大內端幸福料理

勁報 2026-11-06 15:45 2 分鐘閱讀

A- A A+ L f



重點摘要

- 嘉南藥理大學USR計畫團隊在大內青果市場舉辦「大內好味道・世代共桌」活動。
- 活動結合社區媽媽的家常菜與餐旅系師生的西式創意料理，推廣大內在地食材。
- 嘉藥師生運用在地農產如酪梨，製作出「干貝鮮蝦起司烘蛋」、「英式爐烤梅花豬沙拉」等西式料理。
- 社區媽媽們則端出油飯、滷豬腳、味噌石斑魚湯、炒米粉等傳統家常菜，展現大內好滋味。



【勁報記者于郁金/臺南報導】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6個社區媽媽端出傳承多年家常拿手菜，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「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，展現豐富風味層次「英式爐烤梅花豬沙拉」2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「巴斯克乳酪蛋糕」 ，讓長輩用熟悉在地食材，作出西式料理方式帶來味覺驚喜，展現嘉藥師生將專業廚藝與地方特色結合創意實力。



除了嘉藥師生創意西式佳餚，大內6個社區媽媽也端出一道道充滿家鄉記憶手路菜展現大內好滋味，準備象徵祝福與長壽油飯、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溫暖情誼。

😳 讀到一半，先表個態？

👍 讚 ❤️ 愛 😮 哇

還沒有人反應，當第一個!



嘉藥USR計畫主持人王四切表示，大內地區擁有豐富農業資源與深厚飲食文化，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。




大內手路菜
世代共桌

2026-11-06 15:45:00 新聞來源：勁報

老台味尬西式創意！嘉藥大內端幸福料理



【勁報記者于郁金/臺南報導】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6個社區媽媽端出傳承多年家常拿手菜，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「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，展現豐富風味層次「英式爐烤梅花豬沙拉」2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「巴斯克乳酪蛋糕」 ，讓長輩用熟悉在地食材，作出西式料理方式帶來味覺驚喜，展現嘉藥師生將專業廚藝與地方特色結合創意實力。



除了嘉藥師生創意西式佳餚，大內6個社區媽媽也端出一道道充滿家鄉記憶手路菜展現大內好滋味，準備象徵祝福與長壽油飯、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，大內地區擁有豐富農業資源與深厚飲食文化，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。





社會

老台味尬西式創意！嘉藥大內端幸福料理

新聞聯訪中心 2026-11-06



【勁報記者于郁金/臺南報導】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6個社區媽媽端出傳承多年家常拿手菜，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「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，展現豐富風味層次「英式爐烤梅花豬沙拉」2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「巴斯克乳酪蛋糕」 ，讓長輩用熟悉在地食材，作出西式料理方式帶來味覺驚喜，展現嘉藥師生將專業廚藝與地方特色結合創意實力。



除了嘉藥師生創意西式佳餚，大內6個社區媽媽也端出一道道充滿家鄉記憶手路菜展現大內好滋味，準備象徵祝福與長壽油飯、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，大內地區擁有豐富農業資源與深厚飲食文化，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。


路菜



新聞來源： https://twpowernews.com/news_pagein.php?iType=1011&n_id=297555

【科技農業】 分享：

老台味尬西式創意！嘉藥大內端幸福料理



2026-11-06 【勁報記者于郁金/臺南報導】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6個社區媽媽端出傳承多年家常拿手菜，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「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，展現豐富風味層次「英式爐烤梅花豬沙拉」2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「巴斯克乳酪蛋糕」 ，讓長輩用熟悉在地食材，作出西式料理方式帶來味覺驚喜，展現嘉藥師生將專業廚藝與地方特色結合創意實力。



除了嘉藥師生創意西式佳餚，大內6個社區媽媽也端出一道道充滿家鄉記憶手路菜展現大內好滋味，準備象徵祝福與長壽油飯、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，大內地區擁有豐富農業資源與深厚飲食文化，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。




大內手路菜
世代共菜

老台味尬西式創意！嘉藥大內端幸福料理

勁報 勁報/勁報

發布：2026/11/06 15:45（台灣時間）
· 資料更新：2026/11/06 15:55（台灣時間）



【勁報記者于郁金/臺南報導】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6個社區媽媽端

出傳承多年家常拿手菜，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「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，展現豐富風味層次「英式爐烤梅花豬沙拉」2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「巴斯克乳酪蛋糕」，讓長輩用熟悉在地食材，作出西式料理方式帶來味覺驚喜，展現嘉藥師生將專業廚藝與地方特色結合創意實力。



除了嘉藥師生創意西式佳餚，大內6個社區媽媽也端出一道道充滿家鄉記憶手路菜展現大內好滋味，準備象徵祝福與長壽油飯、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，大內地區擁有豐富農業資源與深厚飲食文化，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。





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

2026-11-06　點閱數：66,300



圖：嘉藥餐旅系學生前往大內舉辦「大內好味道・世代共桌」活動。（記者黃鐘毅／攝）

【記者黃鐘毅／台南報導】嘉南藥理大學攜手大內社區6日舉辦「大內好味道・世代共桌」活動，邀集六個社區媽媽端出傳承多年的家常拿手菜，嘉藥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。



圖：嘉藥西餐廚藝隊師生合作做出干貝鮮蝦起司烘蛋、英式爐烤梅花豬沙拉及酪梨薄餅等西式餐點。（記者黃鐘毅／攝）

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」。



圖：嘉藥餐旅系學生現做酪梨薄餅，深受大內長輩喜愛。（記者黃鐘毅／攝）

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。

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，這次透過「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。

