

嘉藥推食在安心 與里民長者「下廚趣」



【大成報記者于郁金/臺南報導】如何安心吃出健康，嘉藥教你親下廚！6月4日該校餐旅管理系推出「食在安心-健康安全餐飲推廣活動」，邀請鄰近二行里居民及樂齡大學長輩共約80人，在餐飲大樓調飲教室，教導如何正確選購、處理食材，並且帶領大家親手實作養生料理，共同體驗健康無虞的餐飲饗宴。

主持活動的林美芳助理教授說，本活動為執行教育部教學卓越延續計畫之一，希望藉由嘉藥豐富的教學資源，向一般民眾推廣衛生安全與健康飲食。活動安排臺南新樓醫院社區健康中心侯喜容營養師主講「如何選購健康安全食材」，並教導民眾處理食材的正確方法，讓食物保留更多營養素，也避免食用風險。

另外，現場也聘請餐旅系中西餐名廚許淦源師傅，示範製作青花扒雙菇、梅汁繽紛有機沙拉二道健康料理；烘培專業教師孫靖玲則帶領大家動手實作養生黑糖米果，不僅提供民眾天然、高纖、低鈉、低糖的養生概念，且運用中藥及蔬果增加食材風味，減少調味料使用量，在講究美味的同時，也能顧及衛生與健康。

參與二行里里民李進財說，平時樂於參加嘉藥舉辦的活動，讓他學習到許多知識，加上本身是社區義工，藉由這次研習機會，也能將健康營養的觀念與作法推廣給里民，讓大家都吃得衛生又安全。

嘉藥餐旅系主任龔聖雄表示，層出不窮的食安事件成為社會關注焦點，期待透過本次活動，能讓民眾瞭解如何購買安全來源的食材，並以適當清洗方式維持營養成分，而運用各種食材搭配，就可烹調製作既新鮮又營養的健康餐點，在享受美食之餘，也能兼顧養生保健。



推食在安心 嘉藥與里民長者「下廚趣」

勁報 2017/06/04 14:31(21小時前)



孫靖玲老師帶領民眾動手實作養生黑糖米果

【勁報記者于郁金/臺南報導】如何安心吃出健康，嘉藥教你親下廚！6月4日該校餐旅管理系推出「食在安心-健康安全餐飲推廣活動」，邀請鄰近二行里居民及樂齡大學長輩共約80人，在餐飲大樓調飲教室，教導如何正確選購、處理食材，並且帶領大家親手實作養生料理，共同體驗健康無虞的餐飲饗宴。

主持活動的林美芳助理教授說，本活動為執行教育部教學卓越延續計畫之一，希望藉由嘉藥豐富的教學資源，向一般民眾推廣衛生安全與健康飲食。活動安排臺南新樓醫院社區健康中心侯喜容營養師主講「如何選購健康安全食材」，並教導民眾處理食材的正確方法，讓食物保留更多營養素，也避免食用風險。

另外，現場也聘請餐旅系中西餐名廚許淦源師傅，示範製作青花扒雙菇、梅汁繽紛有機沙拉二道健康料理；烘焙專業教師孫靖玲則帶領大家動手實作養生黑糖米果，不僅提供民眾天然、高纖、低鈉、低糖的養生概念，且運用中藥及蔬果增加食材風味，減少調味料使用量，在講究美味的同時，也能顧及衛生與健康。

參與二行里里民李進財說，平時樂於參加嘉藥舉辦的活動，讓他學習到許多知識，加上本身是社區義工，藉由這次研習機會，也能將健康營養的觀念與作法推廣給里民，讓大家都吃得衛生又安全。

嘉藥餐旅系主任龔聖雄表示，層出不窮的食安事件成為社會關注焦點，期待透過本次活動，能讓民眾瞭解如何購買安全來源的食材，並以適當清洗方式維持營養成分，而運用各種食材搭配，就可烹調製作既新鮮又營養的健康餐點，在享受美食之餘，也能兼顧養生保健。



民眾與許淦源師傅開心合影



民眾與孫靖玲老師(中)手持親手做的養生米果合影

嘉藥推食在安心 與里民長者「下廚趣」

記者/于郁金 分類：府城社區報 發佈：05 六月 2017

嘉藥大學

f Share



孫靖玲老師帶領民眾動手實作養生黑糖米果

【記者于郁金/臺南報導】如何安心吃出健康，嘉藥教你親下廚！6月4日該校餐旅管理系推出「食在安心-健康安全餐飲推廣活動」，邀請鄰近二行里居民及樂齡大學長輩共約80人，在餐飲大樓調飲教室，教導如何正確選購、處理食材，並且帶領大家親手實作養生料理，共同體驗健康無虞的餐飲饗宴。

主持活動的林美芳助理教授說，本活動為執行教育部教學卓越延續計畫之一，希望藉由嘉藥豐富的教學資源，向一般民眾推廣衛生安全與健康飲食。活動安排臺南新樓醫院社區健康中心侯喜容營養師主講「如何選購健康安全食材」，並教導民眾處理食材的正確方法，讓食物保留更多

營養素，也避免食用風險。

另外，現場也聘請餐旅系中西餐名廚許淦源師傅，示範製作青花扒雙菇、梅汁繽紛有機沙拉二道健康料理；烘焙專業教師孫靖玲則帶領大家動手實作養生黑糖米果，不僅提供民眾天然、高纖、低鈉、低糖的養生概念，且運用中

