

## 主題：[ 消費新聞 ] 嘉南藥理科大25日舉辦2015大麥創新美食發表會

[facebook](#)[UUTW FB](#)

日期：2015/5/26



文·圖／記者陳慧明 隨著健康養生觀念的興起，大麥食品已越來越受到消費者青睞。如果你還停留在大麥的料理方式只是常磨成粉，製作餅或饅或麥片粥，或摻入糯米粉作麥片糕，那就太落伍了！嘉南藥理大學餐旅管理系25日與美國穀物協會合作，在該校舉辦2015大麥創新美食發表會，多樣化的鹹、甜健康大麥美食料理，不僅讓人大開眼界，也大飽口福。

嘉南藥理大學校長李孫榮表示，本校在全國150多所大專院校中是一所全方位培養服務人才的學校，而餐旅管理系培育餐飲人才表現優異，歷年來參加各種中、外餐飲競賽，成績卓著，今後將繼續為國人的健康餐飲把關。

該校餐旅管理系吳昆崙副教授表示，大麥是一種高膳食纖維與低脂的養生食物，也是全世界最古老的糧食，然而我們對它的了解卻非常少。為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對大麥粉及全穀物應用於健康美味食品之重視，特別與美國穀物協會合作，舉辦本次大麥創新美食發表會。

在發表會上，吳昆崙副教授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10道全新多樣的鹹、甜健康大麥美食料理，提供師長及賓客品嚐，個個讚不絕口。





嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：中國時報(B2 台南市焦點)

刊載日期：104年05月26日

記者：黃文博

### 好料上桌

嘉南藥理大學餐飲系與美國穀物協會，25日發表「大麥既出，誰與爭鋒」的大麥創新美食發表會。

(黃文博攝)



## 養生新選擇 大麥料理嘗鮮

黃文博／台南報導

過去大麥通常是用來當動物飼料的農作物，但這幾年，營養專家發現，大麥內的葡聚糖，對人體有不錯的保健效果，嘉南藥理大學餐旅管理系將大麥與在地食材相結合，研發出10道創新美食

料理，希望能讓消費者品嚐到不一樣的大麥風味。

嘉藥餐旅系和美國穀物協會合作，25日舉辦「大麥既出，誰與爭鋒」創新美食發表會，老師吳崑崙、魏韶璞與學生一起推出包括有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、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10道全新多元美食料理。

吳崑崙表示，國人習慣米飯、

麵類為主食，對大麥相對陌生，過去食用大麥的方式常磨成粉或是製作成餅、麥片粥等，但大麥本身有清新味道，也適合融入台灣料理中。

美國穀物協會表示，大麥富含高膳食纖維，透過與嘉南藥理大學的合作，與台灣在地食材結合，將讓民眾對大麥印象改觀，他們會把相關食譜放在網站上，讓民眾親自體驗。



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：聯合報(B2 台南新聞)

刊載日期：104 年 05 月 26 日

記 者：蔡守鈺

## 結合在地食材 大麥料理甩三高

【記者蔡守鈺／台南報導】「大麥不僅可以釀酒還可入菜！」嘉南藥理大學與美國穀物協會合作，將大麥與在地食材相結合，研發出多道創新料理，不僅吃得到健康，也能品嚐到大麥有別於米飯、麵類的特殊風味。

美國穀物協會駐台代表張學義表示，因大麥中含有豐富的膳食纖維，而受到不少「血壓高、血脂高、血糖高」的「三高」族群喜愛。

為推廣大麥食用的好處，與嘉南藥理大學師生合作，使用七股

虱目魚、玉井芒果等，做出一道色香味俱全的料理，並改良四神湯使用大麥取代薏仁，美味又健康。

「大麥塑性高，和海鮮、肉類很搭」，餐旅管理系老師吳昆崙說，麩質也叫做麵筋，是大麥、小麥等穀物中最普遍的穀蛋白，大麥若和豬肉一起烘烤，能使肉質更加軟嫩。

平日在家煮飯，也可事先將大麥浸泡半天後使其微化，之後在與水以1比5的比例混和，就能煮出健康好消化的大麥飯。



嘉南藥理大學師生將大麥入菜，做成肉卷、麵包。

記者蔡守鈺／攝影



→嘉藥師生展示自己烹調的創意大麥料理。  
(記者林偉民攝)



