

嘉藥餐旅系畢業展 濃濃復古風

【記者賴友容／台南報導】嘉南藥理科技大學餐旅管理系 12 日在該校大禮堂，舉辦第 4 屆餐旅管理系畢業成果發表會。以「復古」為主題的成果展，用台灣在地食材為主軸，將傳菜新吃的構想呈現在中式料理及西式自助餐。

餐旅系推出的 19 道料理，讓 2 百多位學生與家長在熱情舞蹈表演中，享用獨樹一格的美饌佳餚。活動總召林世鎬表示，整場作品精選本土食材，並加以創新，同時融合各式的烘焙糕點與佳釀，提供多項別具風格的美食珍饈，讓現場嘉賓品嚐。

畢業班每班均在現場推出靜態展覽，並由專員深度導覽解說。靜態展跳脫了以往單調的展示方式，除了讓餐具不再只是餐具，也讓參觀者有如走入柑仔店一般，完整重現記憶中的美好回憶。

現場別出心裁的舞台表演也融入許多復古的主題，包括以懷舊舞風呈現上海灘的「風華再現」，帶著嘉賓回到 60 年代的場面；另外，有別於傳承性表演型態的「傳統花式表演」調酒，結合復古元素，增添趣味及可看性。◇



●靜態展覽中，由 9 個同學用 1 個月時間，完成烘焙大餅、花桶、酒甕等糕餅。（記者賴友容／攝影）

類別

資料來源
刊載日期

中華民國 98 年 5 月 13 日

98

年 第 5 月 A6

13

日 版



類
別

資
料
來
源

中
華
民
國

中
華
日
報

98

年

第

5

月

88

13

日

版

嘉藥餐管系發表會
▲嘉南藥理科技大學十二日在大禮堂舉辦第四屆餐旅管理系畢業成果發表會，除精選本土食材加以創新，並搭配融合各式的烘焙糕點與暢飲佳釀。現場除了動態表演、復古舞台設計，也有現煮咖啡供應及餐具展示，有如進入柑仔店。

嘉南科大餐旅系畢展 復古好滋味

【記者陳正富仁德報導】「FOODGOOD」，好的食物也可以是復古的！在e時代青年的創意製作下，嘉南藥理科技大學餐旅管理系應屆畢業生12日於該校舉辦的畢業成果展，充滿復古的好滋味，就連現場的餘興節目也取材於歷史風華卻又充滿創意，帶給與會的老師及家長視覺、味覺、聽覺的多重滿足！

又是畢業時節，嘉南藥理科大「餐旅管理系」特別在昨（12）日中午假該校大禮堂舉辦第四屆畢業成果發表會。同學們將主題訂為「FOODGOOD」，諧音「復古」，以台灣在地食材為主軸，以博采新吃的構想呈現中式料理及西式BUFFET（自助餐

），引領出獨樹一格的美饌佳餚。

整場作品是以精選的本土食材進行創新，並搭配融合各式烘焙糕點與暢飲佳釀等，包括九種中餐、四種西餐、四種烘焙及飲料與現場製作的日式手卷與地中海風味烤雞肉串等，提供老師及應邀到校參加孩子們畢展的父母品嘗。

餐旅系主任王瑞顯指出，該校餐旅系畢業班每年都舉辦畢業成果展，今年共有兩班100位同學在年初就開始籌畫設計，現場所呈現的較諸其他學校的展出規模更大，內容也更豐富，表現出同學的用心、專業與能力。

該系總召邱會涵表示，今

年各班並推出靜態展覽，由專員解說導覽。靜態展跳脫以往單調的展示方式，除了讓餐具不再只是餐具，也讓參觀者有如走入柑仔店一般，完整重現記憶中的美好回憶。同時為了便來賓也能體驗平日學生上課的教學內容，於互動區設有現場DIY煮咖啡與服務又趣應用的小遊戲。

邱會涵指出，復古又是美食的菜色包括以番薯、香魁克、月桂葉及麥芽醋一起熬煮成的「黃金香克」，雖然只是簡單的食材，也可以料理成符合「復古」主題，入口酸酸甜甜的前菜，現場大受歡迎，沒多久就被搶食一空。其他如蝦捲、紅麴果雞

丁、南瓜濃湯、地瓜泡芙、芒果奶酪、巧克力香蕉捲、古早冰等也都深得口碑。

此外，同學也以復古為基調，搭建一座別出心裁的舞台，經過設計的表演內容更是融入許多此次訂定的主題。如熱力四射的開場一托盤舞，是使用餐旅系的拖盤加上同學的創意激發出的熱情舞蹈。以懷舊舞風呈現的上海灘一風華再現，則讓觀眾彷彿回到60年代。

在調酒表演方面，今年也結合復古元素，顛覆傳統，增添趣味及可看性。最後則以羅志祥的歌曲一撐腰，畫下美好句點，歌曲呈現是以編排舞蹈來感謝大學四年期間，主任與老師們的教導，末了，台上同學還下台拉著師長一起舞跳，大家狂歡一團，氣氛high到最高點。



餐旅系同學所製作，充滿濃情蜜意的巧克力。
(記者陳正富拍攝)



嘉南科大餐旅系應屆畢業生火熱十足的調酒表演。
(記者陳正富拍攝)