校園焦點

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



大內居民開心享用結合古早味及西式料理的餐點

2026 年 11 月 06 日 15:42

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。



嘉藥西餐廚藝隊師生合作做出干貝鮮蝦起司烘蛋、英式爐烤梅花豬沙拉及酪梨薄餅等西式餐點



嘉藥餐旅系學生在計畫主持人王四切集資餐老師曾楷勛帶領下，前往大內舉辦「大內好味道・世代共桌」活動



嘉藥餐旅系學生現做酪梨薄餅，深受大內長輩喜愛

古早味尬西式創意料理 嘉藥攜手台南大內社區端出幸福好滋味

宋 秉祥 Published: 2026/11/06



嘉藥USR計畫團隊在大內青果市場舉辦「大內好味道・世代共桌」活動

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。



嘉藥西餐廚藝隊師生合作做出干貝鮮蝦起司烘蛋、英式爐烤梅花豬沙拉及酪梨薄餅等西式餐點

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。



大內居民開心享用結合古早味及西式料理的餐點

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。

聯合新聞網 聯合報 經濟日報 人文企業 有設計 有行旅

即時 黃仁勳外遇 要聞 選舉 娛樂 運動 全球 社會 地方 產經 股市 房市

快訊 搭高鐵自由座被討回座位！女乘客理由前後不一 他拒絕：離座… 14:24

udn / 文教 / 大學研究所

聽新聞 0:00 / 0:00

嘉南大學師生西式創意料理結合台南大內社區傳統古早味 端出一桌創意

2026-11-07 14:30 聯合報／記者周宗禎／台南即時報導



嘉南大學師生西式創意料理結合台南大內社區傳統古早味 端出一桌創意。圖／餐旅系西餐廚藝隊提供

分享 分享

嘉南藥理大學今在台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家常拿手菜，餐旅管理系西餐廚藝隊師生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同桌飄香，要激盪不一樣的美味火花、串起世代情感交流。

活動由「活絡大內，健康樂營一推動大內智慧農業與醫療」USR計畫團隊主辦。為讓社區民眾體驗不同於傳統辦桌的餐飲風味，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，展現豐富風味層次的「英式爐烤梅花豬沙拉」。

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、芝麻口味的「巴斯克乳酪蛋糕」，讓長輩用熟悉的在地食材，作出西式料理的味覺驚喜，展現師生將專業廚藝與地方特色結合的創意實力。

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，讓參與民眾一桌嘗遍大內好滋味，也在美食交流中感受世代共桌的溫暖情誼。

計畫主持人王四切表示，大內有豐富農業資源與深厚飲食文化，但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舞臺，「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記錄，更能在世代交流中持續傳承，餐旅系師生能從與社區長輩互動中，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。



嘉南大學師生西式創意料理結合台南大內社區傳統古早味 端出一桌創意。圖／餐旅系西餐廚藝隊提供



嘉南大學師生西式創意料理結合台南大內社區傳統古早味 端出一桌創意。圖／餐旅系西餐廚藝隊提供



嘉南大學師生西式創意料理結合台南大內社區傳統古早味 端出一桌創意。圖／餐旅系西餐廚藝隊提供



★★★★★

嘉藥USR串起世代情感 大內古早味飄香餐桌

2026/11/06 陳遍綠 677

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日於臺南市大內青果市場舉辦「大內好味道・世代共桌」活動，邀請大內區六個社區媽媽分享傳承多年的家常料理，並結合嘉藥餐旅管理系西餐廚藝隊師生的創意巧思，以西式烹調手法融入在地食材，讓傳統古早味與西式料理同桌飄香，透過美食交流促進世代情感連結。



▲大內居民開心享用結合古早味及西式料理的餐點

活動中，嘉藥餐旅系師生特別設計「干貝鮮蝦起司烘蛋」、「英式爐烤梅花豬沙拉」等創意料理，運用海鮮、豬肉及多種蔬果呈現豐富風味；甜點則以大內代表性農產酪梨製作「酪梨薄餅」，搭配巧克力、煉乳及原味、芝麻口味巴斯克乳酪蛋糕，展現專業廚藝與地方農產結合的特色。



▲嘉藥西餐廚藝隊師生合作做出干貝鮮蝦起司烘蛋、英式爐烤梅花豬沙拉及酪梨薄餅等西式餐點

六個社區媽媽也端出各自拿手的家鄉菜，包括象徵祝福與長壽的油飯、滷豬腳，以及石子瀨社區的味噌石斑魚湯、清蒸白蝦，曲溪社區的炒米粉、酪梨丸，二溪社區的燒酒雞、炒麵，環湖社區的鳳梨飯、肉捲，以及頭社社區的刺仔雞湯、檸檬愛玉，讓民眾透過一桌佳餚品嚐大內在地風味。



▲嘉藥餐旅系學生在計畫主持人王四切集資餐老師曾楷勛帶領下，前往大內舉辦「大內好味道・世代共桌」活動



▲嘉藥餐旅系學生現做酪梨薄餅，深受大內長輩喜愛

嘉藥USR計畫主持人王四切表示，大內擁有豐富農業資源與飲食文化，但面對高齡化及青年人口外流，傳統料理技藝需要更多傳承與展現機會。此次活動以美食串聯媽媽的味道、青年的創意與土地的滋味，讓地方飲食文化獲得保存與推廣，也讓師生透過與社區長輩互動，認識傳統料理智慧及在地農產特色，激發更多餐飲創新思維。