

嘉藥樂活美食宴 五彩繽紛創新意

中央網路報 (2018-01-19 18:45)

分享 |  微博     



嘉藥民生學院教師今天舉辦樂活美食宴。



嘉藥民生學院教師利用天然植物色素，做出五彩繽紛創新料理。



嘉藥樂活美食宴，到道色香味俱全。



運用薑黃、地瓜與蝶豆花之「創意花型饅頭」讓人光看就是種享受。



嘉藥樂活美食饗宴，同學運用平日課堂所學。嘉南藥理大學民生學院1月19日11時30分，在餐飲大樓3樓調飲教室，舉辦「五彩繽紛，健康饗宴」創新樂活工作坊成果展，學院內各系教師應用天然植物色素，研發、調製出米麵食、西點、餅乾、飲料、巧克力與漬物等20多道美食，不僅道道色彩繽紛，翻轉形狀設計，完全顛覆感官視覺，更是美味可口，挑動深層味蕾。

民生學院王瑞顯院長表示，近年來市面大部份加工食品，使用政府核可的化學合成色素極為普及。但化學物質對人體之危險因素遠超過自然色素。而臺灣本土四季植物種類繁多，其

中許多帶有天然色素，也很容易使用於調理食品。

他進一步說，大自然中之植物色素種類繁多，古人便常直、間接運用五顏六色的植物色素於飲食中，一方面除植物食材本身的風味外，還能伴隨有吸引視覺之色澤，交匯出色香味俱全的整體美食光環。

工作坊成果皆是院內各系老師匠心獨具之作，作品結合理論與實務，傳統與創新如，餐旅管理系吳昆崙老師採用枸杞、落神花調配之「枸杞果凍」與5種植物烘焙之「五行蛋糕」；鄧杞祝老師以朝鮮薊與、食品級竹炭等6種植物調製成的「義式卡布基諾咖啡撒花」與「雲中奶霧」。洪孟巽老師以芒果、覆盆子、黑醋栗等創作的「法式軟糖」，還花了兩天時間製作出有如立體雕塑作品的「甘佩斯拉糖」。

孫靖玲老師則運用薑黃、地瓜與蝶豆花之「創意花型饅頭」。林美芳老師將抹茶等5種植物與糯米混合，製作出五彩客家「豬籠板」；趙偉廷老師使用甜菜根、竹炭、菠菜等製作出「義式五色油封鴨肉餃」。

嬰幼兒保育系的王心宜與陳瑤惠老師為吸引幼兒，設計出造型可愛的「花豹吐司」與「西瓜造型小餅乾」；保健營養系的陳姿秀老師財推出「田園飯團」組合餐，色香味與營養兼具；食品科技系林盈君主任從台灣本土可可樹果實萃取發酵，研發出「繽紛可可球巧克力」。

餐旅管理系吳世煌老師則將甜菜根與蘿蔔醃泡多時，調製出風味絕佳的「漬物」佐料，再搭配創新的「彩虹刈包」，展現絕妙在地美味饗食。

嘉藥秉持不斷創新之理念，配合教育部補助的《教學創新先導計畫》與規劃的《高教深耕計畫》，組成「五彩繽紛」創新樂活美食教師工作坊，結合多系跨專業教師，精心設計出的樂活創意美食作品，引導學子從做中學、從學中做。

應邀參加的亞洲餐旅學校書國範校長、育德工家張榮修校長、高苑工商許樹全校長、臺南大學附中的林鴻崇主任、長榮中學林月珍主任等各來賓，對嘉藥老師精進餐飲研發、發揮創意的團隊合作，讚賞有加。

（蔡清欽報導）

【中央網路報】

嘉藥樂活美食宴 五彩繽紛創新意

<http://www.cdnews.com.tw> 2018-01-19 18:45:41



嘉藥民生學院教師今天舉辦樂活美食宴。



嘉藥民生學院教師利用天然植物色素，做出五彩繽紛創新料理。



嘉樂樂活美食宴，到道色香味俱全。



運用薑黃、地瓜與蝶豆花之「創意花型饅頭」讓人光看就是種享受。



嘉藥樂活美食饗宴，同學運用平日課堂所學。

嘉南藥理大學民生學院1月19日11時30分，在餐飲大樓3樓調飲教室，舉辦「五彩繽紛，健康饗宴」創新樂活工作坊成果展，學院內各系教師應用天然植物色素，研發、調製出米麵食、西點、餅乾、飲料、巧克力與漬物等20多道美食，不僅道道色彩繽紛，翻轉形狀設計，完全顛覆感官視覺，更是美味可口，挑動深層味蕾。

民生學院王瑞顯院長表示，近年來市面大部份加工食品，使用政府核可的化學合成色素極為普及。但化學物質對人體之危險因素遠超過自然色素。而臺灣本土四季植物種類繁多，其中許多帶有天然色素，也很容易使用於調理食品。

他進一步說，大自然中之植物色素種類繁多，古人便常直、間接運用五顏六色的植物色素於飲食中，一方面除植物食材本身的風味外，還能伴隨有吸引視覺之色澤，交匯出色香味俱全的整體美食光環。

