



嘉南藥理大學 『2017 創意健康麵食研討會』

與嘉南藥理大學餐旅管理系與洽發企業股份有限公司，為促進學界與業界的資訊在橫向與縱向的整合及交流，加強學校與產業界結合，有效整合運用餐旅產學資源，將於10月9日中午12:20，在嘉藥餐飲大樓調酒教室共同舉辦「2017 創意健康麵食研討會」。餐旅系吳昆崙老師與魏紹璞主廚並會共同展示酸老麵創新美食。

吳昆崙副教授說，酸老麵(sourdough)製作的麵包類產品有助於健康如，促進全穀和高纖麵包的食用品質、增加礦物質的生物可利用性、增加葉酸及維生素B群、影響澱粉的代謝、維持腸道健康等。不過，酸老麵製成的麵包本身有其獨特風味，所以如何與其他食材搭配調和成具有協調性的美食，不能只單靠創意，還需要不斷地嘗試、調整與練習。

此次發表會中，吳昆崙老師與魏紹璞主廚為推廣酸老麵健康飲食新概念，將合體示範小麥粥、香蔥烏魚子乳酪脆餅、波斯頓蛤蠣巧達湯、經典古巴三明治、俱樂部三明治、羅馬乳酪肉醬、番茄卡普列茲、鮭魚乳酪風味、和風鮮蝦親子洋芋風味、鮮果卡士達、田園風味烤雞、水果盤等十道料理，皆以酸老麵麵包為主體搭配其他食材料理，兼具健康、美味、視覺享受的酸老麵創新美食。

餐旅系龔聖雄主任表示，期望經由「2017 創意健康麵食研討會」，提升台灣地區烘焙業、米麵食品業、餐飲業、學校及一般消費民眾等對於酸老麵應用於健康美味食品之重視。