

類	資料來源	中國時報 第 C1 版
別	刊載日期	中華民國 99 年 5 月 19 日

嘉藥餐旅系畢展 流水席饗客

【曹婷婷／明報報導】
餐旅管理系曾為四年，烹飪師繼續收最責任！嘉南藥理科大餐管系白位大四生，昨日在四井樓流水席，結合中西餐點，烹煮十道料理，呈現四年所學成果，邀請師長父母，規格風味道，不遜於專業廚師，調銜的王明燿，前年八年，帶著年紀小一點的同學畢業，呈現的精華。



▲今年卅歲的王明燿，擔任嘉南藥理科大餐旅系畢展流水席的主廚。
(曹婷婷攝)

卅歲的王明燿，今年將從餐旅管理系畢業，綽號「大爺」的他，年紀對學大上，和同學分工合作完成流水席。水席，他說，跟平常辦席壓力不同，因為是教師長親臨品嘗，又要呈現四年所學成果，格外嚴謹。昨天這料理，全部出自餐旅系學子之手，規格與風味不遜於專業廚師，老師和家長們吃得津津有味，讚多讚賞。

中西餐點 師長父母吃得津津有味

高中畢業後就讀在台南著名師範的「明師」王明燿，身處餐旅系，王明燿對廚藝好興趣，但上過課程中，餐費能力有限，決定進修，四年前以廿八歲考上嘉藥。

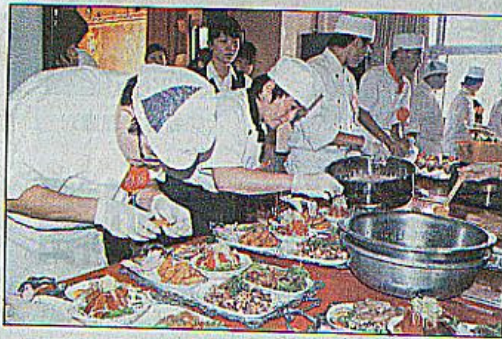
他說，辦席忙碌在周末，周二至五反而空，他才可以兼顧工作與課業。他說，四年理論課程，學東西多，尤其，承上啟下，他，許多細節，再點理，讓兩來個限在中華領域的他，怕長不少知識，也展現運用在廚料理上。

餐旅系指出，今年畢業展主題為「流水席」，以台灣為題，透過傳統本士廚會方式展現流水席，這同學們意見，因大家有感於當下辦席普遍向中菜，而吃傳統大會菜，少算，決定採用復古傳統菜色，讓

類	資 料 來 源	中華日報第 86 版
別	刊 載 日 期	中華民國 99 年 5 月 19 日

嘉藥餐管系成果展 辦桌

席開卅桌宴請師長 另有歌舞助興 毫無冷場



↑嘉藥餐管系以辦桌方式舉辦畢業成果展，學生忙著準備菜餚。(記者林偉民攝)

【記者林偉民／仁德報導】嘉南藥理科大餐旅管理系應屆畢業生，昨天以傳統「辦桌」方式舉辦畢業成果展。畢業生們以台灣食材為主題，在禮堂席開卅桌宴請家長和老師，並表演創意歌舞和活潑的演出，展現前呈現成果。

嘉南藥理系旅管理系這場另類的畢業成果展主題為「流水年華傳統席、張燈結綵縮餐旅」，以廟會流水席為基礎，加上高品質的服務做整體呈現，經過一年的策畫，在畢業前呈現成果。

果展，一百一十名畢業生通力合作，廚藝好的負責料理十道佳餚，負責外場的學生則以親切的服務爭取賓客好評，還有學生負責現場歌舞表演。

節目由舞獅和創意電音三太子揭開序幕，材料環保的DIY三太子搭配場場女學生台味十足的表演，立即吸引如雨掌聲。一場出菜秀更催動賓客的味蕾，隨後創意十足的調酒和現代舞表演，都展現畢業生的活力與創造力，精彩的演出讓賓客看得目瞪口呆，忘了眼前的佳餚。

此外，也展出果雕、拉糖和各項餐點，餐管系老師驕傲的說：「這場成果展，證明學校未讓家長失望」。

類	資 料 來 源	民眾日報 第 15 版
別	刊 載 日 期	中華民國 99 年 5 月 19 日



畢業班同學親手調理菜餚上菜。(記者陳正言拍攝)