工作坊成果皆是院內各系老師匠心獨具之作，作品結合理論與實務，傳統與創新如，餐旅管理系吳昆崙老師採用枸杞、落神花調配之「枸杞果凍」與5種植物烘焙之「五行蛋糕」；鄧杞祝老師以朝鮮薊與、食品級竹炭等6種植物調製成的「義式卡布基諾咖啡撒花」與「雲中奶霧」。洪孟巽老師以芒果、覆盆子、黑醋栗等創作的「法式軟糖」，還花了兩天時間製作出有如立體雕塑作品的「甘佩斯拉糖」。

孫靖玲老師則運用薑黃、地瓜與蝶豆花之「創意花型饅頭」。林美芳老師將抹茶等5種植物與糯米混合，製作出五彩客家「豬籠板」；趙偉廷老師使用甜菜根、竹炭、菠菜等製作出「義式五色油封鴨肉餃」。

嬰幼兒保育系的王心宜與陳瑤惠老師為吸引幼兒，設計出造型可愛的「花豹吐司」與「西瓜造型小餅乾」；保健營養系的陳姿秀老師財推出「田園飯團」組合餐，色香味與營養兼具；食品科技系林盈君主任從台灣本土可可樹果實萃取發酵，研發出「繽紛可可球巧克力」。

餐旅管理系吳世煌老師則將甜菜根與蘿蔔醃泡多時，調製出風味絕佳的「漬物」佐料，再搭配創新的「彩虹刈包」，展現絕妙在地美味饗食。

嘉藥秉持不斷創新之理念，配合教育部補助的《教學創新先導計畫》與規劃的《高教深耕計畫》，組成「五彩繽紛」創新樂活美食教師工作坊，結合多系跨專業教師，精心設計出的樂活創意美食作品，引導學子從做中學、從學中做。

應邀參加的亞洲餐旅學校書國範校長、育德工家張榮修校長、高苑工商許樹全校長、臺南大學附中的林鴻崇主任、長榮中學林月珍主任等各來賓，對嘉藥老師精進餐飲研發、發揮創意的團隊合作，讚賞有加。

（蔡清欽報導）

【中央網路報】

嘉藥工作坊成果展 美食饗宴

記者林偉民／仁德報導
2018-01-19



嘉藥民生學院跨專業教師舉辦「五彩繽紛·健康饗宴」成果展，作品琳瑯滿目，色香味俱全。（記者林偉民攝）

嘉南藥理大學民生學院結合院內多系跨專業教師，組成創新樂活工作坊，帶領學生精心設計創意美食，昨天舉辦「五彩繽紛·健康饗宴」成果展，各式米麵食、西點、餅乾、飲料、巧克力、漬物等廿多道美食，色彩繽紛，翻轉形狀設計，完全顛覆感官視覺，挑動深層味蕾。

民生學院長王瑞顯表示，消費者對於化學物質總是有戒心，台灣四季植物種類繁多，有許多帶有天然色素，很容易應用於調理食品，增加食材風味，也創造視覺效果，交匯出色香味俱全的整體美食光環。

昨天的工作坊成果展，都是院內各系老師匠心獨具之作，作品結合理論與實務，傳統與創新，如餐管系老師吳昆崙以枸杞、落神花調配「枸杞果凍」，另用五種植物烘焙「五行蛋糕」；鄧杞祝以朝鮮薊與食品級竹炭等六種植物調製成「義式卡布基諾咖啡撒花」與「雲中奶霧」；洪孟巽以芒果、覆盆子、黑醋栗等創作「法式軟糖」；食品系主任林盈君採用台灣可可樹果實萃取發酵，研發出「繽紛可可球巧克力」等，琳瑯滿目。

樂活美食宴齊現嘉藥大五彩繽紛創新意



2018/01/19

【大成報報記者于郁金/臺南報導】哇！這是茶席？還是美食展？嘉南藥理大學民生學院於1月19日11時30分在餐飲大樓3樓調飲教室，舉辦「五彩繽紛，健康饗宴」創新樂活工作坊成果展，學院內各系教師應用天然植物色素，研發、調製出米麵食、西點、餅乾、飲料、巧克力與漬物等20多道美食，不僅道道色彩繽紛、翻轉形狀設計，完全顛覆感

官視覺，更是美味可口，挑動深層味蕾。

民生學院王瑞顯院長表示，近年來市面上核可使用之化學合成色素極為普及，並業已廣泛使用於大部份加工食品，然而化學物質對人體之危險因素遠超過自然色素；而臺灣本土四季植物種類繁多，可適宜使用的色素種類很多，也很容易使用於調理食品。

王瑞顯進一步說明，大自然中植物色素種類繁多，古人便常直、間接運用五顏六色的植物色素於飲食中，一方面除植物食材本身的風味外，還能伴隨有吸引視覺之色澤，交匯出色香味俱全的整體美食光環。

工作坊成果皆是院內各系老師匠心獨具之作，作品結合理論與實務、傳統與創新，如餐旅管理系吳昆崙老師採用枸杞、落神花調配「枸杞果凍」與5種植物烘焙「五行蛋糕」；鄧杞祝老師以朝鮮薊與6種植物調製成「義式卡布基諾咖啡撒花」與「雲中奶霧」。

孫靖玲老師運用薑黃、地瓜與蝶豆花之「創意花型饅頭」；林美芳老師將5種植物與糯米混合，製作出五彩客家「豬籠飯」；趙偉廷老師使用甜菜根、竹炭、菠菜等製作「義式五色油封鴨肉餃」。

洪孟巽老師以芒果、覆盆子、黑醋栗等創作「法式軟糖」與「甘佩斯拉糖」；王心宜與陳瑤惠老師為吸引幼兒而設計「花豹吐司」與「西瓜造型小餅乾」；陳姿秀老師展現營養專業，推出「田園飯團」。

