

## 嘉藥餐旅系畢業展 學生大顯廚藝自辦謝師宴



Tweet



學生們端好自製料理，準備上菜，宴請嘉賓。（嘉南藥理大學提供）

2016-05-29 14:19

〔記者吳俊鋒／台南報導〕嘉南藥理大學餐旅管理系今天採自辦謝師宴的形式舉行畢業成果展，運用「在地古早味」的概念，將白河蓮子、關廟鳳梨、七股粗鹽、左鎮破布子，還有新鮮的珍珠石斑魚等府城食材入菜，端出美味佳餚，以精湛的廚藝，答謝校方人員4年來的辛苦教誨。



學生們也運用地地特色，調製系列的創意飲品。（嘉南藥理大學提供）

嘉藥餐旅管理系第12屆畢業成果展今天中午舉行，主題為「憶·啟」，象徵回憶過去、開啟未來，活動在大禮堂登場，佈置氛圍以復古融入現代，引領貴賓走進時光穿梭的奇幻世界；烘焙、飲調與廚藝等各組學生分工合作，端出美味菜餚。

學生們製作結合主題風格的造型饅頭、藝術麵包與蛋糕等，香氣四溢，讓貴賓們食指大動，也運用國內特色農產品，以台灣



畢業展以餐會形式進行，學生透過廚藝謝師。（嘉南藥理大學提供）

出發為概念，再融入世界各地特色，推出令人驚豔的獨創飲品。

廚藝組學生則利用台南在地食材，結合所學的中式、西式與日式料理手法，獨樹一幟的美饌佳餚陸續上菜。

學生也準備了結合原住民風格的部落創意調酒秀，並結合舞台劇、熱舞，與貴賓熱絡互動，宛如1場華麗的餐會嘉年華。

餐旅管理系主任龔聖雄指出，這次成果展由全體應屆生發揮在校4年所學，並結合理論與實務、傳統與創意，精心構思、設計，優異的表現，令人激賞。



## 嘉南藥理大學餐旅管理系畢業成果展

勁報 2016/05/29 16:38(15小時前)

【勁報記者鄭順彬台南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系於5月29日上午11：00至14：30，在該校大禮堂舉辦第十二屆畢業成果展。今年主題為「憶·啟」，象徵回憶過去、開啟未來，活動以「台南在地古早味」的概念，運用白河區蓮子、關廟鳳梨、左鎮破布子、七股粗鹽、新鮮珍珠石斑魚等府城在地食材入菜，創造出獨具風格的菜餚，同時也展現同學們的精湛廚藝，以答謝師長們四年來的諄諄教誨。

會場佈置以復古穿插現代為主軸，引領貴賓進入時光穿梭的奇幻世界。烘焙組製作融合主題風格的造型饅頭、翻糖蛋糕與藝術麵包等，讓所有貴賓垂涎三尺、食指大動；廚藝組則利用台南在地食材，結合所學的中式、西式與日式料理手法，創造出獨樹一幟的美饌佳餚；而飲調組運用台灣特色農產品，以台灣出發為概念，再融合世界各地特色，調製出令人驚豔的獨創飲品。此外，同學們也準備了結合原住民風格的部落創意調酒秀，更讓參加的貴賓大飽眼福；同時現場另有舞台劇、熱舞及精采主持秀，與貴賓熱絡互動，宛如一場華麗的餐會表演秀。

嘉藥餐旅管理系主任龔聖雄表示，此次的成果展均由全體應屆畢業生發揮在校四年所學，並結合理論與實務、傳統與創意，精心設計及構思而成；與大家一起同樂，感受這動人的一刻，也為即將畢業之同學們獻上滿滿的祝福。

Tweet



嘉南藥理大學餐旅管理系今天舉辦第十二屆畢業成果展「憶·啟」，象徵回憶過去、開啟未來，活動以「台南在地古早味」的概念，運用白河區蓮子、關廟鳳梨、左鎮破布子、七股粗鹽、新鮮珍珠石斑魚等府城在地食材入菜，創造出獨具風格的菜餚，同時展現同學的精湛廚藝，答謝師長4年來的諄諄教誨。

會場佈置以復古穿插現代為主軸，引領參與者進入時光穿梭的奇幻世界。烘焙組製作融合主題風格的造型饅頭、翻糖蛋糕與藝術麵包等；廚藝組則利用台南在地食材，結合所學的中式、西式與日式料理手法，創造出獨樹一幟的美饌佳餚；飲調組運用台灣特色農產品，以台灣出發為概念，再融合世界各地特色，調製出令人驚豔的獨創飲品。

