

類別	資料來源
刊載日期	中華民國 98 年 報第 2 月 15 日 版



陳正雷老師 (左二) 指導學員製作創意素蛋黃酥及綠豆椪。(記者陳正雷拍攝)



創意素蛋黃酥烘出爐，學員難掩興奮之情。(記者陳正雷拍攝)

學子烘焙創意素蛋黃酥 口味獨特

【記者陳正雷南縣報導】雖然取名為「笨笨」或「傻蛋」，然而料理起創意素蛋黃酥，他們展現的手藝卻一點也不笨、不傻！45位參加嘉南藥理科技大學民生科技學院「創意素食加工研習營」的學員，昨天(5)日在謝慶旭老師指導下，烘出出香噴噴的創意素蛋黃酥與綠豆椪，獨特的口味不僅引人垂涎，更帶給人健康的美食享受。

嘉南藥理科大食品科技系為推廣健康素食觀念，今年寒假中再度舉辦為期三天的創意素食加工研習營，共有來自嘉義家職、台灣海事專校、南大附中、北門農工、曾文農工等五校食品加工系45位同學參加研習。

該系昨天表示，今年的創意素食加工研習營活動內容除了延續往年頗受好評的素食加工製外，素食加工點子更講求創新發想，邀請業界及該系老師指導學員，期望能讓參與研習聯盟的同學快樂學習，並從中學得一技之長。

為期三天的創意素食加工研習課程包括有創意荷蘭薯、創意素火腿、創意素蛋黃酥及綠豆椪、創意有機活力早餐、創意素食餐食等之製作，最後並舉行創意素食成果發表會。

昨日上午由謝慶旭指導學員作烘製創意素蛋黃酥及綠豆椪，稱之為創意，自該不同於坊間的蛋黃酥成品。謝慶旭不隱秘，公開他獨家研發的素蛋黃酥與綠豆椪配方，讓同學能在課餘製作。

在蛋黃酥方面，以起司製作蛋黃，再加上甜圓餅乾、低油、低糖之食材，就是愛人們之健康與，烘出出爐後，入口香Q，讓人回味。而綠豆椪也採用特選優質含蛋白的豆沙入餡，在坊間很難有機會品嚐到。

參加研習的學員除了在食品加工廠實習製作之外，今天上午還安排前往包括川岳食品與艾梵迪食品等業界工廠參觀，將在校所學與業界實際相印證，讓學員獲得更深到期的印象。