藥及蔬果增加食材風味，減少調味料使用量，在講究美味的同時，也能顧及衛生與健康。參與二行里民李進財說，平時樂於參加嘉藥舉辦的活動，讓他學習到許多知識，加上本身是社區義工，藉由這次研習機會，也能將健康營養的觀念與作法推廣給里民，讓大家都吃得衛生又安全。

嘉藥餐旅系主任龔聖雄表示，層出不窮的食安事件成為社會關注焦點，期待透過本次活動，能讓民眾瞭解如何購買安全來源的食材，並以適當清洗方式維持營養成分，而運用各種食材搭配，就可烹調製作既新鮮又營養的健康餐點，在享受美食之餘，也能兼顧養生保健。



民眾與孫靖玲老師(中)手持親手做的養生米果合影



名廚許淦源師傅現場示範製作健康料理



民眾與許淦源師傅開心合影



新樓醫院營養師侯喜容教導民眾如何選購、處理食材

推食在安心嘉藥與里民長者「下廚趣」



2017/06/04

【勁報記者于郁金/臺南報導】如何安心吃出健康，嘉藥教你親下廚！6月4日該校餐旅管理系推出「食在安心-健康安全餐飲推廣活動」，邀請鄰近二行里居民及樂齡大學長輩共約80人，在餐飲大樓調飲教室，教導如何正確選購、處理食材，並且帶領大家親手實作養生料理，共同體驗健康無虞的餐飲饗宴。

主持活動的林美芳助理教授說，本活動為執行教育部教學卓越延續計畫之一，希望藉由嘉藥豐富的教學資源，向一般民眾推廣衛生安全與健康飲食。活動安排臺南新樓醫院社區健康中心侯喜容營養師主講「如何選購健康安全食材」，並教導民眾處理食材的正確方法，讓食物保留更多營養素，也避免食用風險。

另外，現場也聘請餐旅系中西餐名廚許淦源師傅，示範製作青花扒雙菇、梅汁繽紛有機沙拉二道健康料理；烘培專業教師孫靖玲則帶領大家動手實作養生黑糖米果，不僅提供民眾天然、高纖、低鈉、低糖的養生概念，且運用中藥及蔬果增加食材風味，減少調味料使用量，在講究美味的同時，也能顧及衛生與健康。

參與二行里里民李進財說，平時樂於參加嘉藥舉辦的活動，讓他學習到許多知識，加上本身是社區義工，藉由這次研習機會，也能將健康營養的觀念與作法推廣給里民，讓大家都吃得衛生又安全。

嘉藥餐旅系主任龔聖雄表示，層出不窮的食安事件成為社會關注焦點，期待透過本次活動，能讓民眾瞭解如何購買安全來源的食材，並以適當清洗方式維持營養成分，而運用各種食材搭配，就可烹調製作既新鮮又營養的健康餐點，在享受美食之餘，也能兼顧養生保健。



民眾與許淦源師傅開心合影



民眾與孫靖玲老師(中)手持親手做的養生米果合影

嘉藥推食在安心與里民長者「下廚趣」

民眾與孫靖玲老師(中)手持親手做的養生米果合影



2017/06/04

【大成報記者于郁金/臺南報導】如何安心吃出健康，嘉藥教你親下廚！6月4日該校餐旅管理系推出「食在安心-健康安全餐飲推廣活動」，邀請鄰近二行里居民及樂齡大學長輩共約80人，在餐飲大樓調飲教室，教導如何正確選購、處理食材，並且帶領大家親手實作養生料理，共同體驗健康無虞的餐飲饗宴。

主持活動的林美芳助理教授說，本活動為執行教育部教學卓越延續計畫之一，希望藉由嘉藥豐富的教學資源，向一般民眾推廣衛生安全與健康飲食。活動安排臺南新樓醫院社區健康中心侯喜容營養師主講「如何選購健康安全食材」，並教導民眾處理食材的正確方法，讓食物保留更多營養素，也避免食用風險。

另外，現場也聘請餐旅系中西餐名廚許淦源師傅，示範製作青花扒雙菇、梅汁繽紛有機沙拉二道健康料理；烘焙專業教師孫靖玲則帶領大家動手實作養生黑糖米果，不僅提供民眾天然、高纖、低鈉、低糖的養生概念，且運用中藥及蔬果增加食材風味，減少調味料使用量，在講究美味的同時，也能顧及衛生與健康。

參與二行里里民李進財說，平時樂於參加嘉藥舉辦的活動，讓他學習到許多知識，加上本身是社區義工，藉由這次研習機會，也能將健康營養的觀念與作法推廣給里民，讓大家都能吃得衛生又安全。

嘉藥餐旅系主任龔聖雄表示，層出不窮的食安事件成為社會關注焦點，期待透過本次活動，能讓民眾瞭解如何購買安全來源的食材，並以適當清洗方式維持營養成分，而運用各種食材搭配，就可烹調製作既新鮮又營養的健康餐點，在享受美食之餘，也能兼顧養生保

健。



新樓醫院營養師侯喜容教導民眾如何選購、處理食材



名廚許淦源師傅現場示範製作健康料理

嘉藥推食在安心 與里民長者「下廚趣」



孫靖玲老師帶領民眾動手實作養生黑糖米果

【記者于郁金/臺南報導】如何安心吃出健康，嘉藥教你親下廚！6月4日該校餐旅管理系推出「食在安心-健康安全餐飲推廣活動」，邀請鄰近二行里居民及樂齡大學長輩共約80人，在餐飲大樓調飲教室，教導如何正確選購、處理食材，並且帶領大家親手實作養生料理，共同體驗健康無虞的餐飲饗宴。

