



少糖15%

嘉藥師生趕製公益月餅

〔記者吳俊鋒／仁德報導〕嘉南藥理科大餐旅管理系師生推出應景月餅，訴求健康概念，自行研發少糖的新口味，將趕製一萬六千個，除分送全體教職員外，還將捐給弱勢團體，歡度中秋佳節。

嘉藥推出的新口味月餅有四種，蛋黃酥、鳳凰酥、松子酥與綠豆椪等，由餐旅管理系副教授吳昆崙、講師孫靖玲利用暑假合作研發，內餡特別調製，比起市售產品，糖分減少約十五%，講求健康。

以蛋黃酥為例，吳昆崙表示，特地採用不會太甜膩的白豆沙，並加入蔓越莓，增添微酸的口感。

，呈現多層次的風味。鳳凰酥類似一般鳳梨酥，但增加椰果、煉乳，以及鹹蛋黃粉來調味；綠豆椪內餡以精製的蝦米滷肉為主，香氣四溢，令人垂涎。

分送教職員工與捐助弱勢團體的月餅伴手禮需八百盒，為了能在中秋節前順利出貨，餐旅管理系動員十五名師生，昨天齊聚烘焙教室趕製。

餐旅管理系主任龔聖雄指出，透過月餅活動，不僅師生一起做公益，讓中秋節更有意義，學子也可強化烘焙技術，且從禮盒設計、商品開發、材料選用、包裝配送等，深入體驗製造流程，精進自己的專業領域。



嘉藥餐旅管理系開發出少糖的新口味月餅，與全體教職員分享。
(記者吳俊鋒攝)



嘉南藥理科技大學 新聞剪報

資料來源：聯合報(B2 大台南綜合新聞)

刊載日期：2013年9月12日

記者：呂筱蟬

嘉藥餐管系師生製月餅助弱勢

【記者呂筱蟬／台南報導】中秋節將至，嘉南藥理科技大學餐管系師生連續10年自製健康月餅送弱勢，有學生連續3天只睡5小時趕工，也有人被烤台燙傷雙手，但他們不覺辛苦開心獻愛；永康展翼庇護工場推出「待用月餅」，盼衝高中秋檔期訂單，讓弱勢家庭也有機會享用美味月餅。

嘉南科大餐管系副教授吳昆崙說，利用暑假與講師孫靖玲研發月餅禮盒，包含蛋黃酥、鳳凰酥、松子酥與綠豆椪4種口味，內餡減少糖分也不添加人工香料。參與製作愛心月餅都是校內烘

焙選手，大三的利明軒負責烤台，3天考了100多盤鳳梨酥，雙手都是燙傷；大二林宛欣則是每天只睡5小時趕工。他們笑說，分工合作訓練手藝又能幫助弱勢，辛苦也值得。

雲嘉南就服中心則與展翼烘焙工場合作，推出500盒待用月餅邀民眾認購，再送給弱勢家庭及求職民眾。台南市心智障礙關懷協會總幹事蔡辰萃指出，庇護工場至今只收到4000盒月餅訂單，比去年5000盒少很多，這活動等於是買一盒月餅做兩件善事，希望吸引更多愛心。



嘉藥科大餐管系學生製作愛心月餅送弱勢。

記者呂筱蟬／攝影



嘉南藥理科技大學 新聞剪報

資料來源：聯合新聞網

刊載日期：2013年9月12日

記者：呂筱蟬

嘉藥餐管系師生 製月餅助弱勢

【聯合報／記者呂筱蟬／台南報導】

中秋節將至，嘉南藥理科技大學餐管系師生連續 10 年自製健康月餅送弱勢，有學生連續 3 天只睡 5 小時趕工，也有人被烤台燙傷雙手，但他們不覺辛苦開心獻愛；永康展翼庇護工場推出「待用月餅」，盼衝高中秋檔期訂單，讓弱勢家庭也有機會享用美味月餅。

嘉南科大餐管系副教授吳昆崙說，利用暑假與講師孫靖玲研發月餅禮盒，包含蛋黃酥、鳳凰酥、松子酥與綠豆椪 4 種口味，內餡減少糖分也不添加人工香料。

參與製作愛心月餅都是校內烘焙選手，大三的利明軒負責烤台，3 天考了 100 多盤鳳梨酥，雙手都是燙傷；大二林宛欣則是每天只睡 5 小時趕工。他們笑說，分工合作訓練手藝又能幫助弱勢，辛苦也值得。

雲嘉南就服中心則與展翼烘焙工場合作，推出 500 盒待用月餅邀民眾認購，再送給弱勢家庭及求職民眾。台南市心智障礙關懷協會總幹事蔡辰莘指出，庇護工場至今只收到 4000 盒月餅訂單，比去年 5000 盒少很多，這活動等於是買一盒月餅做兩件善事，希望吸引更多愛心。



嘉藥科大餐管系學生製作愛心月餅送弱勢

記者呂筱蟬／攝影

【網址 http://udn.com/NEWS/DOMESTIC/DOM5/8157952.shtml?ch=rss_latest#ixzz2edqdfu27】



嘉南藥理科技大學 新聞剪報

資料來源：雅虎奇摩新聞

刊載日期：2013年9月11日

記者：吳俊鋒

少糖 15% 嘉藥師生趕製公益月餅

〔自由時報記者吳俊鋒／仁德報導〕

嘉南藥理科大餐旅管理系師生推出應景月餅，訴求健康概念，自行研發少糖的新口味，將趕製一萬六千個，除分送全體教職員外，還將捐給弱勢團體，歡度中秋佳節。

嘉藥推出的新口味月餅有四種，蛋黃酥、鳳凰酥、松子酥與綠豆椪等，由餐旅管理系副教授吳昆崙、講師孫靖玲利用暑假合作研發，內餡特別調製，比起市售產品，糖分減少約十五%，講求健康。

以蛋黃酥為例，吳昆崙表示，特地採用不會太甜膩的白豆沙，並加入蔓越莓，增添微酸的口感，呈現多層次的風味。鳳凰酥類似一般鳳梨酥，但增加椰果、煉乳，以及鹹蛋黃粉來調味；綠豆椪內餡以精製的蝦米滷肉為主，香氣四溢，令人垂涎。

分送教職員工與捐助弱勢團體的月餅伴手禮需八百盒，為了能在中秋節前順利出貨，餐旅管理系動員十五名師生，昨天齊聚烘焙教室趕製。

餐旅管理系主任龔聖雄指出，透過月餅活動，不僅師生一起做公益，讓中秋節更有意義，學子也可強化烘焙技術，且從禮盒設計、商品開發、材料選用、包裝配送等，深入體驗製造流程，精進自己的專業領域。



【網址 <http://tw.news.yahoo.com/少糖-15-嘉藥師生趕製公益月餅-005516794.html>】