食品科技系林盈君主任從臺灣本土可可樹果實萃取發酵，所研發「繽紛可可球巧克力」；吳世煌老師則將甜菜根與蘿蔔醃泡多時，調製出「漬物」佐料，再搭配創新的「彩虹刈包」，展現絕妙在地美味饗食。

嘉藥大學表示，秉持不斷創新之理念，配合教育部補助的《教學創新先導計畫》與規劃的《高教深耕計畫》，組成「五彩繽紛」創新樂活美食教師工作坊，結合多系跨專業教師，精心設計出的樂活創意美食作品，引導學子從做中學、從學中做。

應邀參加的亞洲餐旅學校校長書國範、育德工家校長張榮修、高苑工商校長許樹全、臺南大學附中主任林鴻崇、長榮中學主任林月珍等蒞臨來賓，對此次嘉藥老師精進餐飲研發、發揮創意之團隊合作，讚賞有加！(于郁金攝)

嘉藥大學樂活美食宴 五彩繽紛創新意花絮

<https://youtu.be/UI5qPxvK8JE>

樂活美食宴 嘉藥大五彩繽紛創新意

<https://youtu.be/AUFex6rNAZo>



樂活美食宴齊現嘉藥大 五彩繽紛創新意

2018-01-19 20:30:13 于郁金

分享



【大成報報記者于郁金/臺南報導】哇！這是茶席？還是美食展？嘉南藥理大學民生學院於1月19日11時30分在餐飲大樓3樓調飲教室，舉辦「五彩繽紛，健康饗宴」創新樂活工作坊成果展，學院內各系教師應用天然植物色素，研發、調製出米麵食、西點、餅乾、飲料、巧克力與漬物等20多道美食，不僅道道色彩繽紛、翻轉形狀設計，完全顛覆感官視覺，更是美味可口，挑動深層味蕾。

民生學院王瑞顯院長表示，近年來市面上核可使用之化學合成色素極為普及，並業已廣泛使用於大部份加工食品，然而化學物質對人體之危險因素遠超過自然色素；而臺灣本土四季植物種類繁多，可適宜使用的色素種類很多，也很容易使用於調理食品。

王瑞顯進一步說明，大自然中植物色素種類繁多，古人便常直、間接運用五顏六色的植物色素於飲食中，一方面除植物食材本身的風味外，還能伴隨有吸引視覺之色澤，交匯出色香味俱全的整體美食光環。

工作坊成果皆是院內各系老師匠心獨具之作，作品結合理論與實務、傳統與創新，如餐旅管理系吳昆崙老師採用枸杞、落神花調配「枸杞果凍」與5種植物烘焙「五行蛋糕」；鄧杞祝老師以朝鮮薊與6種植物調製成「義式卡布基諾咖啡撒花」與「雲中奶霧」。

孫靖玲老師運用薑黃、地瓜與蝶豆花之「創意花型饅頭」；林美芳老師將5種植物與糯米混合，製作出五彩客家「豬籠粿」；趙偉廷老師使用甜菜根、竹炭、菠菜等製作「義式五色油封鴨肉餃」。

洪孟巽老師以芒果、覆盆子、黑醋栗等創作「法式軟糖」與「甘佩斯拉糖」；王心宜與陳瑤惠老師為吸引幼兒而設計「花豹吐司」與「西瓜造型小餅乾」；陳姿秀老師展現營養專業，推出「田園飯團」。

食品科技系林盈君主任從臺灣本土可可樹果實萃取發酵，所研發「繽紛可可球巧克力」；吳世煌老師則將甜菜根與蘿蔔醃泡多時，調製出「漬物」佐料，再搭配創新的「彩虹刈包」，展現絕妙在地美味饗食。

嘉藥大學表示，秉持不斷創新之理念，配合教育部補助的《教學創新先導計畫》與規劃的《高教深耕計畫》，組成「五彩繽紛」創新樂活美食教師工作坊，結合多系跨專業教師，精心設計出的樂活創意美食作品，引導學子從做中學、從學中做。

應邀參加的亞洲餐旅學校校長書國範、育德工家校長張榮修、高苑工商校長許樹全、臺南大學附中主任林鴻崇、長榮中學主任林月珍等蒞臨來賓，對此次嘉藥老師精進餐飲研發、發揮創意之團隊合作，讚賞有加！（于郁金攝）

嘉藥大學樂活美食宴 五彩繽紛創新意花絮

<https://youtu.be/UI5qPxxK8JE>

樂活美食宴 嘉藥大五彩繽紛創新意

<https://youtu.be/AUFex6rNAZo>



樂活美食宴 嘉藥大五彩繽紛創新意



【記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學民生學院於1月19日11時30分在餐飲大樓3樓調飲教室，舉辦「五彩繽紛，健康饗宴」創新樂活工作坊成果展，學院內各系教師應用天然植物色素，研發、調製出米麵食、西點、餅乾、飲料、巧克力與漬物等20多道美食，不僅道道色彩繽紛、翻轉形狀設計，完全顛覆感官視覺，更是美味可口，挑動深層味

蕾。

民生學院王瑞顯院長表示，近年來市面上核可使用之化學合成色素極為普及，並業已廣泛使用於大部份加工食品，然而化學物質對人體之危險因素遠超過自然色素；而臺灣本土四季植物種類繁多，可適宜使用的色素種類很多，也很容易使用於調理食品。