主持活動的林美芳助理教授說，本活動為執行教育部教學卓越延續計畫之一，希望藉由嘉藥豐富的教學資源，向一般民眾推廣衛生安全與健康飲食。活動安排臺南新樓醫院社區健康中心侯喜容營養師主講「如何選購健康安全食材」，並教導民眾處理食材的正確方法，讓食物保留更多營養素，也避免食用風險。

另外，現場也聘請餐旅系中西餐名廚許淦源師傅，示範製作青花扒雙菇、梅汁繽紛有機沙拉二道健康料理；烘焙專業教師孫靖玲則帶領大家動手實作養生黑糖米果，不僅提供民眾天然、高纖、低鈉、低糖的養生概念，且運用中藥及蔬果增加食材風味，減少調味料使用量，在講究美味的同時，也能顧及衛生與健康。



民眾與孫靖玲老師(中)手持親手做的養生米果合影

參與二行里里民李進財說，平時樂於參加嘉藥舉辦的活動，讓他學習到許多知識，加上本身是社區義工，藉由這次研習機會，也能將健康營養的觀念與作法推廣給里民，讓大家都吃得衛生又安全。

嘉藥餐旅系主任龔聖雄表示，層出不窮的食安事件成為社會關注焦點，期待透過本次活動，能讓民眾瞭解如何購買安全來源的食材，並以適當清洗方式維持營養成分，而運用各種食材搭配，就可烹調製作既新鮮又營養的健康餐點，在享受美食之餘，也能兼顧養生保健。



名廚許淦源師傅現場示範製作健康料理



民眾與許淦源師傅開心合影



新樓醫院營養師侯喜容教導民眾如何選購、處理食材

嘉藥推食在安心 與里民長者「下廚趣」

大成報 06-04 14:32



【大成報記者于郁金/臺南報導】如何安心吃出健康，嘉藥教你親下廚！6月4日該校餐旅管理系推出「食在安心-健康安全餐飲推廣活動」，邀請鄰近二行里居民及樂齡大學長輩共約80人，在餐飲大樓調飲教室，教導如何正確選購、處理食材，並且帶領大家親手實作養生料理，共同體驗健康無虞的餐飲饗宴。

主持活動的林美芳助理教授說，本活動為執行教育部教學卓越延續計畫之一，希望藉由嘉藥豐富的教學資源，向一般民眾推廣衛生安全與健康飲食。活動安排臺南新樓醫院社區健康中心侯喜容營養師主講「如何選購健康安全食材」，並教導民眾處理食材的正確方法，讓食物保留更多營養素，也避免食用風險。

另外，現場也聘請餐旅系中西餐名廚許淦源師傅，示範製作青花扒雙菇、梅汁繽紛有機沙拉二道健康料理；烘培專業教師孫靖玲則帶領大家動手實作養生黑糖米果，不僅提供民眾天然、高纖、低鈉、低糖的養生概念，且運用中藥及蔬果增加食材風味，減少調味料使用量，在講究美味的同時，也能顧及衛生與健康。

參與二行里里民李進財說，平時樂於參加嘉藥舉辦的活動，讓他學習到許多知識，加上本身是社區義工，藉由這次研習機會，也能將健康營養的觀念與作法推廣給里民，讓大家都吃得衛生又安全。

嘉藥餐旅系主任龔聖雄表示，層出不窮的食安事件成為社會關注焦點，期待透過本次活動，能讓民眾瞭解如何購買安全來源的食材，並以適當清洗方式維持營養成分，而運用各種食材搭配，就可烹調

製作既新鮮又營養的健康餐點，在享受美食之餘，也能兼顧養生保健。



主題：[活動總匯] 嘉藥推食在安心 邀里民長者「下廚趣」

facebook

UUTW FB

日期：2017/6/4



如何安心吃出健康，嘉藥教你親下廚！6月4日該校餐旅管理系推出「食在安心-健康安全餐飲推廣活動」，邀請鄰近二行里居民及樂齡大學長輩共約80人，在餐飲大樓調飲教室，教導如何正確選購、處理食材，並且帶領大家親手實作養生料理，共同體驗健康無虞的餐飲饗宴。

主持活動的林美芳助理教授指出，本活動為執行教育部教學卓越延續計畫之一，希望藉由嘉藥豐富的教學資源，向一般民眾推廣衛生安全與健康飲食。活動安排台南新樓醫院社區健康中心營養師侯喜容，主講如何選購健康安全食材，並教導民眾處理食材的正確方法，讓食物保留更多營養素，也避免食用風險。

另外，現場也聘請餐旅系中西餐名廚許淦源師傅，示範製作青花扒雙菇、梅汁繽紛有機沙拉二道健康料理；烘焙專業教師孫靖玲則帶領大家動手實作養生黑糖米果，不僅提供民眾天然、高纖、低鈉、低糖的養生概念，且運用中藥及蔬果增加食材風味，減少調味料使用量，在講究美味的同時，也能顧及衛生與健康。

里民李進財說，平時樂於參加嘉藥舉辦的活動，讓他學習到許多知識，加上本身是社區義工，藉由這次研習機會，也能將健康營養的觀念與作法推廣給里民，讓大家都吃得衛生又安全。