電音三太子、台客舞、流水席

嘉南科大餐旅系 畢業展很另類

【記者陳正言仁德報導】舞弄台灣麵、大跳電音三太子、台客舞與現代舞競技，外加舞台反串秀，這是昨(18)日中午，嘉南藥理科技大學餐旅管理系應屆畢業生在該校大禮堂舉辦畢業成果展一流水年華傳統席的場景。不同於以往傳承性的表演

型態，而以台灣食材為題材，結合傳統本土廟會方式展現流水席風格，提供師生與家長一席兼具視覺、味覺、聽覺的饗宴。

嘉南藥理科大第六屆餐旅管理系畢業成果發表會，今年將成果展主題訂定為「張燈結綵饗餐旅、流水年華傳統席」，外場服務及內場烹調，全部由該系四技兩個畢業班約120位同學擔任，共席開30桌。除了料理10道特色菜餚之外，還推出精彩的舞台表演饗客，邀請老師們驗收學習成果，家長也到場分享兒女「出師」的喜悅。

昨日的桌菜主要以台灣食

材為題材，以傳統本土廟會方式展現流水席風格，將傳統流水席用高水準服務的方式呈現，提供烘培蛋糕及辦桌料理等多項精緻菜餚招待師長們享用。此外，活動現場還有靜態展覽的解說，開放給大家參觀，在拉精靜態展覽也有現場拉糖表演。

午時整，舞劍開練，隨後電音三太子大跳台客舞，在音樂帶動下，一時之間，氣氛高漲，廚師也瘋狂，台上台下「跳」成一團。正式開筵後，在專技老師領軍下，畢業生演出「出菜色」，美味上桌，讓人大飽口福。由於今年融合許多傳統本土元素的表演，以50、60年代舞風呈現的本土廟會，張燈結綵，彷彿帶師長們回到那個時代，節目更添加有趣及可看性。

餐管系主任王瑞顯表示，此次畢業成果展由全體餐管系應屆畢業生利用在校四年所學的理论與實務作為結合，超過一年的精心設計及構思而呈現展出，表現當相豐盛精彩，讓師長們倍覺欣慰。



台上同學大跳電音三太子台客舞，台下同學廚師也瘋狂。(記者陳正言拍攝)

類	資 料 來 源	自由時報第 B6 版
別	刊 載 日 期	中華民國 99 年 5 月 19 日

嘉南藥理科大 流水席式畢展

【記者林孟婷／仁德報導】嘉南藥理科技大學餐旅管理系畢業生，以傳統廟會流水席風格的畢業成果展，呈現傳統台灣味、台灣在地文化精神，為畢業展劃下完美句點。

餐會現場播放懷舊年代音樂，還有張燈結綵，加上精彩出菜秀的營造之下，現場氣氛宛如回到 5、60 年代的本土廟會流水席的氛圍，走進懷舊時光。

餐旅管理系畢業生擔任服務人員，同時起調辦桌料理菜色，由學生親自下廚烹煮，食材全部採用台灣製造生產，還有烘焙蛋糕，讓貴賓吃得到精緻菜餚，感受到學生的用心，學生展現 4 年所學獲得全場肯定。

第 6 屆畢業成果展呈現出早期台灣傳統社會文化，此外更規劃有靜態展覽，展出學生親自製作的果雕作品，不論是芋頭、西瓜等食材，在學生巧手之下，變成龍鳳吉祥及牡丹花姿，並有拉糖表演，呈現出濃濃古早味。



類 別	資 料 來 源	聯合報 第 B2 版
	刊 載 日 期	中華民國 99 年 5 月 19 日

嘉南科大 請吃流水席

• 嘉南科大餐旅管理系昨天舉辦「流水年華傳統席」畢業成果發表會，以五星級大飯店喜宴結合流水席請畢業生家長品嚐，強調「傳統廟會、流水席模式、高水準服務」。

會場外有精緻餐飲作品展與解說，另有拉糖靜態展、現場拉糖表演。負責表演助興的學生則是絞盡腦汁，不論扮成電音三太子、日本和服男女或台灣鄉土阿公阿嬤，或是性感熱舞、花式調酒，無不使出渾身解數，台下師長家長掌聲不斷。

(周宗楨)