王瑞顯進一步說明，大自然中植物色素種類繁多，古人便常直、間接運用五顏六色的植物色素於飲食中，一方面除植物食材本身的風味外，還能伴隨有吸引視覺之色澤，交匯出色香味俱全的整體美食光環。

工作坊成果皆是院內各系老師匠心獨具之作，作品結合理論與實務、傳統與創新，如餐旅管理系吳昆崙老師採用枸杞、落神花調配「枸杞果凍」與5種植物烘焙「五行蛋糕」；鄧杞祝老師以朝鮮薊與6種植物調製成「義式卡布基諾咖啡撒花」與「雲中奶霧」。



孫靖玲老師運用薑黃、地瓜與蝶豆花之「創意花型饅頭」；林美芳老師將5種植物與糯米混合，製作出五彩客家「豬籠粿」；趙偉廷老師使用甜菜根、竹炭、菠菜等製作「義式五色油封鴨肉餃」。

洪孟巽老師以芒果、覆盆子、黑醋栗等創作「法式軟糖」與「甘佩斯拉糖」；王心宜與陳瑤惠老師為吸引幼兒而設計「花豹吐司」與「西瓜造型小餅乾」；陳姿秀老師展現營養專業，推出「田園飯團」。

食品科技系林盈君主任從臺灣本土可可樹果實萃取發酵，所研發「繽紛可可球巧克力」；吳世煌老師則將甜菜根與蘿蔔醃泡多時，調製出「漬物」佐料，再搭配創新的「彩虹刈包」，展現絕妙在地美味饗食。

嘉藥大學表示，秉持不斷創新之理念，配合教育部補助的《教學創新先導計畫》與規劃的《高教深耕計畫》，組成「五彩繽紛」創新樂活美食教師工作坊，結合多系跨專業教師，精心設計出的樂活創意美食作品，引導學子從做中學、從學中做。

應邀參加的亞洲餐旅學校校長書國範、育德工家校長張榮修、高苑工商校長許樹全、臺南大學附中主任林鴻崇、長榮中學主任林月珍等蒞臨來賓，對此次嘉藥老師精進餐飲研發、發揮創意之團隊合作，讚賞有加！

嘉藥大學樂活美食宴 五彩繽紛創新意花絮

<https://youtu.be/UI5qPxxK8JE>

樂活美食宴 嘉藥大五彩繽紛創新意

<https://youtu.be/AUFex6rNAZo>













樂活美食宴嘉藥大五彩繽紛創新意



2018/01/19

【勁報記者于郁金/臺南報導】

哇！這是茶席？還是美食展？嘉南藥理大學民生學院於1月19日11時30分在餐飲大樓3樓調飲教室，舉辦「五彩繽紛，健康饗宴」創新樂活工作坊成果展，學院內各系教師應用天然植物色素，研發、調製出米麵食、西點、餅乾、飲料、巧克力與漬物等20多道美食，不僅道道色彩繽紛、翻轉形狀設計，完全顛覆感官視

覺，更是美味可口，挑動深層味蕾。

民生學院王瑞顯院長表示，近年來市面上核可使用之化學合成色素極為普及，並業已廣泛使用於大部份加工食品，然而化學物質對人體之危險因素遠超過自然色素；而臺灣本土四季植物種類繁多，可適宜使用的色素種類很多，也很容易使用於調理食品。

王瑞顯進一步說明，大自然中植物色素種類繁多，古人便常直、間接運用五顏六色的植物色素於飲食中，一方面除植物食材本身的風味外，還能伴隨有吸引視覺之色澤，交匯出色香味俱全的整體美食光環。

工作坊成果皆是院內各系老師匠心獨具之作，作品結合理論與實務、傳統與創新，如餐旅管理系吳昆崙老師採用枸杞、落神花調配「枸杞果凍」與5種植物烘焙「五行蛋糕」；鄧杞祝老師以朝鮮薊與6種植物調製成「義式卡布基諾咖啡撒花」與「雲中奶霧」。

孫靖玲老師運用薑黃、地瓜與蝶豆花之「創意花型饅頭」；林美芳老師將5種植物與糯米混合，製作出五彩客家「豬籠粿」；趙偉廷老師使用甜菜根、竹炭、菠菜等製作「義式五色油封鴨肉餃」。

洪孟巽老師以芒果、覆盆子、黑醋栗等創作「法式軟糖」與「甘佩斯拉糖」；王心宜與陳瑤惠老師為吸引幼兒而設計「花豹吐司」與「西瓜造型小餅乾」；陳姿秀老師展現營養專業，推出「田園飯團」。

食品科技系林盈君主任從臺灣本土可可樹果實萃取發酵，所研發「繽紛可可球巧克力」；吳世煌老師則將甜菜根與蘿蔔醃泡多時，調製出「漬物」佐料，再搭配創新的「彩虹刈包」，展現絕妙在地美味饗食。

嘉藥大學表示，秉持不斷創新之理念，配合教育部補助的《教學創新先導計畫》與規劃的《高教深耕計畫》，組成「五彩繽紛」創新樂活美食教師工作坊，結合多系跨專業教師，精心設計出的樂活創意美食作品，引導學子從做中學、從學中做。