嘉藥和美國穀物協會合作

## 結合在地食材 大麥創新美食亮相

記者林偉民／仁德報導

嘉南藥理大學和美國穀物協會合作，將大麥與在地食材結合，研發出多道創新大麥料理，昨天在嘉藥舉行「大麥既出，誰與爭鋒」創新美食發表會，介紹更多大麥美食。

嘉藥去年與美國穀物協會大力推廣大麥美食，在嘉藥舉辦「健康向前走，大麥出頭天」活動介紹大麥食品，今年再接再厲推出大麥創新美食，希望讓更多人吃得到健康，也品嚐不一樣的美食。

嘉藥指出，在健康養生觀念下，

大麥食品越來越受消費者青睞，也廣受食品製造商重視，美國食品藥物管理局已核准大麥的健康認證。

昨天推出的創新大麥美食，包括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、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鹹、甜美食。

美國穀物協會駐台代表張學義表示，大麥富含高膳食纖維，透過與台灣在地食材結合，更能讓民眾對大麥料理改觀，未來也會將相關食譜放在網站，讓更多人品嚐大麥的風味。

# 大麥獲健康認證 養生好調理



嘉南藥理大學與美國穀物協會合作，創新大麥美食。（賴友容／大紀元）



【字號】大中小

更新: 2015-05-25 09:35:12 AM 標籤: 嘉藥

【大紀元2015年05月25日訊】（大紀元記者賴友容台灣台南報導）在台灣農業社會時代淪為家畜飼料的大麥，在健康養生觀念興起後，嘉南藥理大學餐管系師生融合中西式烹調手法，以在地食材調製成具有協調性美食，透過創意打破大麥入菜難度高的刻板印象，開發出多種美食，令人吮指回味。

美國食品藥物管理局（FDA）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。若每次食用含有0.75公克β-葡聚醣的大麥食物，1天4次可有效降低膽固醇，減少心臟病及糖尿病罹患率，能幫助控制理想血壓。

魏韶璞主廚表示，大麥浸泡的時間需半天，煮熟（加水量是米的5倍）後再

與其它食材一起料理，可將大麥具備的原始風味、豐富的β-葡聚醣和可溶性纖維等融合。大麥不會與其它時才格格不入，無味清香，有良好的塑性，可讓肉類柔軟而保濕。

該校餐管系副教授吳昆崙表示，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。他將大麥與小麥結合，開發了饅頭、蛋糕與麵包，口感軟綿好吃。◇

# 大麥含高膳食纖維 嘉大推創意料理

2015年05月25日 20:23 [黃文博](#) / 台南報導

Ⓐ A A

點閱 **100**

我要評比 ☆☆☆☆☆

**1**  
分享



嘉南藥理大學餐飲系與美國穀物協會，25日發表「大麥既出，誰與爭鋒」的大麥創新美食發表會。（黃文博攝）

過去大麥通常是用來當動物飼料的農作物，但這幾年，營養專家發現，大麥內的葡聚糖，對人體有不錯的保健效果，嘉南藥理大學餐旅管理系因此將大麥與在地食材相結合，研發出10道創新美食料理，希望能讓消費者品嚐到不一樣的大麥風味。

嘉南藥理大學表示，大麥食品已逐漸受到消費者的青睞，更廣受製造商的重視，美國食品藥物管局，早就核准大麥的健康認證，確認每天從大麥攝取3公克以上的葡聚糖，可以降低心血管疾病的風險，也可有效降低膽固醇。

嘉藥餐旅系因此和美國穀物協會合作，並在25日舉辦「大麥既出，誰與爭鋒」創新美食發表會，老師吳昆崙、魏韶璞與學生一起推出包括有燒烤風味



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、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10道全新多元鹹、甜等美食料理。