新聞總覽 商家總覽 活動總匯 消費新聞 旅遊休閒 悠遊購物 夜生活

主題：[活動總匯] 嘉南藥理科技大學餐旅管理系18日舉辦畢業成果展

日期：2010/5/18



文·圖/記者陳慧明

嘉南藥理科技大學大禮堂18日歌舞競秀，菜餚飄香。不是社會人士租借場地辦理喜宴，乃是該校餐旅管理系屆畢業生大擺流水席舉辦畢業成果展，120位即將離校的同學包辦內、外場，外加舞台秀的演出，邀請老師父母入席，驗收四年所學成果及分享「出師」的喜悅，讓大家坐擁一席視覺、味覺、聽覺兼具的饗宴。

今年餐管系的畢業成果展，以「張燈結綵耀餐旅·流水年華傳統席」為主題，不同於以往傳承性的表演型態是以台灣食材為題材，結合傳統本土廟會方式展現流水席風格，學生大展廚藝，提供應邀做客的老師與父母飽口福。

18日的流水席，席開30桌，除了料理五福宴臨門、紅燒魚翅羹、豆豉海上鮮、荷香金元寶、翡翠扣白玉、滿堂喜、法式焦糖巧克力慕斯等10道特色菜餚饗客之外，還推出精彩的舞台表演，台灣獅與電音三太子尬舞、台客舞和現代舞軀技，反串秀跟調酒秀比炫，讓人大呼過癮。

10道桌菜主要以台灣食材為題材，搭配以傳統本土廟會方式展現流水席風格，將傳統流水席用高水準服務式呈現，提供烘焙蛋糕及辦桌料理等多項精緻菜餚招待老師與父母。此外，活動現場還有靜態展覽的解說拉糖靜態展覽區也有現場拉糖表演。

午時整，舞獅領先登台鬧熱，隨後，電音三太子出場大跳台客舞，音樂帶動下，氣氛high到高點，就連場也瘋狂，台上台下跳個不停。正式開筵後，畢業生演出行伍壯觀的「出菜秀」，美味上桌囉，引人食指大開。由於今年融合許多傳統本土元素的表演，以50、60年代舞風呈現的本土廟會，會場張燈結綵，師長們彷彿那個時代，看的開心，也吃的滿意，對同學的表現都讚不絕口。

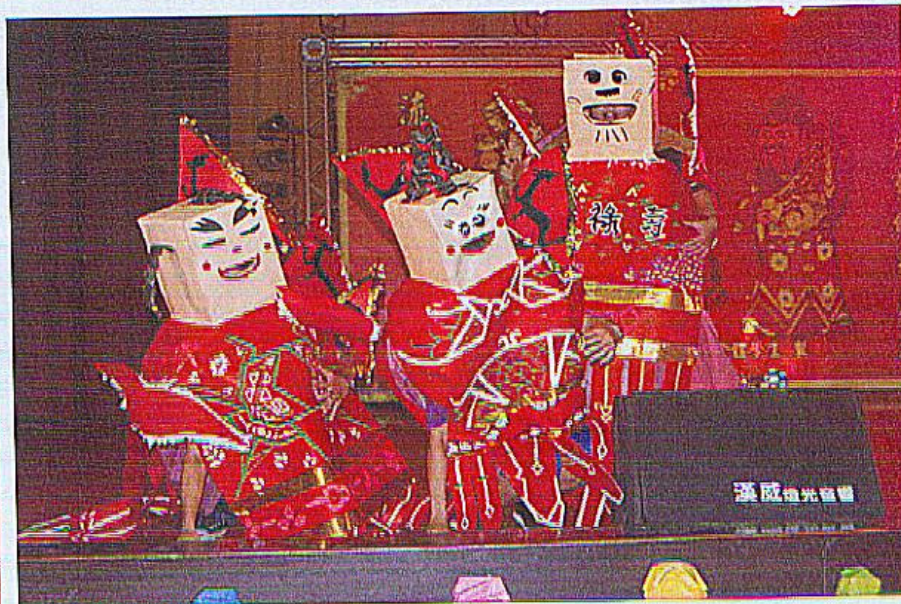
圖說：餐管系畢業展大擺流水席宴請老師及父母。



▲開筵後，畢業生演出壯觀的「出菜秀」。



▲同學親自料理佳節饗客。



▲電音三太子大舞台喜舞。



▲台上熱舞，台下的學生踴躍也瘋狂！

[\[返回上一頁\]](#)