嘉藥餐旅系主任龔聖雄表示，層出不窮的食安事件成為社會關注焦點，期待透過本次活動，能讓民眾瞭解如何購買安全來源的食材，並以適當清洗方式維持營養成分，而運用各種食材搭配，就可烹調製作既新鮮又營養的健康餐點，在享受美食之餘，也能兼顧養生保健。





嘉藥推食在安心 邀里民長者「下廚趣」



▲嘉南藥理大學推出「食在安心-健康安全餐飲推廣活動」，邀請鄰近二行里居民及樂齡大學長輩共約80人，在餐飲大樓調飲教室，實作養生料理，共同體驗健康無虞的餐飲饗宴。(圖/嘉藥提供)

記者林悅 / 南市報導

如何安心吃出健康，嘉南藥理大學教你親下廚！4日該校餐旅管理系推出「食在安心-健康安全餐飲推廣活動」，邀請鄰近二行里居民及樂齡大學長輩共約80人，在餐飲大樓調飲教室，教導如何正確選購、處理食材，並且帶領大家親手實作養生料理，共同體驗健康無虞的餐飲饗宴。

主持活動的林美芳助理教授指出，本活動為執行教育部教學卓越延續計畫之一，希望藉由嘉藥豐富的教學資源，向一般民眾推廣衛生安全與健康飲食。活動安排台南新樓醫院社區健康中心營養師侯喜容，主講如何選購健康安全食材，並教導民眾處理食材的正確方法，讓食物保留更多營養素，也避免食用風險。

另外，現場也聘請餐旅系中西餐名廚許淦源師傅，示範製作青花扒雙菇、梅汁繽紛有機沙拉二道健康料理；烘焙專業教師孫靖玲則帶領大家動手實作養生黑糖米果，不僅提供民眾天然、高纖、低鈉、低糖的養生概念，且運用中藥及蔬果增加食材風味，減少調味料使用量，在講究美味的同時，也能顧及衛生與健康。

里民李進財說，平時樂於參加嘉藥舉辦的活動，讓他學習到許多知識，加上本身是社區義工，藉由這次研習機會，也能將健康營養的觀念與作法推廣給里民，讓大家都吃得衛生又安全。

嘉藥餐旅系主任龔聖雄表示，層出不窮的食安事件成為社會關注焦點，期待透過本次活動，能讓民眾瞭解如何購買安全來源的食材，並以適當清洗方式維持營養成分，而運用各種食材搭配，就可烹調製作既新鮮又營養的健康餐點，在享受美食之餘，也能兼顧養生保健。

嘉藥推食在安心 邀里民長者「下廚趣」

2017-06-04



嘉藥餐旅管理系舉辦「食在安心-健康安全餐飲推廣活動」，校園附近居民及樂齡大學長輩熱情學習。(記者陳懷恩攝)

【記者陳懷恩台南報導】嘉藥餐旅管理系舉辦「食在安心-健康安全餐飲推廣活動」，邀請校園鄰近二行里居民及樂齡大學長輩共約80人，教導如何安心吃出健康，及實作養生料理，共同體驗健康無虞

的餐飲饗宴。

嘉藥餐旅系主任龔聖雄表示，層出不窮的食安事件成為社會關注焦點，期待透過本次活動，能讓民眾瞭解如何購買安全來源的食材，並以適當清洗方式維持營養成分，而運用各種食材搭配，就可烹調製作既新鮮又營養的健康餐點，在享受美食之餘，也能兼顧養生保健。

主持人林美芳助理教授指出，本活動為執行教育部教學卓越延續計畫之一，希望藉由嘉藥豐富的教學資源，向一般民眾推廣衛生安全與健康飲食。

現場聘請餐旅系中西餐名廚許淦源師傅，示範製作健康料理；新樓醫院社區健康中心營養師侯喜容也受邀到場、主講如何選購健康安全食材，並教導民眾處理食材的正確方法，讓食物保留更多營養素，也避免食用風險。

嘉藥推食在安心，邀里民長輩「下廚趣」。

分享: [f](#) [p](#) [t](#)



【新南瀛記者黃鐘毅報導】如何安心吃出健康，嘉藥教你親下廚！該校餐旅管理系4日舉辦「食在安心-健康安全餐飲推廣活動」，邀請鄰近二行里居民及樂齡大學長輩約八十人，在餐飲大樓調飲教室，教導如何正確選購、處理食材，並且帶領大家親手實作養生料理，共同體驗健康無虞的餐飲饗宴。

主持活動的林美芳助理教授表示，該活動為執行教育部教學卓越延續計畫之一，希望藉由嘉藥豐富的教學資源，向一般民眾推廣衛生安全與健康飲食。活動安排台南新樓醫院社區健康中心侯喜容營養師，主講如何選購健康安全食材，並教導民眾處理食材的正確方法，讓食物保留更多營養素，也避免食用風險。



活動由餐旅系中西餐名廚許淦源師傅，示範製作青花扒雙菇、梅汁繽紛有機沙拉二道健康料理；烘焙專業教師孫靖玲則帶領大家動手實作養生黑糖米果，不僅提供民眾天然、高纖、低鈉、低糖的養生概念，且運用中藥及蔬果增加食材風味，減少調味料使用量，在講究美味的同時，也能顧及衛生與健康。

嘉藥餐旅系主任龔聖雄表示，層出不窮的食安事件成為社會關注焦點，期待透過活動，能讓民眾瞭解如何購買安全來源的食材，並以適當清洗方式維持營養成分，而運用各種食材搭配，就可烹調製作既新鮮又營養的健康餐點，在享受美食之餘，也能兼顧養生保健。

