



UUTW

悠遊台灣

[回首頁](#) [設為首頁](#) [加入最愛](#) [分享傳遞](#)

[新聞](#) [商家](#) [優惠卷](#)

[搜尋](#)

[新聞總覽](#) [商家總覽](#) [活動總匯](#) [消費新聞](#) [旅遊休閒](#) [市政集錦](#) [藝術美學](#) [優惠卷區](#)

主題：[活動總匯] 嘉南藥理大學生活應用與保健系 6月4日舉辦「喜宴暨創意料理烹調訓練班」結業成果展

[facebook](#)

[UUTW FB](#)

日期：2014/6/8



文·圖／記者陳慧明 大師辦桌不稀奇，門徒掌廚才夠力！30位參加嘉南藥理大學生活應用與保健系103年度觀光餐旅服務類失業者職業訓練的學員，6月4日中午在該校食品大樓舉辦「喜宴暨創意料理烹調訓練班」結業成果發表會，共端出60道喜宴料理，邀請師長驗收及嘗鮮，色香味俱全的菜餚，創意十足，好看又好吃，先生讚不絕口，學員也樂得大呼：我出師了！

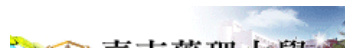
嘉南藥理大學進修部許桂樹主任出席成果展時，致詞指出，本校生活應用與保健系此次是接受勞動部勞動力發展署雲嘉南分署委託，辦理103年度觀光餐旅服務類失業者職業訓練，開辦「喜宴暨創意料理烹調訓練班」，教導學員製作喜宴菜餚及地方小吃等特色料理，透過訓練過程協助學員取得乙、丙級證照，並輔導結業學員就業，使學、用無落差。

生活應用與保健系王柏森主任表示，本系是以培育養生保健及生活服務產業之專業人才為宗旨，此一訓練班則以教導學員創意料理為目標，期與與業界完全接軌，將有利於結業學員未來的就業。

生活系顏名聰助理教授指出，本訓練班共有30位學員參加，年齡由20多歲至63歲不等，經過10周400小時的專業訓練，每位學員約學到250道菜，透過訓練班研習不僅讓學員認識到在地食材，並發揮創意將在地食材融入喜宴中，節能、減碳又環保。



[優良商家 PATRONIZE SHOP](#)



顏名聰表示，此次成果展共分成6組進行，每組料理10道喜宴美食；利用到的在地食材包括：白河蓮子、關廟鳳梨、學甲鯛魚、後壁白米、歸仁黑豬等，學員料理用心，為菜色命名更是各盡巧思，其中一組端出的菜色從訂婚、結婚、生兒、育女、創意到闔家大團圓，菜名喜氣又吉祥，讓人看了不禁食指大動。



最新商家 NEW SHOP

- [精緻美食] 棧、日式食堂
- [住宿資訊] 安平好家宅
- [住宿資訊] 西班牙風情
- [住宿資訊] 漫泊安平
- [住宿資訊] 七股民宿~十份鹽居
- [住宿資訊] 七股攬人生態民宿
- [住宿資訊] 白河民宿三叔公的家
- [精緻美食] 欣奕台灣土產牛肉火鍋



[\[返回上一頁\]](#)

悠遊台灣新聞網 - 版權所有
Email: timupup@yahoo.com.tw