應邀參加的亞洲餐旅學校校長書國範、育德工家校長張榮修、高苑工商校長許樹全、臺南大學附中主任林鴻崇、長榮中學主任林月珍等蒞臨來賓，對此次嘉藥老師精進餐飲研發、發揮創意之團隊合作，讚賞有加！(于郁金攝)

嘉藥大學樂活美食宴 五彩繽紛創新意花絮

<https://youtu.be/UI5qPxvK8JE>

樂活美食宴 嘉藥大五彩繽紛創新意

<https://youtu.be/AUFex6rNAZo>



樂活美食宴 嘉藥大五彩繽紛創新意

勁報 2018/01/19 20:18(2天前)



【勁報記者于郁金/臺南報導】哇！這是茶席？還是美食展？嘉南藥理大學民生學院於1月19日11時30分在餐飲大樓3樓調飲教室，舉辦「五彩繽紛，健康饗宴」創新樂活工作坊成果展，學院內各系教師應用天然植物色素，研發、調製出米麵食、西點、餅乾、飲料、巧克力與漬物等20多道美食，不僅道道色彩繽紛、翻轉形狀設計，完全顛覆感官視覺，更是美味可口，挑動深層味蕾。

民生學院王瑞顯院長表示，近年來市面上核可使用之化學合成色素極為普及，並業已廣泛使用於大部份加工食品，然而化學物質對人體之危險因素遠超過自然色素；而臺灣本土四季植物種類繁多，可適宜使用的色素種類很多，也很容易使用於調理食品。

王瑞顯進一步說明，大自然中植物色素種類繁多，古人便常直、間接運用五顏六色的植物色素於飲食中，一方面除植物食材本身的風味外，還能伴隨有吸引視覺之色澤，交匯出色香味俱全的整體美食光環。

工作坊成果皆是院內各系老師匠心獨具之作，作品結合理論與實務、傳統與創新，如餐旅管理系吳昆崙老師採用枸杞、落神花調配「枸杞果凍」與5種植物烘焙「五行蛋糕」；鄧杞祝老師以朝鮮薊與6種植物調製成「義式卡布基諾咖啡撒花」與「雲中奶霧」。

孫靖玲老師運用薑黃、地瓜與蝶豆花之「創意花型饅頭」；林美芳老師將5種植物與糯米

混合，製作出五彩客家「豬籠板」；趙偉廷老師使用甜菜根、竹炭、菠菜等製作「義式五色油封鴨肉餃」。

洪孟巽老師以芒果、覆盆子、黑醋栗等創作「法式軟糖」與「甘佩斯拉糖」；王心宜與陳瑤惠老師為吸引幼兒而設計「花豹吐司」與「西瓜造型小餅乾」；陳姿秀老師展現營養專業，推出「田園飯團」。

食品科技系林盈君主任從臺灣本土可可樹果實萃取發酵，所研發「繽紛可可球巧克力」；吳世煌老師則將甜菜根與蘿蔔醃泡多時，調製出「漬物」佐料，再搭配創新的「彩虹刈包」，展現絕妙在地美味饗食。

嘉藥大學表示，秉持不斷創新之理念，配合教育部補助的《教學創新先導計畫》與規劃的《高教深耕計畫》，組成「五彩繽紛」創新樂活美食教師工作坊，結合多系跨專業教師，精心設計出的樂活創意美食作品，引導學子從做中學、從學中做。

應邀參加的亞洲餐旅學校校長書國範、育德工家校長張榮修、高苑工商校長許樹全、臺南大學附中主任林鴻崇、長榮中學主任林月珍等蒞臨來賓，對此次嘉藥老師精進餐飲研發、發揮創意之團隊合作，讚賞有加！（于郁金攝）

嘉藥大學樂活美食宴 五彩繽紛創新意花絮

<https://youtu.be/UI5qPxxK8JE>

樂活美食宴 嘉藥大五彩繽紛創新意

<https://youtu.be/AUFeX6rNAZo>



樂活美食宴 嘉藥大五彩繽紛創新意

2018-01-19 20:18:50 勁報記者于郁金/臺南報導

分享



哇！這是茶席？還是美食展？嘉南藥理大學民生學院於1月19日11時30分在餐飲大樓3樓調飲教室，舉辦「五彩繽紛·健康饗宴」創新樂活工作坊成果展，學院內各系教師應用天然植物色素，研發、調製出米麵食、西點、餅乾、飲料、巧克力與漬物等20多道美食，不僅道道色彩繽紛、翻轉形狀設計，完全顛覆感官視覺，更是美味可口，挑動深層味蕾。

民生學院王瑞顯院長表示，近年來市面上核可使用之化學合成色素極為普及，並業已廣泛使用於大部份加工食品，然而化學物質對人體之危險因素遠超過自然色素；而臺灣本土四季植物種類繁多，可適宜使用的色素種類很多，也很容易使用於調理食品。

王瑞顯進一步說明，大自然中植物色素種類繁多，古人便常直、間接運用五顏六色的植物色素於飲食中，一方面除植物食材本身的風味外，還能伴隨有吸引視覺之色澤，交匯出色香味俱全的整體美食光環。

工作坊成果皆是院內各系老師匠心獨具之作，作品結合理論與實務、傳統與創新，如餐旅管理系吳昆崙老師採用枸杞、落神花調配「枸杞果凍」與5種植物烘焙「五行蛋糕」；鄧杞祝老師以朝鮮薊與6種植物調製成「義式卡布基諾咖啡撒花」與「雲中奶霧」。