嘉藥餐旅管理系主任龔聖雄表示，此次成果展均由全體應屆畢業生發揮在校4年所學，並結合理論與實務、傳統與創意，精心設計及構思而成；歡迎各界一起同樂，也為即將畢業的同學獻上滿滿祝福。



# 嘉南藥理大學餐旅管理系畢業成果展

2016-05-29 16:38:24 勁報記者鄭順彬台南報導

分享

嘉南藥理大學餐旅管理系於5月29日上午11：00至14：30，在該校大禮堂舉辦第十二屆畢業成果展。今年主題為「憶·啟」，象徵回憶過去、開啟未來，活動以「台南在地古早味」的概念，運用白河區蓮子、關廟鳳梨、左鎮破布子、七股粗鹽、新鮮珍珠石斑魚等府城在地食材入菜，創造獨具風格的菜餚，同時也展現同學們的精湛廚藝，以答謝師長們四年來的諄諄教誨。

會場佈置以復古穿插現代為主軸，引領貴賓進入時光穿梭的奇幻世界。烘焙組製作融合主題風的造型饅頭、翻糖蛋糕與藝術麵包等，讓所有貴賓垂涎三尺、食指大動；廚藝組則利用台南在食材，結合所學的中式、西式與日式料理手法，創造出獨樹一幟的美饌佳餚；而飲調組運用台特色農產品，以台灣出發為概念，再融合世界各地特色，調製出令人驚豔的獨創飲品。此外，同學們也準備了結合原住民風格的部落創意調酒秀，更讓參加的貴賓大飽眼福；同時現場另有舞劇、熱舞及精采主持秀，與貴賓熱絡互動，宛如一場華麗的餐會表演秀。

嘉南藥理大學餐旅管理系主任龔聖雄表示，此次的成果展均由全體應屆畢業生發揮在校四年所學，並結合理論與實務、傳統與創意，精心設計及構思而成；與大家一起同樂，感受這動人的一刻，也為將畢業之同學們獻上滿滿的祝福。



# 「憶·啟」回憶過去、開啟未來

## 嘉南藥理大學餐旅管理系畢業成果展



2016/05/29

(記者邱秋逢/台南報導)嘉南藥理大學餐旅管理系於今日(5月29日)上午在該校大禮堂舉辦第十二屆畢業成果展。今年主題為「憶·啟」，象徵回憶過去、開啟未來，活動以「台南在地古早味」的概念，運用白河區蓮子、關廟鳳梨、左鎮破布子、七股粗鹽、新鮮珍珠石斑魚等府城在地食材入菜，創造出獨具風格的菜餚，同時也展現同學們的精湛廚藝，以答謝師長們四年來的諄諄教誨。

會場佈置以復古穿插現代為主軸，引領貴賓進入時光穿梭的奇幻世界。烘焙組製作融合主題風格的造型饅頭、翻糖蛋糕與藝術麵包等，讓

所有貴賓垂涎三尺、食指大動；廚藝組則利用台南在地食材，結合所學的中式、西式與日式料理手法，創造出獨樹一幟的美饌佳餚；而飲調組運用台灣特色農產品，以台灣出發為概念，再融合世界各地特色，調製出令人驚豔的獨創飲品。此外，同學們也準備了結合原住民風格的部落創意調酒秀，更讓參加的貴賓大飽眼福；同時現場另有舞台劇、熱舞及精采主持秀，與貴賓熱絡互動，宛如一場華麗的餐會表演秀。

嘉藥餐旅管理系主任龔聖雄表示，此次的成果展均由全體應屆畢業生發揮在校四年所學，並結合理論與實務、傳統與創意，精心設計及構思而成；竭誠歡迎各界先進蒞臨指導，大家一起同樂，感受這動人的一刻，也為即將畢業之同學們獻上滿滿的祝福。







# 嘉南高屏澎 | News

[首頁](#) > [嘉南高屏澎](#)

此新聞見報日：2016/5/30

字體設定：

[上一篇](#) | [下一篇](#)

## 餐旅生成果展 在地食材烹出古早味

記者李政財 / 臺南報導

嘉南藥理大學餐旅管理系昨日在該校大禮堂，舉辦第12屆畢業成果展。今年主題為「憶·啟」，象徵回憶過去、開啟未來，活動以「臺南在地古早味」的概念，運用白河區蓮子、關廟鳳梨、左鎮破布子、七股粗鹽、新鮮珍珠石斑魚等府城在地食材入菜，創造出獨具風格的菜餚，同時也展現學生們的精湛廚藝，以答謝師長們4年來的諄諄教誨。

