

主題：[活動總匯] 嘉南藥理大學首度開啟菲律賓新南向麵食交流

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

日期：2016/7/17



【台南訊】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。







【千秋報】最新最快一手新聞

訂閱

我的

2016-07-17 17:56:30

禁本文

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。

嘉南藥大台麵培訓團 廣邀菲國麵商同業

2016/7/18 作者:鮮週報



▲ 菲律賓製麵相關業者首度來台參與新鮮麵條培訓活動。圖 / 嘉南藥大提供.JPG

【記者 / 高培德報導】菲律賓麵粉與製麵業者30餘人組團抵達嘉南藥理大學參與新鮮麵條培訓活動，在美國小麥協會駐台辦事處與嘉藥餐旅管理系協助安排下，前往台南關廟知名製麵工廠觀摩製麵過程，雙方期許藉由實作參訪，促進兩國麵食文化交流。

菲國台灣製麵團培訓活動為期四天，規劃台灣麵條製程及特色麵條介紹、冷凍養生麵條產業、麵條品質控管、麵條示範教作等，最終日安排關廟老牌製麵廠參訪，帶領學員動手體驗台麵製作過程與技巧。



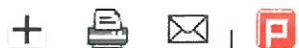
▲ 菲律賓製麵相關業者組團至嘉南藥理大學體驗台灣製麵。圖 / 嘉南藥大提供

美國小麥協會駐台辦事處處長盧榮錦表示，該會首次組團帶領菲律賓製麵相關業者來台觀摩製麵過程，嘉南藥大擁有專業烘培師資、設備及豐富教學實務經驗，堪稱合辦培訓活動最佳首選。

嘉南藥大校長陳銘田表示，響應政府新南向政策，南台灣與東南亞為鄰，期許透過交流合作，促進國際麵食文化，提升製麵技術。

嘉南藥大餐管系教授吳昆崙說，製麵專業課程之餘，另安排學員順遊台南名勝古蹟、博物館及夜市，品嚐道地美食小吃，期望大家都能收穫滿滿返抵國門。

台灣麵食水準一流 吸引菲律賓人取經



Tweet



現場展示的台灣各式麵條，讓菲律賓的業者很感興趣。（記者吳俊鋒攝）

2016-07-18 14:12

〔記者吳俊鋒／台南報導〕台灣的麵食水準一流，深獲好評，在美國小麥協會駐台辦事處促成下，菲律賓麵粉與製麵等業者組團來台灣培訓，由嘉南藥理大學安排研習、實作課程，並將在地知名的關廟麵，台南特色產業推廣到國外。

來台展開4天培訓的菲律賓參訪團有30人，嘉藥安排了理論與實務兼具的系列課程，包含次級麵粉的應用，以及油麵、乾麵、冷凍麵條，還有鳳梨、紅藜、九層塔、胡蘿蔔等各式特色麵條的介紹與實作。

名列關廟產業三寶的關廟麵，純日曬的製程，相當特別，讓菲律賓業者很感興趣，校方也將安排參訪、推廣。

美國小麥駐台辦事處長盧榮錦表示，為帶動全球小麥的資源運用與合作，並讓學術、產業可以相互提攜，首度安排菲律賓業者到南台灣，實地進行在地麵食製作的培訓，希望有助於相關創新美食的技術升級。

嘉藥校長陳銘田則指出，南台灣與東南亞距離較近，交流很方便，這次的參訪團培訓，除了響應政府的新南向政策之外，也可望透過產學合作模式，促進國際麵食文化與技術的提

昇。



現場也實作麵條，進行技術交流。（記者吳俊鋒攝）

嘉南藥理大學首度開啟菲律賓新南向麵食交流



2016/07/18

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，自今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。





嘉南藥理大學首度開啟菲律賓新南向麵食交流

日期：2016-07-18

f 分享

列印本頁



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崑崙教授說，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。



嘉南藥理大學與菲律賓麵食業交流

2016-07-18 19:42:50

經濟日報 黃逢森

存新聞

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。



嘉南藥理大學校長陳銘田(前排右六)與菲律賓麵食業參訪團合影。 嘉南大學 / 提供



嘉南藥理大學與菲律賓麵食業交流。 嘉南大學 / 提供



嘉南藥理大學與菲律賓麵食業交流。 嘉南大學 / 提供



↑菲律賓麵粉業者好奇聞聞台灣麵粉的味道。

(記者林偉民攝)

