



## 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

### 嘉南藥理大學首度開啟菲律賓新南向麵食交流

嘉南藥理大學接待菲律賓知名麵粉與製麵業者一行 30 餘人，自 7 月 18 日起於該校展開為期 4 天的新鮮麵條培訓活動，並帶領至關廟著名製麵廠參訪，實地瞭解台灣在地麵條之特色與製作過程，期待藉由在台研習實作與參訪，促進兩國麵食風味文化之交流。

此「菲律賓麵粉與製麵業者台灣培訓團」由美國小麥協會駐台辦事處主辦，嘉藥餐旅管理系負責承辦接待和專業授課事宜。該協會處長盧榮錦表示，為提升全球小麥資源運用及技術合作，並增進學術與產業相互提攜，以期小麥創新美食技術升級，於是首度率領菲律賓知名業者至南台灣，實地進行台灣在地麵條製造的培訓活動。盧處長說，嘉藥餐旅系擁有專業烘焙的師資與設備，教學和實務經驗豐富，師生精湛的廚藝在國際競賽也屢獲佳績，頗負盛名，是合作辦理培訓最佳的首選學校。

培訓課程包括 3 天的研習實作，內容有台灣製麵及特色麵條介紹、冷凍麵條與養生麵條產業、麵條製作品質控管，以及麵條教學示範操作；另於 7 月 21 日安排一天至關廟知名製麵廠實地參訪，親身體驗並充分瞭解台灣在地麵條的製作過程與技巧。

嘉藥校長陳銘田表示，非常榮幸學校能承辦這次深具意義的培訓活動，一方面響應政府的新南向政策，尤其南台灣距離東南亞很近，雙向交流甚為方便；另一方面也透過產學合作模式，促進國際麵食文化與技術的提升。主持培訓與參訪活動的該校吳昆崙教授說，除專業課程外，也安排名勝古蹟、奇美博物館、夜市等觀光旅遊，讓遠到貴賓能見識台南府城之美，並品嚐古都道地的美味小吃，期望菲律賓一行來台之旅，都有豐富收穫與滿滿回憶。



# 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

## 2016 Philippine Noodle Seminar 菲律賓麵條團行程表

日期	時間	活動內容(地點)
7/17(日)	中午	抵達高雄小港機場
	下午	參觀赤崁樓、安平古堡
7/18(一)	09:00-09:30	開訓典禮：陳銘田校長、王瑞顯院長、美國小麥協會盧榮錦處長(嘉藥餐旅大樓 R303 視聽教室)、課程介紹
	09:30-10:30	次級粉的應用：盧榮錦處長(嘉藥餐旅大樓 R303 視聽教室)
	10:30-12:00	麵條製作課程實作：洽發麵粉廠陳澄漳副總(嘉藥餐旅大樓 R301 烘焙教室)
	12:00-13:00	午餐
	13:00-17:00	麵條製作課程實作：陳澄漳副總(嘉藥餐旅大樓 R301 烘焙教室)
	17:00--	自由行、大東夜市
7/19(二)	09:00-10:00	養生麵條、特色麵條、冷凍麵條介紹與實作：美國小麥協會楊書瑩主任(嘉藥餐旅大樓 R301 烘焙教室)
	10:00-17:00	油麵、乾麵、紅蘿蔔麵條實作：吳昆崙老師、楊書瑩主任(嘉藥餐旅大樓 R301 烘焙教室)
	12:00-13:00	午餐
	17:00--	自由行
7/20(三)	09:00-17:00	鳳梨、紅藜、九層塔麵條實作：合進製麵廠負責人楊欽龍老師(嘉藥餐旅大樓 R301 烘焙教室)
	17:00-18:30	自製煮麵：吳昆崙老師
7/21(四)	09:00-12:00	參訪：吳昆崙老師陪同 1.合進製麵廠(台南市關廟區仁愛路 583 號楊欽龍老闆) 2.協進製麵廠(台南市關廟區東安街 41 號李玉珍老闆)
	12:00-13:00	午餐(鱈魚意麵)
	14:00-17:00	參觀奇美博物館
7/22(五)	上午	自高雄小港機場搭機返國

嘉藥餐旅系吳昆崙老師 0916747438