孫靖玲老師運用薑黃、地瓜與蝶豆花之「創意花型饅頭」；林美芳老師將5種植物與糯米混合，製作出五彩客家「豬籠粿」；趙偉廷老師使用甜菜根、竹炭、菠菜等製作「義式五色油封鴨肉餃」。

洪孟巽老師以芒果、覆盆子、黑醋栗等創作「法式軟糖」與「甘佩斯拉糖」；王心宜與陳瑤惠老師為吸引幼兒而設計「花豹吐司」與「西瓜造型小餅乾」；陳姿秀老師展現營養專業，推出「田園飯團」。

食品科技系林盈君主任從臺灣本土可可樹果實萃取發酵，所研發「繽紛可可球巧克力」；吳世煌老師則將甜菜根與蘿蔔醃泡多時，調製出「漬物」佐料，再搭配創新的「彩虹刈包」，展現絕妙在地美味饗食。

嘉藥大學表示，秉持不斷創新之理念，配合教育部補助的《教學創新先導計畫》與規劃的《高教深耕計畫》，組成「五彩繽紛」創新樂活美食教師工作坊，結合多系跨專業教師，精心設計出的樂活創意美食作品，引導學子從做中學、從學中做。

應邀參加的亞洲餐旅學校校長書國範、育德工家校長張榮修、高苑工商校長許樹全、臺南大學附中主任林鴻崇、長榮中學主任林月珍等蒞臨來賓，對此次嘉藥老師精進餐飲研發、發揮創意之團隊合作，讚賞有加！（于郁金攝）

嘉藥大學樂活美食宴 五彩繽紛創新意花絮

<https://youtu.be/UI5qPxxK8JE>

樂活美食宴 嘉藥大五彩繽紛創新意

<https://youtu.be/AUFex6rNAZo>



樂活美食宴齊現嘉藥大 五彩繽紛創新意

大成報 / 于郁金 2018.01.19 20:25



【大成報報記者于郁金/臺南報導】哇！這是茶席？還是美食展？嘉南藥理大學民生學院於1月19日11時30分在餐飲大樓3樓調飲教室，舉辦「五彩繽紛，健康饗宴」創新樂活工作坊成果展，學院內各系教師應用天然植物色素，研發、調製出米麵食、西點、餅乾、飲料、巧克力與漬物等20多道美食，不僅道道色彩繽紛、翻轉形狀設計，完全顛覆感官視覺，更是美味可口，挑動深層味蕾。

民生學院王瑞顯院長表示，近年來市面上核可使用之化學合成色素極為普及，並業已廣泛使用於大部份加工食品，然而化學物質對人體之危險因素遠超過自然色素；而臺灣本土四季植物種類繁多，可適宜使用的色素種類很多，也很容易使用於調理食品。

王瑞顯進一步說明，大自然中植物色素種類繁多，古人便常直、間接運用五顏六色的植物色素於飲食中，一方面除植物食材本身的風味外，還能伴隨有吸引視覺

之色澤，交匯出色香味俱全的整體美食光環。

工作坊成果皆是院內各系老師匠心獨具之作，作品結合理論與實務、傳統與創新，如餐旅管理系吳昆崙老師採用枸杞、落神花調配「枸杞果凍」與5種植物烘焙「五行蛋糕」；鄧杞祝老師以朝鮮薊與6種植物調製成「義式卡布基諾咖啡撒花」與「雲中奶霧」。

孫靖玲老師運用薑黃、地瓜與蝶豆花之「創意花型饅頭」；林美芳老師將5種植物與糯米混合，製作出五彩客家「豬籠粿」；趙偉廷老師使用甜菜根、竹炭、菠菜等製作「義式五色油封鴨肉餃」。

洪孟巽老師以芒果、覆盆子、黑醋栗等創作「法式軟糖」與「甘佩斯拉糖」；王心宜與陳瑤惠老師為吸引幼兒而設計「花豹吐司」與「西瓜造型小餅乾」；陳姿秀老師展現營養專業，推出「田園飯團」。

食品科技系林盈君主任從臺灣本土可可樹果實萃取發酵，所研發「繽紛可可球巧克力」；吳世煌老師則將甜菜根與蘿蔔醃泡多時，調製出「漬物」佐料，再搭配創新的「彩虹刈包」，展現絕妙在地美味饗食。

嘉藥大學表示，秉持不斷創新之理念，配合教育部補助的《教學創新先導計畫》與規劃的《高教深耕計畫》，組成「五彩繽紛」創新樂活美食教師工作坊，結合多系跨專業教師，精心設計出的樂活創意美食作品，引導學子從做中學、從學中做。

應邀參加的亞洲餐旅學校校長書國範、育德工家校長張榮修、高苑工商校長許樹全、臺南大學附中主任林鴻崇、長榮中學主任林月珍等蒞臨來賓，對此次嘉藥老

師精進餐飲研發、發揮創意之團隊合作，讚賞有加！(于郁金攝)

嘉藥大學樂活美食宴 五彩繽紛創新意花絮

<https://youtu.be/UI5qPxvK8JE>

樂活美食宴 嘉藥大五彩繽紛創新意

<https://youtu.be/AUFeX6rNAZo>





2018年1月19日 星期五

(影音新聞)樂活美食宴 嘉藥大五彩繽紛創新意

【記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學民生學院於1月19日11時30分在餐飲大樓3樓調飲教室，舉辦「五彩繽紛，健康饗宴」創新樂活工作坊成果展，學院內各系教師應用天然植物色素，研發、調製出米麵食、西點、餅乾、飲料、巧克力與漬物等20多道美食，不僅道道色彩繽紛、翻轉形狀設計，完全顛覆感官視覺，更是美味可口，挑動深層味蕾。