食在安心 嘉藥教作養生料理

記者黃文記／仁德報導
2017-06-04

嘉南藥理大學餐旅管理系四日邀請鄰近二行里居民及樂齡大學長輩共約八十人，舉辦「食在安心—健康安全餐飲推廣活動」，教導如何正確選購、處理食材，並且帶領大家親手實作養生料理，共同體驗健康無虞的餐點。

主持活動的助理教授林美芳助理指出，活動安排台南新樓醫院社區健康中心營養師侯喜容，主講如何選購健康安全食材，並教導民眾處理食材的正確方法，讓食物保留更多營養素，也避免食用風險。

現場也安排餐旅系中西餐師傅許淦源示範製作青花扒雙菇、梅汁繽紛有機沙拉二道健康料理；烘焙專業教師孫靖玲則帶領大家動手實作養生黑糖米果，不僅提供民眾天然、高纖、低鈉、低糖的養生概念，而且運用中藥及蔬果增加食材風味，減少調味料使用量，在講究美味的同時，也能顧及衛生與健康。

嘉藥餐旅系主任龔聖雄表示，層出不窮的食安事件成為社會關注焦點，期待透過這次活動，能讓民眾了解如何購買安全來源的食材，並以適當清洗方式維持營養成分，而運用各種食材搭配，就可烹調製作既新鮮又營養的健康餐點，在享受美食之餘，也能兼顧養生保健。

食在安心 嘉南藥理大學推邀里民長者「下廚趣」

地方

記者楊小慧／台南報導
2017/06/04 14:02:41

大

中

小



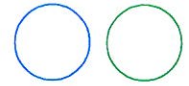
▲嘉南藥理大學今天邀請長輩約80人，教導如何正確選購、處理食材。（記者楊小慧攝）

嘉南藥理大學今天推出「食在安心-健康安全餐飲推廣活動」，邀請鄰近二行里居民及樂齡大學長輩共約80人，在餐飲大樓調飲教室，教導如何正確選購、處理食材，並且帶領大家親手實作養生料理，共同體驗健康無虞的餐飲饗宴。

主持活動的林美芳助理教授說，本活動為執行教育部教學卓越延續計畫之一，希望藉由嘉藥豐富的教學資源，向一般民眾推廣衛生安全與健康飲食。活動安排台南新樓醫院社區健康中心侯喜容營養師，主講如何選購健康安全食材，並教導民眾處理食材的正確方法，讓食物保留更多營養素，也避免食用風險。

食在安心 嘉南藥理大學推邀里民長者「下廚趣」

記者楊小慧／台南報導 | 今日新聞NOWnews



嘉南藥理大學今天推出「食在安心-健康安全餐飲推廣活動」，邀請鄰近二行里居民及樂齡大學長輩共約80人，在餐飲大樓調飲教室，教導如何正確選購、處理食材，並且帶領大家親手實作養生料理，共同體驗健康無虞的餐飲饗宴。

主持活動的林美芳助理教授說，本活動為執行教育部教學卓越延續計畫之一，希望藉由嘉藥豐富的教學資源，向一般民眾推廣衛生安全與健康飲食。活動安排台南新樓醫院社區健康中心侯喜容營養師，主講如何選購健康安全食材，並教導民眾處理食材的正確方法，讓食物保留更多營養素，也避免食用風險。

食在安心 嘉南藥理大學推邀里民長者 「下廚趣」

NOWnews今日新聞 06-04 14:02



嘉南藥理大學今天推出「食在安心-健康安全餐飲推廣活動」，邀請鄰近二行里居民及樂齡大學長輩共約80人，在餐飲大樓調飲教室，教導如何正確選購、處理食材，並且帶領大家親手實作養生料理，共同體驗健康無虞的餐飲饗宴。

主持活動的林美芳助理教授說，本活動為執行教育部教學卓越延續計畫之一，希望藉由嘉藥豐富的教學資源，向一般民眾推廣衛生安全與健康飲食。活動安排台南新樓醫院社區健康中心侯喜容營養師，主講如何選購健康安全食材，並教導民眾處理食材的正確方法，讓食物保留更多營養素，也避免食用風險。

食在安心 嘉南藥理大學推邀里民長者「下廚趣」

嘉南藥理大學今天推出「食在安心-健康安全餐飲推廣活動」，邀請鄰近二行里居民及樂齡大學長輩共約80人，在餐飲大樓調飲教室，教導如何正確選購、處理食材，並且帶領大家親手實作養生料理，共同體驗健康無虞的餐飲饗宴。

主持活動的林美芳助理教授說，本活動為執行教育部教學卓越延續計畫之一，希望藉由嘉藥豐富的教學資源，向一般民眾推廣衛生安全與健康飲食。活動安排台南新樓醫院社區健康中心侯喜容營養師，主講如何選購健康安全食材，並教導民眾處理食材的正確方法，讓食物保留更多營養素，也避免食用風險。

嘉南藥大餐旅系邀名師示範教做 推廣健康養生料理

2017/6/4 作者:鮮週報

嘉南藥理大學餐旅管理系6月4日上午9點在餐飲大樓調飲教室辦理「食在安心—健康安全餐飲推廣活動」，邀請台南新樓醫院社區健康中心營養師侯喜容指導選購及烹調食材正確方法，並安排餐旅系中西餐名廚許淦源示範教做青花扒雙菇、梅汁繽紛有機沙拉兩道健康料理。



