

釀酒+美食 嘉藥餐旅大麥創意料理誘人



嘉藥和美國穀物協會發表大麥創意美食。李恩慈攝

字級： — — — — —



2014年10月31日 16:22

g+ 0

嘉南藥理大學餐旅管理系副教授吳昆崙副和美國穀物協會今天舉辦「大麥創新美食發表會」，打破大麥只能釀造啤酒或是作為牲畜主要飼料的傳統印象，現場做出鮮草菇雞肉栗子燉麥飯和奶油巧達大麥濃湯、大麥饅頭、八寶麥糕等10道鹹、甜大麥料理，讓現場試吃師生紛紛舉起大拇指說：「讚！」

美國穀物協會經理周佳欣說，非基因改造的大賣，是一種低升糖指數、低脂和高纖的食物，大麥豐富的β-

葡聚醣(Beta-glucan)和可溶性纖維，適合想控制血糖、血壓患者和想健康養生的民眾食用，另外，易產生飽足感，方便控制體重。

嘉藥餐旅管理系主任龔聖雄表示，中醫認為大麥味甘性涼，能止渴、利尿和固中益氣等功用，近年來西醫也開始重視大麥對人體的好處，希望藉由大麥創新美食發表會，提升台灣民眾對大麥應用於健康美味食品的重視。（李恩慈／台南報導）



大麥做成的洋芋沙拉清爽可口。李恩慈攝



大麥做成的饅頭紮實有飽足感。李恩慈攝



在料理中加入大麥做成的創意美食。李恩慈攝

大麥高纖低脂 創意美食健康營養



在學者與廚師合力創作下，大麥創意料理秀色可餐。（賴友容／大紀元）

【大紀元2014年10月31日訊】（大紀元記者賴友容台灣台南報導）大麥富含 β -葡聚醣與可溶性纖維，是台灣過去養牲畜的主要飼料，在美國穀物協會結合嘉南藥理大學餐飲系，於31日聯手推出10道鹹、甜大麥美食料理，綿延細緻的口感，多了高纖維，感覺更健康。

為了徹底打破大麥只有釀造啤酒或是作為牲畜飼料的刻板印象，發表會上示範沙拉、濃湯、烤麥餅、麵疙瘩、燉麥飯、饅頭、麥糕、及冷麵等美食，色香味俱全令人食指大動。吳昆崙副教授說，利用大麥原始風味，與其他食材搭配調和成協調性的美食，不能只單靠創意，需要不斷嘗試、調整與練習。

美國穀物協會經理周佳欣表示，美國食品藥物管理局（FDA）已於2006年核准大麥的健康認證，大麥的脂肪含量只有燕麥的一半，為無筋性的非基改農作物，其中 β -葡聚醣在五穀中含量最高，且GI值（低升糖指數）最低，是種高纖食纖維、低脂的養生食物。◇

台灣/健康向前走 嘉南藥理大學『2014大麥創新美食發表會』

<http://www.cdnews.com.tw> 2014-10-31 17:03:10



嘉南藥理大學與美國穀物協會今天舉辦「大麥創意美食」。(記者蔡清欽攝)

蔡清欽/報導

嘉南藥理大學餐旅管理系與美國穀物協會今天舉辦「大麥創新美食發表會」，打破大麥只給人釀造啤酒或是作為牲畜主要飼料的刻板印象，運用大麥豐富的β-葡聚醣和可溶性纖維，展現全新的健康大麥美食。

嘉南藥理大學餐旅管理系吳昆崙副教授說，大麥本身有其原始風味，所以如何與其他食材搭配調和成具有協調性的美食，不能只單靠創意，還需要不斷地嘗試、調整與練習。

此次發表會吳昆崙老師與魏紹璞主廚合體示範田園蔬果軟麥鮮蝦親子洋芋沙拉、奶油巧達大麥濃湯、坦都里風味咖哩牛肉配印度奶油烤麥餅、阿爾薩斯鄉村風味燉豬配南瓜大麥麵疙瘩、鮮草菇雞肉栗子燉麥飯、蜂蜜堅果麥片喜瑞爾、大麥饅頭、八寶麥糕、荷葉麥香豬、大麥冷麵等十道鹹、甜大麥料理，多了高纖維，感覺更健康。

嘉南藥理大學餐旅管理系龔聖雄主任表示，中醫普遍對大麥的說法是，味甘性涼，能止渴除煩，利尿通淋，固中益氣。食用大麥對人體的好處也受到西醫的重視，美國食品藥物管理局(FDA)已於2006年核准大麥的健康認證，確認每天從大麥攝取3公克以上的β-葡聚醣可以降低心血管疾病的風險。

若是每天食用含有0.75公克β-葡聚醣之大麥食物，一天四次，就可有效降低膽固醇，減少心臟病及糖尿病罹患率，且能幫助控制理想血壓。龔主任期望經由「2014大麥創新美