吳昆崙表示，國人習慣米飯、麵類為主食，對大麥相對陌生，過去食用大麥的方式常磨成粉或是製作成餅、麥片粥等，但大麥本身有清新味道，也適合融入台灣料理中。

美國穀物協會表示，大麥富含高膳食纖維，透過與嘉南藥理大學的合作，與台灣在地食材結合，將讓民眾對大麥料理的舊印象改觀，他們會把相關製作方式製作成食譜，並放在網站上，讓民眾親自體驗。

# 養生新選擇 大麥料理嘗鮮

中時 電子報  
chindtimes.com

作者：黃文博／台南報導 | 中時電子報 - 2015年5月26日 上午5:50

-字 +字

相關內容



好料上桌嘉南藥理大學餐飲系與美國穀物協會，25日發表「大麥既...

中國時報【黃文博／台南報導】

過去大麥通常是用來當動物飼料的農作物，但這幾年，營養專家發現，大麥內的葡聚糖，對人體有不錯的保健效果，嘉南藥理大學餐旅管理系將大麥與在地食材相結合，研發出10道創新美食料理，希望能讓消費者品嚐到不一樣的大麥風味。

嘉藥餐旅系和美國穀物協會合作，25日舉辦「大麥既出，誰與爭鋒」創新美食發表會，老師吳昆崙、魏詔璞與學生一起推出包括有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、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10道全新多元美食料理。

吳昆崙表示，國人習慣米飯、麵類為主食，對大麥相對陌生，過去食用大麥的方式常磨成粉或是製作成餅、麥片粥等，但大麥本身有清新味道，也適合融入台灣料理中。

美國穀物協會表示，大麥富含高膳食纖維，透過與嘉南藥理大學的合作，與台灣在地食材結合，將讓民眾對大麥印象改觀，他們會把相關食譜放在網站上，讓民眾親自體驗。

## 啥米！大麥居然也能做成.....

---

2015-05-25 15:32



〔記者林孟婷 / 台南報導〕大麥是什麼滋味？推廣大麥健康料理，嘉南藥理大學餐旅管理系與美國穀物協會合作，將大麥與在地食材相結合，研發出多道創新美食料理，不僅吃得到健康，也品嚐到不一樣的大麥風味。

此次餐旅管理系老師吳昆崙、魏韶璞與學生一起推出包括有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、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元鹹、甜等美食料理。



大麥與豬肉捲相結合，呈現獨特口感。（記者林孟婷攝）

餐旅管理系老師吳昆崙指出，國人主食多為米飯、麵類，大麥對國人而言可能耳熟能詳但卻又陌生的食物。

老師魏韶璞表示，過去食用大麥的方式常磨成粉或是製作成餅、麥片粥等，大麥本身有清新味道也適合融入台灣料理中。

美國穀物協會駐台代表張學義表示，大麥富含高膳食纖維，且大麥食品越來

越受到消費者青睞，為推廣大麥食用的好處，透過與台灣在地食材相結合，例如台南盛產的虱目魚、芒果等，還與傳統四神湯相結合，讓民眾對於大麥料理改觀。

張學義表示，將會把相關製作方式製作成食譜、以及放在網站上，免費推廣讓民眾親自體驗大麥的美食風味。



大麥料理融入台灣食材，創造出不一樣的美食風味。（記者林孟婷攝）



自由時報

大麥與台南特產虱目魚一同入菜，展現創意風格。（記者林孟婷攝）

舒適閱覽： 小  中  大

## 『大麥』既出，誰與爭鋒，嘉藥『2015大麥創新美食發表會』



嘉南藥理大學與美國穀物協會共同辦理大麥創新美食發表會



大麥與豬肉捲結合，好吃又營養

『大麥』既出，誰與爭鋒，嘉藥『2015大麥創新美食發表會』

(中央社訊息服務20150526 10:58:57)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時30分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。



結合在地食材虱目魚與大麥製作而成的養生美食

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-葡聚醣(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。

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/171273.aspx>



## 附件下載

- [嘉南藥理大學與美國穀物協會共同辦理大麥創新美食發表會 \(jpg檔\)](#)
- [大麥與豬肉捲結合·好吃又營養 \(jpg檔\)](#)
- [結合在地食材虱目魚與大麥製作而成的養生美食 \(jpg檔\)](#)

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