類別

資料來源

中華民國

98年

第

5月

13

日版



嘉藥餐旅學系學生表演精采歌舞，以濃郁上海歌話的華風歌舞，營造復古風。「柑仔店」搭配懷舊擺設，與畢業主題相輝映。

記者謝進益／攝影



歌衫舞扇上海風 嘉藥懷舊畢展

【記者謝進益／仁德報導】台南縣仁德鄉嘉南藥理科技大學昨天舉行餐旅管理學系畢業成果展，以「FOOD GOOD復古」中英對音為主題，學生們穿上角旗袍、襯衫窄瘦，吹起30年代上海復古風。

活動一開始便是熱力四射的托盤秀，搭配熱門快節奏舞曲，引來台下學子們尖叫連連，還有上海灘「風華再現」，搭配夜上海等懷舊老歌，同時穿插快節奏舞曲；女主角一襲淡綠旗袍，不時眼神流轉勾著男伴的靈魂，戲劇張力十足。

除了節目演出，餐旅管理學系應屆畢業生們還拿出所學真本事，呈現中西料理美食，學生還發揮創意，一道「魚兒魚兒水中游」，運用

了白蘿蔔、鹽巴、小熱狗、芋頭泥等不同食材，外觀再設計水族箱，呈現色香味俱全；另外學生們也將地瓜葉搭配檸檬汁，呈現酸甜口感。

學生們還邀請家長出席，品嚐子女一道道佳餚，欣賞舞台上精彩演出。不少家長緊盯台上演出的兒子、女兒，還不忘回應「FOOD GOOD」一番，笑聲此起彼落。

活動總召邱會演說，半年前陸續籌備畢業參展，除構思懷舊風節目表演，還將食材定位新鮮、營養、低脂、少油、少鹽，迎合市場現況。過程雖然很辛苦，但看到台下熱情反應，一切疲憊都拋到九霄雲外了。

民眾日報

中華民國九十八年五月十三日 星期三

嘉南科大餐旅系畢展 復古好滋味

【記者陳正富仁德報導】「FOODGOOD」，好的食物也可以是復古的！在e時代青年的創意製作下，嘉南藥理科技大學餐旅管理系應屆畢業生12日於該校舉辦的畢業成果展，充滿復古的好滋味，就連現場的錄影片也取材於歷史風華卻又充滿創意，帶給與會的老師及家長視覺、味覺、聽覺的多重滿足！

又是畢業時節，嘉南藥理科大「餐旅管理系」特別在昨（12）日中午假該校大禮堂舉辦第四屆畢業成果發表會，同學們將主題訂為「FOODGOOD」，諧音「復古」，以台灣在地食材為主軸，以傳業新吃的構想呈現中式料理及西式BUFFET（自助餐

），引領出獨樹一格的美饌佳餚。

整場作品是以精選的本土食材進行創新，並搭配融合各式烘焙糕點與精緻佳餚等，包括九種中餐、四種西餐、四種烘焙及飲料與現場製作的日式手卷與地中海風味烤雞肉串等，提供老師及應邀到校參加孩子們畢展的父母品嘗。

餐旅系主任王瑞顯指出，該校餐旅系畢業班每年舉辦的畢業成果展，今年共有兩班100位同學在年初就開始籌畫設計，現場所呈現的較諸其他學校的展出規模更大，內容也更豐富，表現出同學的用心、專業與毅力。該系總召邱會滿表示，今

年各班並推出靜態展覽，由專員解說得獎、靜態展就脫以往單調的展示方式，除了讓餐具不再只是餐具，也讓參觀者有如走入柑仔店一般，完整重現記憶中的美好回憶。同時為了使來賓也能體驗平日學生上課的教學內容，於互動區設有現場DIY表演與服務又應運的小遊戲

邱會滿指出，復古又是美食的菜色包括以番薯、香脆克、貝桂葉及紫芽薯一起熬煮成的「黃金香克」，雖然只是簡單的食材，也可以料理成符合「復古」主題，入口微微甜甜的前菜，現場大受歡迎，沒多久就被搶食一空。其他如蝦捲、紅麴果雞

丁、南瓜濃湯、地瓜泡芙、芒果奶酷、巧克力香蕉捲、古早冰等也都深得口碑。

此外，同學也以復古為基調，搭建一座別出心裁的舞台，經過設計的表演內容更是融入許多此次訂定的主題，如熱力四射的圓場一托盤舞，是使用餐旅系的搖籃加上同學的創意激發出的熱情舞蹈，以懷舊舞風呈現的上海灘—風華再現，則讓觀眾彷彿回到60年代。

在舞蹈表演方面，今年也結合復古元素，翻覆傳統，增添趣味及可看性，最後附以羅志祥的歌曲一揮舞，畫下美好句點，歌曲呈現是以編舞舞蹈來感謝大學四年期間，主任與老師們的教導，末了，台上同學還下台位著師長一起舞蹈，大家狂歡一團，氣氛high到最高點。



餐旅系同學用創作，充滿濃稠創意與巧思力。
(記者陳正富拍攝)



嘉南科大餐旅系應屆畢業生火熱十足的禮酒表演。
(記者陳正富拍攝)