烘焙教師孫靖玲帶領二行里社區民眾與樂齡大學長輩動手實作養生黑糖米果，訴求天然、高纖、低鈉、低糖，並運用中藥及蔬果增添食材風味，兼顧美味、衛生與健康。



餐旅系助理教授林美芳表示，配合教育部教學卓越延續計畫，推廣衛生安全與健康飲食，期盼灌輸民眾正確烹調觀念，保留食物全營養成分，降低食安風險。



餐旅系主任龔聖雄說，食安事件層出不窮引起社會大眾關注，期待透過活動，提醒民眾選購安全食材，適當洗淨保留養分，烹調食選搭各類食材，製作健康營養餐點，除了享受美食，還能兼顧養生保健。圖 / 嘉南藥大提供、文 / 高培德

嘉藥推食在安心 邀里民長者「下廚趣」

<http://www.cdnews.com.tw> 2017-06-05 10:55:58



嘉藥推「食在安心」活動大合照。



民眾與孫靖玲老師（中）手持親手做的養生米果合影。



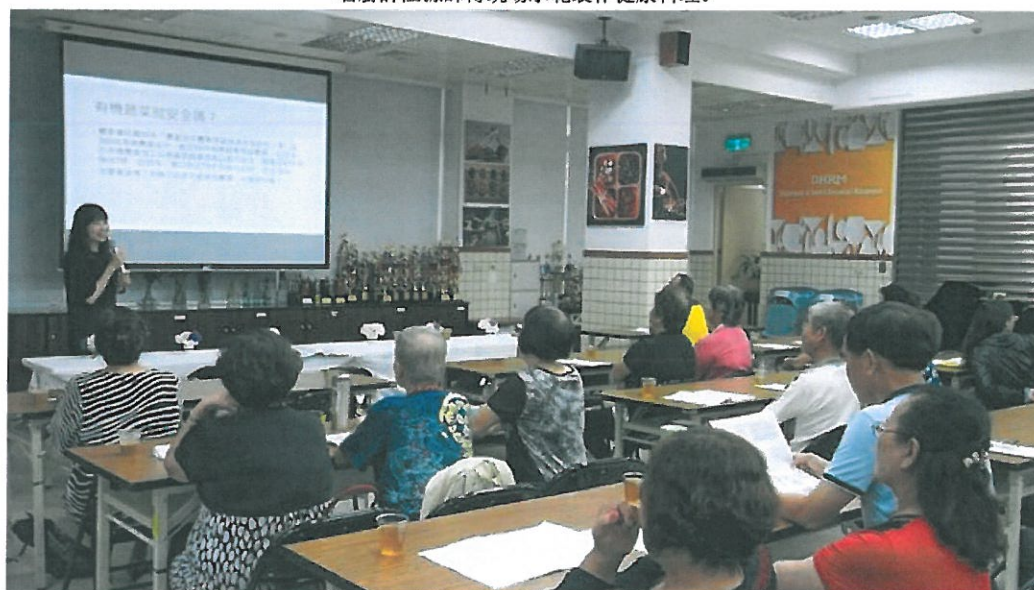
孫靖玲老師帶領民眾動手實作養生黑糖米果。



民眾與許淦源師傅開心合影。



名廚許淦源師傅現場示範製作健康料理。



新樓醫院營養師侯喜容教導民眾如何選購、處理食材。

如何安心吃出健康，嘉藥教你親下廚！6月4日該校餐旅管理系推出「食在安心-健康安全餐飲推廣活動」，邀請鄰近二行里居民及樂齡大學長輩共約80人，在餐飲大樓調飲教室，教導如何正確選購、處理食材，並且帶領大家親手實作養生料理，共同體驗健康無虞的餐飲饗宴。

主持活動的林美芳助理教授指出，本活動為執行教育部教學卓越延續計畫之一，希望藉由嘉藥豐富的教學資源，向一般民眾推廣衛生安全與健康飲食。活動安排台南新樓醫院社區健康中心營養師侯喜容，主講如何選購

健康安全食材，並教導民眾處理食材的正確方法，讓食物保留更多營養素，也避免食用風險。

另外，現場也聘請餐旅系中西餐名廚許淦源師傅，示範製作青花扒雙菇、梅汁繽紛有機沙拉二道健康料理；烘焙專業教師孫靖玲則帶領大家動手實作養生黑糖米果，不僅提供民眾天然、高纖、低鈉、低糖的養生概念，且運用中藥及蔬果增加食材風味，減少調味料使用量，在講究美味的同時，也能顧及衛生與健康。

里民李進財說，平時樂於參加嘉藥舉辦的活動，讓他學習到許多知識，加上本身是社區義工，藉由這次研習機會，也能將健康營養的觀念與作法推廣給里民，讓大家都吃得衛生又安全。

嘉藥餐旅系主任龔聖雄表示，層出不窮的食安事件成為社會關注焦點，期待透過本次活動，能讓民眾瞭解如何購買安全來源的食材，並以適當清洗方式維持營養成分，而運用各種食材搭配，就可烹調製作既新鮮又營養的健康餐點，在享受美食之餘，也能兼顧養生保健。

（蔡清欽報導）

【中央網路報】

嘉南藥理大學推食在安心邀里民長者「下廚趣」

日期：2017-06-05

f 分享



餐旅管理系林美芳助理教授(中)說明「食在安心-健康安全餐飲推廣活動」

【CITYBEING樂活城市新聞古秀美記者/臺南報導】

如何安心吃出健康，嘉藥教你親下廚！6月4日該校餐旅管理系推出「食在安心-健康安全餐飲推廣活動」，邀請鄰近二行里居民及樂齡大學長輩共約80人，在餐飲教室，教導如何正確選購、處理食材，並且帶領大家親手實作養生料理，共同康無虞的餐飲饗宴。

