



『大麥』既出，誰與爭鋒 『2015 大麥創新美食發表會』

繼「2014 健康向前走，大麥出頭天」之後，嘉南藥理大學餐旅管理系與美國穀物協會合作，秉持學校教育與企業社會責任再一次聯袂出擊，於5月25日上午11:30假該校餐飲大樓飲調教室舉辦「大麥既出，誰與爭鋒」創新美食發表會。

近年來，在嘉藥與美國穀物協會大力推廣以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，也廣受食品製造商的重視。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。若是每次食用含有0.75公克β-葡聚糖之大麥食物，一天四次則可有效降低膽固醇，減少心臟病及糖尿病罹患率，且能幫助控制理想血壓。

嘉南藥理大學餐旅管理系的吳昆崙副教授表示，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。過去食用大麥的料理方式常磨成粉，製作餅或饅，或製作麥片粥，或摻入糯米粉作麥片糕。這次發表會與魏紹璞主廚合體示範燒烤風味虱目魚和風麥飯、芒果豬肉沙拉、麥香煎餅佐香蔥烏魚子乳酪、大麥四神湯、核桃豬肉麥捲、烤鮭魚啤酒露(麥香夏季蒸烤鮭魚)、百香苦瓜薄荷賓治、大麥米飯地瓜麵包、大麥饅頭、大麥柿子蛋糕等十道全新多樣的鹹、甜健康大麥美食料理。打破大麥入菜難度高的刻板印象，融合中西式烹調手法，徹底將大麥本身具備的原始風味、豐富的β-葡聚糖(Beta-glucan)和可溶性纖維，透過創意以及不斷地嘗試、調整與練習，並結合



嘉南藥理大學 新聞稿

聯絡人：公關出版組王耀德、吳尚怡
電話：(06)2664911 # 1042、1043
E-Mail：box1042@mail.cnu.edu.tw
box1043@mail.cnu.edu.tw

在地食材調製成具有協調性的美食。例如大麥味甘性涼，能止渴除煩，利尿通淋，固中益氣，在夏天與芒果調製成沙拉可增進食慾。

吳老師進一步指出，期望經由「2015 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。

主辦單位：嘉南藥理大學 餐旅管理系

協辦單位：嘉南藥理大學 民生學院

贊助單位：美國穀物協會

時間：2015 年 5 月 25 日（星期一），上午 11:30~14:30

地點：嘉南藥理大學 調酒教室（R302）

傳真：(06) 3661599

電話：(06) 2660172

聯絡人：陳佳婷、黃奕權小姐

本次參與盛會單位：

美國小麥協會在台辦事處、美國穀物協會在台辦事處、大麥協會、南橋食品股份有限公司、東東餐飲集團、明新食品等預計 120 位。