

南大附中「家的味道～一家之煮」餐飲學程成果展



南大附中餐飲學程成果展



學生說明菜餚創作過程



南大附中「家的味道～一家之煮」餐飲學程成果展

(中央社訊息服務20180102 15:57:47)國立臺南大學附屬高級中學餐飲技術學程於106年12月30日隆重舉辦餐飲學程成果展，以「家的味道～一家之煮」為主題，讓學生將屬於自己家中的獨特美味，呈現及分享給與會來賓，除了展現同學們的廚藝、服務技術與團隊合作精神外，也讓這些「經典」得以薪盡火傳。

現今餐飲趨勢許多相關比賽或餐飲業界的走向，皆以創新、創意為主軸。在追求匠心獨運的同時，傳統的技法或經典都日漸式微。南大附中本次的餐會主題以「家的味道」為主旨，以「不忘本」為出發點，強調「在地連結」與「獨特性」，讓餐飲技術學程的同學們能夠以「家」的元素入菜，傳承家中獨特的手藝。

南大附中餐飲技術學程全體師生在餐會成果展前，透過校內廚藝競賽與多次討論及調整，精選出二十餘道的獨創菜餚，

南大附中陳森杰校長(右4)與餐飲課程學生合影

於餐會當天呈現給現場來賓。

不論是製作過程少見的「鹽焗黃金蛋」、或是傳統與創意結合的「草莓白霜」甜點、彈跳寶石氣泡等，每道料理皆驚艷四座，搭配同學們的上菜秀與說菜表演，更是使整個餐會成果展賓主盡歡。此外，除南大附中餐飲學程的精緻佳餚，嘉南藥理大學餐旅管理系的師生們，也於現場展示拉糖技藝與低溫烹調，與賓客們共襄盛舉，使餐會成果展更加錦上添花。

透過此活動，除了培養學生們規劃、執行活動的能力外，也能直接展現餐飲專業、表現所學，更奠定學生們對於餐飲的初衷。南大附中也期許同學們在一路茁壯的過程中，別忘了不時回頭看看，那曾經伴我們成長的、屬於我們自己獨一無二的「家」。

訊息來源：國立台南大學

本文含多媒體檔 (Multimedia files included)：

<http://www.cna.com.tw/postwrite/Detail/226804.aspx>

附件下載

- [南大附中餐飲學程成果展 \(jpg檔\)](#)
- [學生說明菜餚創作過程 \(jpg檔\)](#)
- [南大附中陳森杰校長\(右4\)與餐飲課程學生合影 \(jpg檔\)](#)

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