嘉藥麵條培訓 菲國業者取經

記者林偉民／仁德報導

台灣的麵粉和麵條製作技術，吸引一群菲律賓麵粉和製麵業者到台灣取經，昨天在嘉南藥理大學進行四天的新鮮麵條培訓活動，實地了解台灣麵條的特色與製作過程，也將實地參觀關廟製麵工廠，針對兩國麵食文化進行交流。

「菲律賓麵粉與製麵業者台灣培訓團」活動，由美國小麥協會駐台辦事處主辦，嘉藥餐旅管理系承辦和專業授課事宜。

美國小麥協會駐台辦事處長盧榮錦表示，為提升全球小麥資源運用及技術合作，增進學術與產業相互提攜，首度安排菲律賓知名業者至台灣實地進行這項培訓工作，而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，因此選擇在嘉藥舉辦。

嘉藥校長陳銘田表示，承辦這次培訓活動，除了響應政府新南向政策，也可透過產學合作模式，促進國際麵食文化與技術的提升。

台南麵粉業者指出，台灣的麵粉製造技巧比菲律賓精細，做出來的麵條口感也較好，因此三天課程包括台灣製麵及特色麵條介紹、冷凍麵條與養生麵條產業、麵條製作品質控管及麵條教學示範操作，也至關廟知名製麵廠實地參訪，了解台灣在地麵條的製作過程與技巧，並安排到台南風景區旅遊並品嚐台南小吃。



麵食技術交流 菲業者赴嘉藥取經

〔記者吳俊鋒／仁德報導〕台灣麵食品質夠水準，國外同行慕名取經！在美國小麥協會駐台辦事處促成下，菲律賓的麵粉與製麵等業者組團前來參加培訓，由嘉南藥理大學安排研習、實作課程，並參訪具有在地特色的關廟麵，將台南產業推廣到國際。

這次來台研習的菲國團員有三十人，嘉藥安排理論與實務兼具的系列課程，包含次級麵粉的應用，以及油麵、乾麵、冷凍麵條，還有鳳梨、紅藜、九層塔、胡蘿蔔等特色麵條的介紹與實作。校方希望透過實作課程，讓團員比較台菲麵條

▼菲律賓麵粉與製麵等業者組團前來參加培訓，嘉南藥理大學展示各式麵條，業者很感興趣。

(記者吳俊鋒攝)



屬性差異，相互交流，而名列關廟三寶的關廟麵，純日曬的製程相當特別，讓菲國業者很感興趣，也將安排參訪、推廣。

美國小麥協會駐台辦事處長盧榮錦表示，這次首度安排菲律賓業者到南台灣，進行在地麵食製作培訓，希望有助於相關創新美食的技術升級。嘉藥校長陳銘田指出，南台灣與東南亞距離較近，交流很方便，除了響應政府的新南向政策，也可望透過產學合作模式，促進國際麵食文化與技術提升。





嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：中國時報(B2 台南市新聞)

刊載日期：105年07月19日

記者：曹婷婷



菲組團取經 到嘉藥學製麵條

曹婷婷／台南報導

因應食麵人口增加，菲律賓麵粉與製麵業者組成一支台灣培訓團到嘉南藥理大學參訪，展開4天麵條實作培訓，嘉藥民生學院院長王瑞顯說，菲律賓製麵停留

在20年前傳統作法，不若台灣先進，為提升麵食產業，特來取經。

嘉南藥理大學首度開啟菲律賓新南向麵食交流！促成參訪的美國小麥協會駐台辦事處處長盧榮

錦說，菲律賓人食麵人口成長快速，但當地多為中小型製麵廠，製作形態與方式停留在20年前，品質不若台灣穩定，加上當地華人吃麵選項與台灣相近，吃米粉、白麵條與油麵，因此指定要來台灣參訪。

嘉南藥理大學校長陳銘田表示，台灣距離東南亞很近，響應政府新南向政策，榮幸承辦這次的培訓，透過產學合作模式，促進國際麵食文化與技術提升，很有意義。

王瑞顯說，台灣人也愛吃麵，而且麵條種類豐富，蔬菜、水果入麵也讓菲律賓人感到興趣，4天活動安排多場實作課程，包括以鳳梨、紅藜、九層塔、紅蘿蔔入麵的實務技巧等。

負責授課的吳昆崙老師說，麵條品質管控是重點，因當地仍不習慣透過計算，精準做到產出每批麵條口感維持一定水準，透過簡單實作及實地參訪關廟製麵廠，相信可以讓菲國人看到台灣麵條的實力。