民生學院王瑞顯院長表示，近年來市面上核可使用之化學合成色素極為普及，並業已廣泛使用於大部份加工食品，然而化學物質對人體之危險因素遠超過自然色素；而臺灣本土四季植物種類繁多，可適宜使用的色素種類很多，也很容易使用於調理食品。

王瑞顯進一步說明，大自然中植物色素種類繁多，古人便常直、間接運用五顏六色的植物色素於飲食中，一方面除植物食材本身的風味外，還能伴隨有吸引視覺之色澤，交匯出色香味俱全的整體美食光環。

工作坊成果皆是院內各系老師匠心獨具之作，作品結合理論與實務、傳統與創新，如餐旅管理系吳昆崙老師採用枸杞、落神花調配「枸杞果凍」與5種植物烘焙「五行蛋糕」；鄧杞祝老師以朝鮮薊與6種植物調製成「義式卡布基諾咖啡撒花」與「雲中奶霧」。



孫靖玲老師運用薑黃、地瓜與蝶豆花之「創意花型饅頭」；林美芳老師將5種植物與糯米混合，製作出五彩客家「豬籠粿」；趙偉廷老師使用甜菜根、竹炭、菠菜等製作「義式五色油封鴨肉餃」。

洪孟巽老師以芒果、覆盆子、黑醋栗等創作「法式軟糖」與「甘佩斯拉糖」；王心宜與陳瑤惠老師為吸引幼兒而設計「花豹吐司」與「西瓜造型小餅乾」；陳姿秀老師展現營養專業，推出「田園飯團」。

食品科技系林盈君主任從臺灣本土可可樹果實萃取發酵，所研發「繽紛可可球巧克力」；吳世煌老師則將甜菜根與蘿蔔醃泡多時，調製出「漬物」佐料，再搭配創新的「彩虹刈包」，展現絕妙在地美味饗食。

嘉藥大學表示，秉持不斷創新之理念，配合教育部補助的《教學創新先導計畫》與規劃的《高教深耕計畫》，組成「五彩繽紛」創新樂活美食教師工作坊，結合多系跨專業教師，精心設計出的樂活創意美食作品，引導學子從做中學、從學中做。

應邀參加的亞洲餐旅學校校長書國範、育德工家校長張榮修、高苑工

商校長許樹全、臺南大學附中主任林鴻崇、長榮中學主任林月珍等蒞臨來賓，對此次嘉藥老師精進餐飲研發、發揮創意之團隊合作，讚賞有加！

嘉藥大學樂活美食宴 五彩繽紛創新意花絮

<https://youtu.be/UI5qPxxvK8JE>

樂活美食宴 嘉藥大五彩繽紛創新意

<https://youtu.be/AUFex6rNAZo>







嘉藥樂活美食宴 五彩繽紛創新意

2018.01.19 目擊新聞

嘉南藥理大學民生學院今天舉辦「五彩繽紛，健康饗宴」創新樂活工作坊成果展，展示各系教師應用天然植物色素，研發、調製的20多道美食，不僅道道色彩繽紛、翻轉形狀設計，完全顛覆感官視覺，挑動深層味蕾。

今天的工作坊成果展都是各系老師匠心獨具之作，作品結合理論與實務、傳統與創新，包含有採用枸杞、洛神花調配的「枸杞果凍」與5種植物烘焙的「五行蛋糕」，以朝鮮薊與6種植物調製成的「義式卡布基諾咖啡撒花」與「雲中奶霧」等。

民生學院院長王瑞顯指出，近年來市面上核可使用的化學合成色素極為普及，並已經廣泛使用於大部份加工食品，但化學物質對人體的危險因素遠超過自然色素。而台灣本土四季植物種類繁多，可以適合使用的色素種類很多，也很容易使用在調理食品。

校方表示，「五彩繽紛」創新樂活美食教師工作坊，結合多系跨專業教師，精心設計出的樂活創意美食作品，引導學子從做中學、從學中做。





嘉藥樂活美食宴五彩繽紛創新意



2018/01/19

(記者邱秋逢/台南報導)嘉南藥理大學民生學院今(19)日11時30分，在餐飲大樓3樓調飲教室，舉辦「五彩繽紛，健康饗宴」創新樂活工作坊成果展，學院內各系教師應用天然植物色素，研發、調製出米麵食、西點、餅乾、飲料、巧克力與漬物等20多道美食，不僅道道色彩繽紛，翻轉形狀設計，完全顛覆感官視覺，更是美味可口，挑動深層味蕾。

民生學院王瑞顯院長表示，近年來市面大部份加工食品，使用政府核可的化學合成色素極為普及。但化學物質對人體之危險因素遠超過自然色素。而臺灣本土四季植物種類繁多，其中許多帶有天然色素，也很容易使用於調理食品。

他進一步說，大自然中之植物色素種類繁多，古人便常直、間接運用五顏六色的植物色素於飲食中，一方面除植物食材本身的風味外，還能伴隨有吸引視覺之色澤，交匯出色香味俱全的整體美食光環。