會場布置以復古穿插現代為主軸，引領貴賓進入時光穿梭的奇幻世界。烘焙組製作融合主題風格的造型饅頭、翻糖蛋糕與藝術麵包等，讓所有貴賓垂涎三尺、食指大動；廚藝組則利用臺南在地食材，結合所學的中式、西式與日式料理手法，創造出獨樹一幟的美饌佳餚；飲調組運用臺灣特色農產品，融合世界各地特色，調製出令人驚豔的獨創飲品。



**「憶·啟」回憶過去、開啟未來 - 嘉南藥理大學餐旅管理系畢業成果展**

利用在地食材所調配的飲品



學生端出精心烹調的菜餚，請家長及師長享用

「憶·啟」回憶過去、開啟未來  
- 嘉南藥理大學餐旅管理系畢業成果展

(中央社訊息服務20160530 09:36:45)嘉南藥理大學餐旅管理系於5月29日(星期日)上午11:00至14:30，在該校大禮堂舉辦第十二屆畢業成果展。今年主題為「憶·啟」，象徵回憶過去、開啟未來，活動以「台南在地古早味」的概念，運用白河區蓮子、關廟鳳梨、左鎮破布子、七股粗鹽、新鮮珍珠石斑魚等府城在地食材入菜，創造出獨具風格的菜餚，同時也展現同學們的精湛廚藝，以答謝師長們四年來的諄諄教誨。

會場佈置以復古穿插現代為主軸，引領貴賓進入時光穿梭的奇幻世界。烘焙組製作融合主題風格的造型饅頭、翻糖蛋糕與藝術麵包等，讓所有貴賓垂涎三尺、食指大動；廚藝組則利用台南在地食材，結合所學的中式、西式與日式料理手法，創造出獨樹一幟的美饌佳餚；而飲調組運用台灣特色農產品，以台灣出發為概念，再融合世界各地特色，調製出令人驚豔的獨創飲品。此外，同學們也準備了結合原住民風格的部落創意調酒秀，更讓參加的貴賓大飽眼福；同時現場另有舞台劇、熱舞及精采主持秀，與貴賓熱絡互動，宛如一場華麗的餐會表演秀。

嘉藥餐旅管理系主任龔聖雄表示，此次的成果展均由全體應屆畢業生發揮在校四年所學，並結合理論與實務、傳統與創意，精心設計及構思而成；竭誠歡迎各界先進蒞臨指導，大家一起同樂，感受這動人的一刻，也為即將畢業之同學們獻上滿滿的祝福。

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/194391.aspx>

#### 附件下載

- [利用在地食材所調配的飲品 \(jpg檔\)](#)
- [學生端出精心烹調的菜餚，請家長及師長享用 \(jpg檔\)](#)

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



2016年05月30日第 5版(台南雲嘉)第 3則新聞

## 嘉藥餐旅系畢展 在地食材入菜



【記者黃鐘毅／台南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系昨天中午在該校大禮堂舉辦第十二屆畢業成果展，活動以「台南在地古早味」的概念，運用白河區蓮子、關廟鳳梨、左鎮破布子、七股粗鹽、新鮮珍珠石斑魚等府城在地食材入菜，創造出獨具風格的菜餚，展現同學們的精湛廚藝，以答謝師長們四年來辛苦教誨。

這場畢業成果展，以「憶·啟」為主題，象徵回憶過去、開啟未來，活動在大禮堂舉行，佈置氛圍以復古穿插現代，引領貴賓進入時光穿梭的奇幻世界。烘焙組製作融合主題風格的造型饅頭、翻糖蛋糕與藝術麵包等，讓所有貴賓饕餮大動；廚藝組則利用台南在地食材，結合所學的中式、西式與日式料理手法，創造出獨樹一幟的美饌佳餚。

### \* 華麗餐會表演秀

飲調組運用台灣特色農產品，以台灣出發為概念，再融合世界各地特色，調製出令人驚豔的獨創飲品。同學們也準備了結合原住民風格的部落創意調酒秀，並結合舞台劇、熱舞及精采主持秀，與貴賓熱絡互動，宛如一場華麗的餐會表演秀。

餐旅管理系主任龔聖雄表示，這次的成果展均由全體應屆畢業生發揮在校四年所學，並結合理論與實務、傳統與創意，精心設計及構思而成，希望大家一起同樂，感受這動人的一刻，也為即將畢業之同學們獻上滿滿的祝福。

圖：嘉藥學生們端好自製料理，準備上菜，宴請嘉賓。（記者黃鐘毅／攝）



回上一頁



回首頁

真晨報業有限公司

電話: 07 5550555 傳真: 07 5550533  
高雄市鼓山區大順一路439號11-2樓



## 嘉藥餐旅畢業生自辦謝師宴

記者黃文記／仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系二十九日中午在該校大禮堂舉辦第十二屆畢業成果展，學生們準備料理辦桌宴請師長及家長，展現四年來的學習成果，像是一場自辦的謝師宴。料理以台南在地古早味為主題，運用多種在地食材入菜，結合中、西式與日本料理做法，創造獨特的風味。

