

主題：[消費新聞] 嘉南藥理大學餐旅管理系23日中午舉行畢業成果展

facebook UUTW FB

日期：2015/5/26



文·圖／記者陳慧明 學成做羹湯，先請師長嘗！經過4年的勤學苦讀，習藝精技，嘉南藥理大學餐旅管理系應屆畢業生即將「出師」囉，離校前夕，為展現所學成果，並請業師驗收，23日中午，180位同學在該校大禮堂舉行畢業成果展，10道美味上桌，配合勁歌熱舞表演，與會者個個笑呵呵。

餐管系畢業成果展，每年均以辦桌方式展示學習成果，將在校所學技能以最完美的方式展示在師長與家長面前，今年別出心裁的將中餐以西式方式呈現，包括濃湯、開胃菜、燉菜、甜湯等，共10道菜，另提供有迎賓飲料。席開40桌，除了招待老師之外，每位同學還可邀請兩位家人參加。

端上的每道餐點都有其深厚意涵，其中，「夢想『椹』開」象徵未來持續灌溉畢業同學們的夢，使之變成一棵枝繁葉茂的大樹！宴席中也將台南知名點心蝦餅延伸設計為「香豆泥佐油醋鴨賞」，將毛豆翻炒過後打成綿密細緻的口感，再透過鴨賞煙燻香氣搭配油醋的酸勁解膩，達到一種多層次的味覺享受。

迎賓飲料融合多種元素，在東方烏龍茶葉中加入微量琴酒，滴入香甜的桂花釀和檸檬汁做搭配，營造出酒香與茶的回甘，且尾韻帶點桂花釀的微甜。另以新鮮的柳橙片及茶葉作裝飾，打造出具有東方精神的「東方馥桂」，在口中舞出一場微醺的高級盛會！

在口腹的享受之外，現場也安排精心策劃的表演節目，如：用敲擊玻璃瓶方式，演奏電影花木蘭主題曲「男子漢」；結合鍋、碗、瓢、盆等器物演奏，以餐廳表演模式，營造廚房內活潑的工作情形。

圖說：1. 迎賓飲料調製現場。

2. 同學們忙著準備美味上桌。

3. 同學們敲擊玻璃瓶演奏歌曲，另結合鍋、碗、瓢、盆等器物演奏。

4. 以蝦餅延伸設計成的「香豆泥佐油醋鴨賞」。

5. 內場人員忙碌情形。







舒適閱覽：
築夢·逐夢-嘉南藥理大學餐旅管理系畢業成果展


嘉藥餐旅系築夢·逐夢畢業成果展，讓家長及師長品嚐驗收成果



餐旅學生用心將每道佳餚完美呈現

築夢·逐夢-嘉南藥理大學餐旅管理系畢業成果展

(中央社訊息服務20150525 17:31:37)鳳凰花開時，畢業生即將邁向另一旅程，求學是「追夢」的過程，大學告一段落，將發揮所學，開始展開「築夢」之路。嘉南藥理大學餐旅管理系，於5月23日上午12時在該校大禮堂舉辦畢業成果展。該系每年均以辦桌方式驗收學習成果，將在校所學的技能以最完美的方式呈現在師長與家長面前，並接受眾人祝福。正因為立見真章、展現真功夫的特別方式當場宴請長輩，所以每位學生無不卯足全力，用心盡力做出每道佳餚好菜，也為自己的大學生涯畫下豐收而完美的句點。

校長李孫榮、民生學院院長王瑞顯及餐旅系主任龔聖雄等多位師長均受邀到場參加，一道道美味佳餚上桌，師長們舉箸品嚐之際，也能感受到學生們的努力與用心。每道餐點皆有其深厚的意涵，其中，「夢想『榧』開」象徵未來持續灌溉我們的夢，使之變成一棵枝繁葉茂的大樹，祝福畢業生實現夢想並給予支持和鼓勵，成為日後前進的動力！

宴席中也將台南知名點心蝦餅延伸設計為「香豆泥佐油醋鴨賞」，將毛豆翻炒過後打

成綿密細緻的口感，再透過鴨賞煙燻香氣搭配油醋的酸勁解膩，達到一種多層次的味覺享受。

迎賓飲料則融合多種元素，在東方烏龍茶葉中加入微量琴酒，滴入香甜的桂花釀和檸檬汁做搭配，營造出酒香與茶的回甘，且尾韻帶點桂花釀的微甜。另外，以新鮮的柳橙片及茶葉作裝飾，打造出具有東方精神的「東方馥桂」，在口中舞出一場微醺的高級盛會！

為讓與會嘉賓愉快用餐，餐旅系也特別安排由學生精心策劃的表演節目，如：用敲擊玻璃瓶方式，演奏電影花木蘭主題曲「男子漢」；結合鍋、碗、瓢、盆等器物演奏，以餐廳表演模式，營造廚房內活潑的工作情形，並凸顯從事餐飲業的女性不只能在外場服務，亦能進入廚房從事專業工作。

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/171242.aspx>

附件下載

- [嘉藥餐旅系築夢·逐夢畢業成果展，讓家長及師長品嚐驗收成果 \(jpg檔\)](#)
- [餐旅學生用心將每道佳餚完美呈現 \(jpg檔\)](#)

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