做給你看

菲律賓麵粉與製麵業者組成台灣培訓團，到嘉南藥理大學展開4天麵條實作培訓。
(曹婷婷攝)



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：臺灣時報(17 文教)

刊載日期：105 年 07 月 19 日

記 者：林福來

菲國製麵業者嘉藥研習技巧

實地瞭解台灣麵條特色與製程 盼提升全球小麥資源運用 共享美味麵食

〔記者林福來台南報導〕嘉南藥理大學校長陳銘田指出，接待菲律賓知名麵粉與製麵業者一行三十餘人，自七月十八日起於該校展開為期四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。

陳銘田說，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。

盧榮錦處長說，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。

其中，培訓課程，包括：三天的研習實作，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。

陳銘田強調，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崑崙教授說，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。



嘉南藥理大學首度開啟菲律賓新南向麵食交流。

(記者林福來攝)

舒適閱覽：小中大**嘉南藥理大學首度開啟菲律賓新南向麵食交流**

臺灣製麵技術先進，讓菲律賓麵食業者跨海學習技術

嘉南藥理大學首度開啟菲律賓新南向麵食交流

(中央社訊息服務20160719 09:21:37)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。

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/197418.aspx>

附件下載

- [臺灣製麵技術先進，讓菲律賓麵食業者跨海學習技術 \(jpg檔\)](#)

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

菲組團取經 到嘉藥學製麵條

2016年07月19日 04:10 [曹婷婷](#) / 台南報導

點閱 **126**

我要評比



菲律賓麵粉與製麵業者組成台灣培訓團，到嘉南藥理大學展開4天麵條實作培訓。(曹婷婷攝)

因應食麵人口增加，菲律賓麵粉與製麵業者組成一支台灣培訓團到嘉南藥理大學參訪，展開4天麵條實作培訓，嘉藥民生學院院長王瑞顯說，菲律賓製麵停留在20年前傳統作法，不若台灣先進，為提升麵食產業，特來取經。

嘉南藥理大學首度開啟菲律賓新南向麵食交流！促成參訪的美國小麥協會駐台辦事處處長盧榮錦說，菲律賓人食麵人口成長快速，但當地多為中小型製麵廠，製作形態與方式停留在20年前，品質不若台灣穩定，加上當地華人吃麵選項與台灣相近，吃米粉、白麵條與油麵，因此指定要來台灣參訪。

嘉南藥理大學校長陳銘田表示，台灣距離東南亞很近，響應政府新南向政策，榮幸承辦這次的培訓，透過產學合作模式，促進國際麵食文化與技術提升，很有意義。

王瑞顯說，台灣人也愛吃麵，而且麵條種類豐富，蔬菜、水果入麵也讓菲律賓人感到興趣，4天活動安排多場實作課程，包括以鳳梨、紅藜、九層塔、紅蘿蔔入麵的實務技巧等。

負責授課的吳昆崙老師說，麵條品質管控是重點，因當地仍不習慣透過計算，精準

做到產出每批麵條口感維持一定水準，透過簡單實作及實地參訪關廟製麵廠，相信可以讓菲國人看到台灣麵條的實力。

(中國時報)

台南 / 新南向麵食交流 菲業者組團赴嘉藥取經

發佈時間：2016年7月19日 12:24

新聞來源：網路

嘉藥 菲律賓 麵食 交流 產學合作 培訓 關廟麵 新南向政策 實作 參訪

【今日大話新聞 / 台南新聞中心 / 綜合報導】

嘉南藥理大學首度開啟菲律賓新南向麵食交流！因應食麵人口增加，菲律賓麵粉與製麵業者組成一支台灣培訓團到嘉南藥理大學參訪，展開4天麵條實作培訓，藉由在台研習實作與參訪，促進兩國麵食風味文化之交流。



▲「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。（圖片來源 / 嘉南藥理大學 提供）

根據報導，菲律賓人食麵人口成長快速，但當地多為中小型製麵廠，製作形態與方式停留在20年前，品質不若台灣穩定，在美國小麥協會駐台辦事處促成下，菲律

賓麵粉與製麵等業者組團來台灣培訓，由嘉南藥理大學安排研習、實作課程，並將在地知名的關廟麵，台南特色產業推廣到國外。

美國小麥協會駐台辦事處長盧榮錦表示，這次首度安排菲律賓業者到南台灣，進行在地麵食製作培訓，希望有助於相關創新美食的技術升級。嘉藥校長陳銘田則指出，南台灣與東南亞距離較近，交流很方便，此外，響應政府的新南向政策，透過產學合作模式，促進國際麵食文化與技術提升。