廚藝組學生們運用白河蓮子、關廟鳳梨、左鎮破布子、七股粗鹽、新鮮珍珠石斑魚等府城在地食材入菜，創造出獨具風格的菜餚，也展現學生們精湛的廚藝。飲調組運用台灣特色農產品，融合世界各地的調飲特色，調製出令人

驚豔的獨創飲品。烘焙組製作融合主題風格的造型饅頭、翻糖蛋糕與藝術麵包等，令人食指大動。

會場布置以復古穿插現代，引領來賓進入時光穿梭的奇幻世界。學生們也準備了結合原住民風格的部落創意調酒秀，讓參加者大飽眼福；現場另有舞台劇、熱舞及精采主持秀，與來賓熱絡互動，宛如一場華麗的餐會表演秀。

嘉藥餐旅管理系主任龔聖雄表示，這次的成果展由全體應屆畢業生發揮在校四年所學，結合理論與實務，發揮傳統與創意，精心設計而成。到場的師長、家長一起同樂，感受孩子的成长，也為他們獻上滿滿的祝福。





## 謝師宴DIY 在地古早味上菜



學生以廚藝謝師，回報四年來的教誨。  
(記者吳俊鋒攝)

〔記者吳俊鋒／台南報導〕嘉南藥理大學餐旅管理系昨天以自辦謝師宴的形式進行畢業成果展，運用「在地古早味」的概念，將關廟鳳梨、七股粗鹽、白河蓮子、左鎮破布子，還有新鮮的珍珠石斑魚等府城食材入菜，端出美味佳餚，藉由精湛的廚藝，感念校方人員四年來的辛苦教誨。

嘉南藥理大學餐旅管理系第十二屆畢業成果展昨天中午舉行，主題為「憶·啟」，象徵回憶過去、開啟未來，活動在大禮堂登場，佈置氛圍以復古融入現代，引領貴賓走進時光穿梭的奇幻世界，烘焙、飲調與廚藝等各組學生分工合作，端出美味菜餚。學生們製作結合主題風格的造型饅頭、藝術麵包與蛋糕等，香氣四溢，讓貴賓們食指大動，也運用國內特色農產品，以台灣出發為概念，再融入世界各地特色，推出令人驚豔的獨創飲品。

廚藝組學生則利用台南在地食材，結合所學的中式、西式與日式料理手法，獨樹一幟的美饌佳餚陸續上菜。學生們也準備了結合原住民風格的部落創意調酒秀，並結合舞台劇、熱舞，與貴賓們熱絡互動，宛如一場華麗的餐會嘉年華。





嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：真晨報(5 台南雲嘉新聞)

刊載日期：105 年 05 月 30 日

記 者：黃鐘毅

# 嘉藥餐旅系畢展 在地食材入菜



嘉藥學生們端好自製料理，準備上菜，宴請嘉賓。(記者黃鐘毅／攝)

【記者黃鐘毅／台南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系昨天中午在該校大禮堂舉辦第十一屆畢業成果展，活動以「台南在地古早味」的概念，運用白河區蓮子、關廟鳳梨、三鎮破布子、七股粗鹽、新鮮珍珠石斑魚等府城在地食材入菜，創造出

獨具風格的菜餚，展現同學們的精湛廚藝，以答謝師長們四年來辛苦教誨。

這場畢業成果展，以「憶·啓」為主題，象徵回憶過去、開啓未來，活動在大禮堂舉行，佈置氛圍以復古穿插現代，引領貴賓進入時光穿梭的奇幻世界。烘焙組製作融合主題風格的造型饅頭、翻糖蛋糕與藝術麵包等，讓所有貴賓饗食指大動；廚藝組則利用台南在地食材，結合所學的中式、西式與日式料理手法，創造出獨樹一幟的美饌佳餚。

## 華麗餐會表演秀

飲調組運用台灣特色農產品，以台灣出發為概念，再融合世界各地特色，調製出令人驚豔的獨創飲品。同學們也準備了結合原住民風格的部落創意調酒秀，並結合舞台劇、熱舞及精采主持秀，與貴賓熱絡互動，宛如一場華麗的餐會表演秀。

餐旅管理系主任龔聖雄表示，這次的成果展均由全體應屆畢業生發揮在校四年所學，並結合理論與實務、傳統與創意，精心設計及構思而成，希望大家一起同樂，感受這動人的一刻，也為即將畢業之同學們獻上滿滿的祝福。