主持活動的餐旅管理系林美芳助理教授指出，本活動為執行教育部教學卓越計畫之一，希望藉由嘉藥豐富的教學資源，向一般民衆推廣衛生安全與健康飲食。排台南新樓醫院社區健康中心營養師侯喜容，主講如何選購健康安全食材，並教處理食材的正確方法，讓食物保留更多營養素，也避免食用風險。

另外，現場也聘請餐旅系中西餐名廚許淦源師傅，示範製作青花扒雙菇、梅有機沙拉二道健康料理；烘培專業教師孫靖玲則帶領大家動手實作養生黑糖米果提供民衆天然、高纖、低鈉、低糖的養生概念，且運用中藥及蔬果增加食材風味

調味料使用量，在講究美味的同時，也能顧及衛生與健康。

里民李進財說，平時樂於參加嘉藥舉辦的活動，讓他學習到許多知識，加上社區義工，藉由這次研習機會，也能將健康營養的觀念與作法推廣給里民，讓大吃得衛生又安全。

嘉藥餐旅系主任龔聖雄表示，層出不窮的食安事件成為社會關注焦點，期待次活動，能讓民衆瞭解如何購買安全來源的食材，並以適當清洗方式維持營養成運用各種食材搭配，就可烹調製作既新鮮又營養的健康餐點，在享受美食之餘，顧養生保健。



新樓醫院營養師侯喜容教導民眾如何選購、處理食材



餐旅系中西餐名廚許淦源師傅(左一)示範製作青花扒雙菇、梅汁繽紛有機沙拉二道健康料理



餐旅系中西餐名廚許淦源師傅展現治作料理 _ 青花扒雙菇



孫靖玲老師帶領民眾動手實作養生黑糖米果_



民眾與孫靖玲老師（中）手持親手做的養生米果合影



長官蒞臨指導



鮮蝦胡麻涼豆腐



梅汁繽紛有機沙拉



特製果凍



鄰近二行里居民及樂齡大學長輩舉手按讚

嘉藥推食在安心邀里民長者「下廚趣」



「食在安心」活動大合照



名廚許淦源師傅現場示範製作健康料理

嘉藥推食在安心邀里民長者「下廚趣」

(中央社訊息服務20170605

11:05:13)如何安心吃出健康，嘉藥教你親下廚！6月4日該校餐旅管理系推出「食在安心-健康安全餐飲推廣活動」，邀請鄰近二行里居民及樂齡大學長輩共約80人，在餐飲大樓調飲教室，教導如何正確選購、處理食材，並且帶領大家親手實作養生料理，共同體驗健康無虞的餐飲饗宴。

主持活動的林美芳助理教授指出，本活動為執行教育部教學卓越延續計畫之一，希望藉由嘉藥豐富的教

學資源，向一般民眾推廣衛生安全與健康飲食。活動安排台南新樓醫院社區健康中心營養師侯喜容，主講如何選購健康安全食材，並教導民眾處理食材的正確方法，讓食物保留更多營養素，也避免食用風險。

另外，現場也聘請餐旅系中西餐名廚許淦源師傅，示範製作青花扒雙菇、梅汁繽紛有機沙拉二道健康料理；烘培專業教師孫靖玲則帶領大家動手實作養生黑糖米果，不僅提供民眾天然、高纖、低鈉、低糖的養生概念，且運用中藥及蔬果增加食材風味，減少調味料使用量，在講究美味的同時，也能顧及衛生與健康。

里民李進財說，平時樂於參加嘉藥舉辦的活動，讓他學習到許多知識，加上本身是社區義工，藉由這次研習機會，也能將健康營養的觀念與作法推廣給里民，讓大家都吃得衛生又安全。

嘉藥餐旅系主任龔聖雄表示，層出不窮的食安事件成為社會關注焦點，期待透過本次活動，能讓民眾瞭解如何購買安全來源的食材，並以適當清洗方式維持營養成分，而運用各種食材搭配，就可烹調製作既新鮮又營養的健康餐點，在享受美食之餘，也能兼顧養生保健。

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/214812.aspx>

附件下載

- [「食在安心」活動大合照 \(jpg檔\)](#)
- [名廚許淦源師傅現場示範製作健康料理 \(jpg檔\)](#)

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



食在安心 嘉藥教作養生料理

記者黃文記／仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系四日邀請鄰近二行里居民及樂齡大學長輩共約八十人，舉辦「食在安心—健康安全餐飲推廣活動」，教導如何正確選購、處理食材，並且帶領大家親手實作養生料理，共同體驗健康無虞的餐點。

主持活動的助理教授林美芳助理指出，活動安排台南新樓醫院社區健康中心營養師侯喜容，主講如何選購健康安全食材，並教導民眾處理食材的正確方法，讓食物保留更多營養素，也避免食用風險。

現場也安排餐旅系中西餐師傅許淦源示範製作青花扒雙菇、梅汁繽紛有機沙拉二道健康料理；烘焙專業教師孫靖玲則帶領大家動手實作養生黑糖米果，不僅提供民眾天然、高纖、低鈉、低糖的養生概念，而且運用中藥及蔬果增加食材風味，減少調味料使用量，在講究美味的同時，也能顧及衛生與健康。