此次來台展開4天培訓的菲國團員共30人，嘉藥安排了理論與實務兼具的系列課程，包含次級麵粉的應用，以及油麵、乾麵、冷凍麵條，還有鳳梨、紅藜、九層塔、胡蘿蔔等特色麵條的介紹與實作；亦將安排至關廟知名製麵廠實地參訪，親身體驗並充分了解台灣在地麵條的製作過程與技巧。

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，頗富盛名，是合作辦理培訓最佳的首選學校。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。

菲組團取經 到嘉藥學製麵條

中時 電子報
chinetimes.com

作者曹婷婷／台南報導 | 中時電子報 - 2016年7月19日 上午

／台南報導】

5:50

因應食麵人口增加，菲律賓麵粉與製麵業者組成一支台灣培訓團到嘉南藥

理大學參訪，展開4天麵條實作培訓，嘉藥民生學院院長王瑞顯說，菲律賓製麵停留在20年前傳統作法，不若台灣先進，為提升麵食產業，特來取經。

嘉南藥理大學首度開啟菲律賓新南向麵食交流！促成參訪的美國小麥協會駐台辦事處處長盧榮錦說，菲律賓人食麵人口成長快速，但當地多為中小型製麵廠，製作形態與方式停留在20年前，品質不若台灣穩定，加上當地華人吃麵選項與台灣相近，吃米粉、白麵條與油麵，因此指定要來台灣參訪。

嘉南藥理大學校長陳銘田表示，台灣距離東南亞很近，響應政府新南向政策，榮幸承辦這次的培訓，透過產學合作模式，促進國際麵食文化與技術提升，很有意義。

王瑞顯說，台灣人也愛吃麵，而且麵條種類豐富，蔬菜、水果入麵也讓菲律賓人感到興趣，4天活動安排多場實作課程，包括以鳳梨、紅藜、九層塔、紅蘿蔔入麵的實務技巧等。

負責授課的吳昆崙老師說，麵條品質管控是重點，因當地仍不習慣透過計算，精準做到產出每批麵條口感維持一定水準，透過簡單實作及實地參訪關廟製麵廠，相信可以讓菲國人看到台灣麵條的實力。

新南瀛電子報的部落格

歡迎光臨新南瀛在痞客邦的小天地

部落格全站分類：不設分類

相簿

部落格

留言

名片

JUL 18MC 台灣麵食吸引菲律賓人取經，嘉藥開啟新南向麵食交流。

分享:      

讚 0



【新南瀛記者黃鐘毅報導】台灣的麵食水準一流，深獲好評，菲律賓麵粉與製麵等業者一行三十人，在美國小麥協會駐台辦事處安排下，18日起在嘉藥科大進行四天的新鮮麵條培訓活動，校方特安排研習、實作課程，參訪關廟在地麵條特色與製作過程，期促進兩國麵食風味文化交流。

美國小麥駐台辦事處長盧榮錦表示，為帶動全球小麥的資源運用與合作，並讓學術、產業可以相互提攜，首度安排菲律賓業者到南台灣，實地進行在地麵食製作的培訓，而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，希望有助於相關創新美食的技術升級。

嘉藥校長陳銘田則指出，南台灣與東南亞距離較近，交流很方便，這次的參訪團培訓，除了響應政府的新南向政策之外，也可望透過產學合作模式，促進國際麵食文化與技術的提昇。

這次培訓活動，嘉藥安排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。負責活動的吳昆崙教授說，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 新聞剪報

資料來源：鮮週報(F8 文教鮮新聞)

刊載日期：105 年 08 月 01~15 日

記 者：高培德

嘉南藥大台麵培訓團 廣邀菲國麵商同業

【記者／高培德報導】菲律賓麵粉與製麵業者30餘人組團抵達嘉南藥理大學參與新鮮麵條培訓活動，在美國小麥協會駐台辦事處與嘉藥餐旅管理系協助安排下，前往台南關廟知名製麵工廠觀摩製麵過程，雙方期許藉由實作參訪，促進兩國麵食文化交流。菲國台灣製麵團培訓活動為期四天，規劃台灣麵條製程及特色麵條介紹、冷凍養生麵條產業、麵條品質控管、麵條示範教作等，最終日安排關廟老牌製麵廠參訪，帶領學員動手體驗台麵製作過程與技巧。嘉南藥大校長陳銘田表示，響應政府新南向政策，南台灣與東南亞為鄰，期許透過交流合作，促進國際麵食文化，提升製麵技術。

