



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：自由時報 (AA1 台南都會新聞)

刊載日期：103 年 5 月 29 日

記者：吳俊鋒



嘉藥餐旅系學子展現廚藝，以上菜秀揭幕。

(記者吳俊鋒攝)

# 嘉藥餐旅畢展 席開35桌

〔記者吳俊鋒／仁德報導〕嘉南藥理大學餐旅管理系昨天舉辦畢業成果展，畢業生化身總舖師辦桌，以在地食材呈現豐盛的府城古早料理，宴請老師與家長，吃出溫馨的人情味。

嘉藥餐旅系畢展昨天在大禮堂席開卅五桌，包含掌廚、上菜、吧檯及外場服務等，畢業生分工合作，不假他人之手，向親友與師長精彩呈現四年來的學習成果。

配合古早料理的氛圍，現場懷舊布置，如紅磚牆、三合院、老店鋪等元素，主菜中的雞鴨魚蝦，以及肉羹與小卷，都是台南在地食材，連調製的醬汁，也採用玉井芒果與關廟鳳梨，讓貴賓品嚐府城風味。

活動由主廚上菜秀揭開序幕，女學生身穿大紅旗袍擔任餐桌服務人員，相當搶眼，舞台區也策劃各式表演節目助興，氣氛熱烈，七道美味佳餚，最後以東山咖啡製作的燕麥餅為伴手禮。

## 主題：[ 旅遊休閒 ] 99來府城 鬥陣來聞香

facebook

UUTW FB

日期：2014/5/29



【台南訊】您對臺南的第一印象是什麼？是府城料理、人文風情，或是那充滿人情味的地方？嘉南藥理大學餐旅管理系訂於5月28日12:00於大禮堂舉辦畢業成果展，應屆畢業生以「臺南府城風情」為發想概念，由學生們全程規劃，席開30餘桌，邀

請親友師長，品嚐古早味的菜餚，搭配復古氛圍，呈現四年來的學習成果。此外，這次的畢業成果展更結合公益活動，邀請「瑞復益智中心」一同參與活動。會場中以彈珠檯、戳戳樂為攤位，讓該院院友體驗一日店長，學生們並將當日攤位所得全數捐獻該單位，希望能將所學為社會盡一份心力。

經過四年從師勤研，99級畢業生舉辦這場主題為「99來府城，鬥陣來聞香」成果展，將在地食材玉井芒果、關廟鳳梨、安平虱目魚、蝦捲等融合成桌菜。從籌措經費、菜單設計烹調、展場佈置以及表演，都由學生們分工合作，展現四年在校所學，藉以驗收修習技藝的成果，並與親友們分享「出師」的喜悅。配合「臺南府城風情」，展場佈置結合了紅磚牆、三合院、復古攤位、童玩、砲台等元素，服務人員穿著大紅旗袍穿梭其中，讓賓客宛如走進時光隧道。更特別的是，學生們精心安排了「開口說愛」的活動：畢業生將紙條藏於氣球內，交予自己的親友刺破，碰碰碰的聲響，就像是為學生們鼓掌，打開紙條，句句話語表達出感謝父母及師長的栽培與教導，會場充滿溫馨的氣氛。

此次的畢業成果展，由該系全體應屆畢業生結合理論與實務，傳統與創意，精心設計構思而成，活動圓滿成功，相信畢業生抱持相同信念與熱情，畢業之後肯定有一番作為。







嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：中華日報 (B6 台南文教)

刊載日期：103 年 5 月 29 日

記者：林偉民

## 嘉藥餐管畢展 小吃上桌

記者林偉民／仁德報導

遊客到台南，除了旅遊古蹟也可品嚐聞名的小吃料理，嘉南藥理大學餐旅管理系應屆畢業生昨天舉行畢業成果展

，以「台南府城風情」為發想，烹調三十餘桌古早味料理，宴請畢業生家長和師長，讓畢業成果「吃得到」。

今年應屆畢業生是九十九級，因此畢展主題

就命名為「久久來府城，門陣來聞香」。

學生將芒果、鳳梨、虱目魚、蝦子等在地食材融入菜色中，烹調出一道道餐點，展場再結合傳統建築的紅磚牆、三合院及復古攤位、童玩等，服務的學生也穿著大紅旗袍穿梭其中，讓參加畢業成果展的賓客宛如走入時光隧道。

學生的辦桌成果展，除邀請家長和師長來品嚐，也結合公益，邀請瑞復益智中心院童參與，由院童擔任現場彈珠檯、戳戳樂等攤位的一日店長，營業所得全數捐給中心。

這場室內辦桌昨天中午在學校禮堂舉行，活動過程包括菜色、舞台表演，全部由畢業生自行討論、執行，還推出時下流行的上菜秀，過程不輸坊間辦桌。



↑嘉藥餐管系畢展以辦桌方式呈現，還推出熱鬧的上菜秀。

(記者林偉民攝)

舒適閱覽：  **『99來府城，鬥陣來聞香』--嘉藥餐旅系畢展**

嘉藥餐旅系畢業生舉辦『99來府城，鬥陣來聞香』畢業展

『99來府城，鬥陣來聞香』--  
嘉藥餐旅系畢展

(中央社訊息服務20140528  
15:11:15)「您對臺南的第一印象是什麼？是府城料理、人文風情，或是那充滿人情味的地方？」嘉南藥理大學餐旅管理系今天於大禮堂舉辦畢業成果展，應屆畢業生以「臺南府城風情」為發想概念，由學生們

全程規劃，席開三十餘桌，邀請親友師長，品嚐古早味的菜餚，搭配復古氛圍，呈現四年來的學習成果。此外，這次的畢業成果展更結合公益活動，邀請「瑞復益智中心」一同參與活動。會場中以彈珠檯、戳戳樂為攤位，讓該院院友體驗一日店長，學生們並將當日攤位所得全數捐獻該單位，希望能將所學為社會盡一份心力。

經過四年從師勤研，99級畢業生舉辦這場主題為「99來府城，鬥陣來聞香」成果展，將在地食材玉井芒果、關廟鳳梨、安平虱目魚、蝦捲等融合成桌菜。從籌措經費、菜

單設計烹調、展場佈置以及表演，都由學生們分工合作，展現四年在校所學，藉以驗收修習技藝的成果，並與親友們分享「出師」的喜悅。配合「臺南府城風情」，展場佈置結合了紅磚牆、三合院、復古攤位、童玩、砲台等元素，服務人員穿著大紅旗袍穿梭其中，讓賓客宛如走進時光隧道。更特別的是，學生們精心安排了「開口說愛」的活動：畢業生將紙條藏於氣球內，交予自己的親友刺破，碰碰碰的聲響，就像是為學生們鼓掌，打開紙條，句句話語表達出感謝父母及師長的栽培與教導，會場充滿溫馨的氣氛。

學校李孫榮校長說，此次的畢業成果展現應屆畢業生結合理論與實務、傳統與創意，精心設計構思而成，相信抱持相同信念與熱情，畢業之後肯定有一番作為。

訊息來源：嘉南藥理大學

本文含多媒體檔 (Multimedia files included) :

<http://www.cna.com.tw/postwrite/Detail/149142.aspx>

附件下載

- [嘉藥餐旅系畢業生舉辦『99來府城，鬥陣來聞香』畢業展 \(jpg檔\)](#)

新聞稿刊載服務請洽本社業務中心行銷人員，電話 ( 02 ) 2505.1180 轉 780 ~ 786 或 790 ~ 797  
本平台資料均由投稿單位輸入後對外公布,資料如有錯誤、遺漏或虛偽不實,均由投稿單位負責