嘉藥餐旅系主任龔聖雄表示，層出不窮的食安事件成爲社會關注焦點，期待透過這次活動，能讓民眾了解如何購買安全來源的食材，並以適當清洗方式維持營養成分，而運用各種食材搭配，就可烹調製作既新鮮又營養的健康餐點，在享受美食之餘，也能兼顧養生保健。



嘉藥食在安心 邀里民長輩下廚



【記者黃鐘毅／台南報導】如何安心吃出健康，嘉藥教你親下廚！該校餐旅管理系昨天舉辦「食在安心」健康安全餐飲推廣活動，邀請鄰近二行里居民及樂齡大學長輩約八十人，在餐飲大樓調飲教室，教導如何正確選購、處理食材，並且帶領大家親手實作養生料理，共

實作養生黑糖米果，不僅提供民眾天然、高纖、低鈉、低糖的養生概念，且運用中藥及蔬果增加食材風味，減少調味料使用量，在講究美味的同時，也能顧及衛生與健康。嘉藥餐旅系主任龔聖雄表示，層出不窮的食安事件成為社會關注焦點，期待透過活動，能讓民眾瞭解如何購買安全來源的食材，並以適當清洗方式維持營養成分。

嘉藥樂齡大學長輩與孫靖玲老師（中）展示親手製作的養生米果。
（記者黃鐘毅／攝）

推廣衛生安全與健康飲食

主持活動的林美芳助理教授表示，該活動為執行教育部教學卓越延續計畫之一，希望藉由嘉藥豐富的教學資源，向一般民眾推廣衛生安全與健康飲食。活動安排台南新樓醫院社區健康中心侯喜容營養師，主講如何選購健康安全食材，並教導民眾處理食材的正確方法，讓食物保留更多營養素，也避免食用風險。

活動由餐旅系中西餐名廚許淦源師傅，示範製作青花扒雙菇、梅汁繽紛有機沙拉二道健康料理；烘焙專業教師孫靖玲則帶領大家動手

嘉藥推食在安心 邀里民長者「下廚趣」

<http://www.minjim.com>

新聞局版台訊字 0220 號

【民正新聞記者：蔡永源台南報導】6月4日該校餐旅管理系推出「食在安心-健康安全餐飲推廣活動」，邀請鄰近二行里居民及樂齡大學長輩共約80人，在餐飲大樓調飲教室，教導如何正確選購、處理食材，並且帶領大家親手實作養生料理，共同體驗健康無虞的餐飲饗宴。



主持活動的林美芳助理教授指出，本活動為執行教育部教學卓越延續計畫之一，希望藉由嘉藥豐富的教學資源，向一般民眾推廣衛生安全與健康飲食。活動安排台南新樓醫院社區健康中心營養師侯喜容，主講如何選購健康安全食材，並教導民眾處理食材的正確方法，讓食物保留更多營養素，也避免食用風險。



現場也聘請餐旅系中西餐名廚許淦源師傅，示範製作青花扒雙菇、梅汁繽紛有機沙拉二道健康料理；烘培專業教師孫靖玲則帶領大家動手實作養生黑糖米果，不僅提供民眾天然、高纖、低鈉、低糖的養生概念，且運用中藥及蔬果增加食材風味，減少調味料使用量，在講究美味的同時，也能顧及衛生與健康。



里民李進財說，平時樂於參加嘉藥舉辦的活動，讓他學習到許多知識，加上本身是社區義工，藉由這次研習機會，也能將健康營養的觀念與作法推廣給里民，讓大家都吃得衛生又安全。



嘉藥餐旅系主任龔聖雄表示，層出不窮的食安事件成為社會關注焦點，期待透過本次活動，能讓民眾瞭解如何購買安全來源的食材，並以適當清洗方式維持營養成分，而運用各種食材搭配，就可烹調製作既新鮮又營養的健康餐點，在享受美食之餘，也能兼顧養生保健。



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：臺灣導報(2B 南台灣新聞)

刊載日期：106年06月05日

記者：陳懷恩

嘉藥推食在安心 邀里民長者下廚趣

【記者陳懷恩台南報導】嘉藥餐旅管理系舉辦「食在安心-健康安全餐飲推廣活動」，邀請校園鄰近二行里居民及樂齡大學長輩共約80人，教導如何安心吃出健康，及實作養生料理，共同體驗健康無虞的餐飲饗宴。

嘉藥餐旅系主任龔聖雄表示，層出不窮的食安事件成爲社會關注焦點，期待透過本次活動，能讓民眾瞭解如何購買安全來源的食材，並以適當清

洗方式維持營養成分，而運用各種食材搭配，就可烹調製作既新鮮又營養的健康餐點，在享受美食之餘，也能兼顧養生保健。

主持人林美芳助理教授指出，本活動爲執行教育部教學卓越延續計畫之一，希望藉由嘉藥豐富的教學資源，向一般民眾推廣衛生安全與健康飲食。

現場聘請餐旅系中西餐名廚許淦源師傅，示範製作健康料

理；新樓醫院社區健康中心營養師侯喜容也受邀到場、主講如何選購健康安全食材，並教導民眾處理食材的正確方法，讓食物保留更多營養素，也避免食用風險。

→嘉藥餐旅管理系舉辦「食在安心-健康安全餐飲推廣活動」，校園附近居民及樂齡大學長輩熱情學習。

(記者陳懷恩攝)