食發表會」，提升台灣地區烘焙業、米麵食品業、餐飲業、學校及一般消費民眾等對於大麥粉及全穀物應用於健康美味食品之重視。

【中央網路報】

舒適閱覽：小中大
健康向前走，『大麥』出頭天- 嘉藥餐旅系『2014大麥創新美食發表會』


由左至右為吳昆崙副教授、美國穀物協會周佳欣經理、魏紹璞主廚、龔聖勝雄主任、陳銘田副校長推薦大麥健康美食



大麥饅頭

健康向前走，『大麥』出頭天- 嘉藥餐旅系『2014大麥創新美食發表會』

(中央社訊息服務20141031 16:42:04)嘉南藥理大學餐旅管理系吳昆崙副教授，與美國穀物協會聯袂出擊，今天上午11:30在嘉藥餐飲大樓調酒教室，徹底打破大麥只給人釀造啤酒或是作為牲畜主要飼料的刻板印象，運用大麥豐富的β-葡聚醣(Beta-glucan)和可溶性纖維，展現全新多樣的健康大麥美食。

吳老師說：「因為大麥本身有其原始風味，所以如何與其他食材搭配調和成具有協調性的美食，不能只單靠創意，還需要不斷地嘗試、調整與練習。」此次發表會吳老師與魏紹璞主廚合體示範田園蔬果軟麥鮮蝦親子洋芋沙拉、奶油巧達大麥濃湯、坦都里風味咖哩牛肉配印度奶油烤麥餅、阿爾薩斯鄉村風味燉豬配南瓜大麥麵疙瘩、鮮蕈菇雞肉栗子燉麥飯、蜂蜜堅果麥片喜瑞爾、大



嘉藥餐旅管理系師生們一同烹調大麥健康美食



好吃的大麥健康美食

麥饅頭、八寶麥糕、荷葉麥香豬、大麥冷麵等十道鹹、甜大麥料理，多了高纖維，感覺更健康。

該校餐旅管理系龔聖雄主任表示，我國主食多為米飯、麵類，「大麥」是耳熟能詳卻又陌生的食物。人類種植大麥的歷史可追溯到1萬年前，是全世界最古老的糧食，可是我們對它的了解卻非常少。近年來在學校與美國穀物協會的大力推廣及健康養生觀念的興起下，大麥食品已越來越受到消費者的青睞及食品製造商的重視。中醫普遍對大麥的說法是，味甘性涼，能止渴除煩，利尿通淋，固中益氣。食用大麥對人體的好處也受到西醫的重視，美國食品藥物管理局(FDA)已於2006年核准大麥的健康認證，確認每天從大麥攝取3公克以上

的β-葡聚糖可以降低心血管疾病的風險。若是每天食用含有0.75公克β-葡聚糖之大麥食物，一天四次，就可有效降低膽固醇，減少心臟病及糖尿病罹患率，且能幫助控制理想血壓。龔主任期望經由「2014大麥創新美食發表會」，提升台灣地區烘焙業、米麵食品業、餐飲業、學校及一般消費民眾等對於大麥粉及全穀物應用於健康美味食品之重視。：

美國穀物協會周佳欣經理表示，很開心第一次與學校合作將大麥入菜推廣健康飲食概念，希望未來能讓更多民眾品嚐到大麥的美味及健康。

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/159236.aspx>

附件下載

- 由左至右為吳昆崙副教授、美國穀物協會周佳欣經理、魏紹璞主廚、龔聖勝雄主任、陳銘田副校長推薦大麥健康美食 (jpg檔)
- 大麥饅頭 (jpg檔)
- 嘉藥餐旅管理系師生們一同烹調大麥健康美食 (jpg檔)
- 好吃的大麥健康美食 (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

打破刻板印象 大麥美食上桌

2014年11月01日 04:10

台南報導

241 點閱



嘉南藥理大學推廣大麥健康飲食新概念，餐旅管理系副教授吳昆崙（左）研發**10**道美味大麥佳餚。（曹婷婷攝）

國人普遍對大麥的認知仍停留在釀啤酒或當作飼料，嘉南藥理大學餐旅管理系副教授吳昆崙和美國穀物協會，攜手發表**10**道以大麥為食材的佳餚，打破刻板印象，讓大麥變得美味，師生試吃後紛紛驚呼「原來大麥這麼好吃！」

吳昆崙指出，很多人乍聽大麥，都是一臉興趣缺缺，但經過他與五星級飯店主廚耗時**1**周，絞盡腦汁構思菜單，催生出鮮蕈菇雞肉栗子燉麥飯、奶油巧達大麥濃湯、八寶麥糕等鹹、甜大麥料理；不少初嘗大麥口感的民眾都打趣，「以前誤解大麥了！」

餐旅管理系主任龔聖雄說，人類種植大麥可追溯到萬年前，是全世界

最古老的糧食，但我們對它卻很陌生。他強調，中醫認為大麥味甘性涼，具有能止渴、利尿和固中益氣等功用；近年來西醫也開始重視大麥對人體的好處，希望藉由大麥創新美食發表會，提升台灣民眾對大麥應用於健康美味食品的重視。

首度走入校園推廣大麥的美國穀物協會經理周佳欣說，大麥為非基因改造，可確保食得安心，且大麥是一種低升糖指數、低脂和高纖食物，含有豐富β-葡聚醣(Beta-glucan)和可溶性纖維，適合想控制血糖、血壓患者和想健康養生的民眾食用，且因具有飽足感，方便控制體重。



嘉南藥理大學

十月

31
2014

嘉南藥理大麥作料理 健康有創意

蔡清欽 城市·南台灣

【本報記者蔡清欽台南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系與美國穀物協會昨天舉辦「大麥創新美食發表會」，打破大麥只給人釀造啤酒或是作為牲畜主要飼料的刻板印象，運用大麥豐富的β-葡聚醣和可溶性纖維，展現全新的健康大麥美食。

嘉南藥理大學餐旅管理系吳昆崙副教授說，大麥本身有其原始風味，所以如何與其他食材搭配和成具有協調性的美食，不能只單靠創意，還需要不斷地嘗試、調整與練習。

此次發表會吳昆崙老師與魏紹璞主廚合體示範田園蔬果軟麥鮮蝦親子洋芋沙拉、奶油巧達大麥湯、坦都里風味咖哩牛肉配印度奶油烤麥餅、阿爾薩斯鄉村風味燉豬配南瓜大麥麵疙瘩、鮮薑菇肉栗子燉麥飯、蜂蜜堅果麥片喜瑞爾、大麥饅頭、八寶麥糕、荷葉麥香豬、大麥冷麵等十道鹹、大麥料理，多了高纖維，感覺更健康。

嘉南藥理大學餐旅管理系龔聖雄主任表示，中醫普遍對大麥的說法是，味甘性涼，能止渴除煩利尿通淋，固中益氣。食用大麥對人體的好處也受到西醫的重視，美國食品藥物管理局(FDA)已2006年核准大麥的健康認證，確認每天從大麥攝取3公克以上的β-葡聚醣可以降低心血管疾病的險。

若是每天食用含有0.75公克β-葡聚醣之大麥食物，一天四次，就可有效降低膽固醇，減少心臟及糖尿病罹患率，且能幫助控制理想血壓。龔主任期望經由「2014大麥創新美食發表會」，提升台灣地區烘焙業、米麵食品業、餐飲業、學校及一般消費民眾等對於大麥粉及全穀物應用於健康食品之重視。

即時新聞》嘉藥餐飲系發表大麥創新美食

Breaking news

【聯合報／記者吳淑玲／即時報導】

2014.10.31 04:45 pm

嘉南藥理大學餐旅管理系副教授吳昆崙與美國穀物協會合作，今天發表10道利用大麥研發的創新料理，多了高纖維更健康，打破大麥向來給人只能釀造啤酒或是作為牲畜主要飼料的刻板印象。

吳昆崙表示，大麥本身有其原始風味，所以如何與其他食材搭配調和成具有協調性的美食，不能只單靠創意，還需要不斷地嘗試、調整與練習。

今天校方邀請老師及餐飲業界負責人一起品嚐大麥創新美食，對於大麥入菜均十分肯定。該校餐旅管理系主任龔聖雄指出，期望經由「大麥創新美食發表會」，提升烘焙業、米麵食品業、餐飲業、學校及一般消費大眾對於大麥粉及全穀物應用有進一步認識。



利用大麥粉開發的創新美食。記者吳淑玲／攝影

[f 分享](#)

大麥粉也可做成饅頭及麵包等點心。記者吳淑玲／攝影

[f 分享](#)



嘉南藥理大學餐飲管理系接受美國穀物協會委託，研發大麥創新美食料理，今天發表及品嚐。記者吳淑玲／攝影





嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：自由時報 (AA2 臺南都會新聞)

刊載日期：103 年 11 月 4 日

記者：林孟婷

大麥益處多 嘉藥創意上菜

〔記者林孟婷／仁德報導〕台灣多以米飯、麵類為主食，對於大麥穀物顯得陌生，但其實只要能與其他食材加以運用搭配，也能烹飪出創意又美味的大麥料理，提供國人另一種美食饗宴。

嘉南藥理大學餐旅管理系與美國穀物協會合作，透過美食品料烹調展現出大麥美味，打破大麥只能釀造啤酒或是做為飼料的刻板印象。

美國穀物協會經理周佳欣表示，大麥含有豐富的可溶性纖維，是健康的大麥美食。嘉南藥理大學餐旅管理系副教授吳昆崙表示，大麥如能與其他食材搭配調和，可以展現出多元且多樣的美食風味。

吳昆崙與主廚魏紹璞共同示範多道創意大麥美食，包括有田園蔬果軟麥鮮蝦親子洋芋沙拉、奶油巧達大麥濃湯、坦都里風味咖哩牛肉配印度奶油烤麥餅、阿爾薩斯鄉村風味燉豬配南瓜大麥麵疙瘩等十道鹹、甜大麥料理。

餐旅管理系主任龔聖雄表示，期望透過大麥創新美食發表會，提升台灣對於大麥以及全穀物應用在健康美味食品的重視與了解。



與其他食材搭配調和，也能展現出多樣且多元的大麥美食風味。
(記者林孟婷攝)