工作坊成果皆是院內各系老師匠心獨具之作，作品結合理論與實務，傳統與創新如，餐旅管理系吳昆崙老師採用枸杞、落神花調配之「枸杞果凍」與5種植物烘焙之「五行蛋糕」；鄧杞祝老師以朝鮮薊與、食品級竹炭等6種植物調製成的「義式卡布基諾咖啡撒花」與「雲中奶霧」。洪孟巽老師以芒果、覆盆子、黑醋栗等創作的「法式軟糖」，還花了兩天時間製作出有如立體雕塑作品的「甘佩斯拉糖」。

孫靖玲老師則運用薑黃、地瓜與蝶豆花之「創意花型饅頭」。林美芳老師將抹茶等5種植物與糯米混合，製作出五彩客家「豬籠板」；趙偉廷老師使用甜菜根、竹炭、菠菜等製作出「義式五色油封鴨肉餃」。

嬰幼兒保育系的王心宜與陳瑤惠老師為吸引幼兒，設計出造型可愛的「花豹吐司」與「西瓜造型小餅乾」；保健營養系的陳姿秀老師財推出「田園飯團」組合餐，色香味與營養兼具；食品科技系林盈君主任從台灣本土可可樹果實萃取發酵，研發出「繽紛可可球巧克力」。

餐旅管理系吳世煌老師則將甜菜根與蘿蔔醃泡多時，調製出風味絕佳的「漬物」佐料，再搭配創新的「彩虹刈包」，展現絕妙在地美味饗食。

嘉藥秉持不斷創新之理念，配合教育部補助的《教學創新先導計畫》與規劃的《高教深耕計畫》，組成「五彩繽紛」創新樂活美食教師工作坊，結合多系跨專業教師，精心設計出的樂活創意美食作品，引導學子從做中學、從學中做。

應邀參加的亞洲餐旅學校書國範校長、育德工家張榮修校長、高苑工商許樹全校長、臺南大學附中的林鴻崇主任、長榮中學林月珍主任等各來賓，對嘉藥老師精進餐飲研發、發揮創意的團隊合作，讚賞有加。

上圖:嘉藥樂活美食饗宴，同學運用平日課堂所學。

中圖:運用薑黃、地瓜與蝶豆花之「創意花型饅頭」讓人光看就是種享受，

下圖:嘉藥民生學院教師今天舉辦樂活美食宴。



PChome ONLINE 個人新聞台 [找東西](#) [找文章](#) 下載新聞台APP [PChome | 說明](#) | [登入](#)

[生長激素助瘦身！熟睡3...](#) [歐陽妮妮黑歷史被挖出](#) [少女情懷草莓鬆餅~口水啊](#) [用戴爾台商來解M503...](#)



民正新聞 民正新聞創刊於1990年2月局版台訊0220號【www.minjim.com】報導即時新聞、教育知識、旅遊景點、生活動態、醫學養生、一些你不知道的事物、及幫你解決...

[9 愛的鼓勵](#) [2 訂閱站台](#)

首頁 [活動](#) **2**

站台人氣

累積人氣：3,408,437
當日人氣：787

訂閱本站

[RSS訂閱 \(如何使用RSS\)](#)
[加入訂閱](#)

最新留言

- 2016-09-19 : [悄悄話](#)
- 2016-09-19 : [悄悄話](#)
- 2015-09-23 : [悄悄話](#)
- 2014-03-09 : [悄悄話](#)
- 2014-02-04 : [悄悄話](#)
- 2013-09-09 : [悄悄話](#)
- 2013-09-04 : [悄悄話](#)
- 2013-08-30 : [悄悄話](#)
- 2013-08-29 : [悄悄話](#)
- 2013-08-27 : [悄悄話](#)

連結書籤

- [民正新聞網](#)
- [google民正新聞](#)
- [yahoo民正新聞](#)
- [FB民正新聞](#)

2018-01-19 17:22:55 | 人氣(26) | 回應(0) | [上一篇](#) | [下一篇](#)

***嘉藥樂活美食宴 五彩繽紛創新意**

[推薦](#) 0 [收藏](#) 0 [轉貼](#) 0 [★訂閱站台](#) [kait](#) [f](#)

【民正新聞記者:蔡永源台南報導】嘉南藥理大學民生學院1月19日在餐飲大樓3樓調飲教室，舉辦「五彩繽紛，健康饗宴」創新樂活工作坊成果展，學院內各系教師應用天然植物色素，研發、調製出米麵食、西點、餅乾、飲料、巧克力與漬物等20多道美食，不僅道道色彩繽紛，翻轉形狀設計，完全顛覆感官視覺，更是美味可口，挑動深層 **味 蕾**。



民生學院王瑞顯院長表示，近年來市面大部份加工食品，使用政府核可的化學合成色素極為普及。但化學物質對人體之危險因素遠超過自然色素。而臺灣本土四季植物

台長登入

自我介紹

[蔡永源](#)

蔡永源本人，從事新聞採訪工作，報導即時新聞分享讀者，並告知你不知道的事。若有新的新聞或知識...

[關於本站](#)
[留言板](#)
[地圖](#)
[加入好友](#)

愛的鼓勵：9
文章篇數：16,346

热搜關鍵字

- [汐止越南小吃,蝦料理食譜,台北古蹟,師大火鍋,逛街素食,豆漿咖啡,天麻火鍋,咖啡店推薦,](#)

站方公告

- [【公告】個人新聞台服務認證公告](#)
- [【公告】第五批 40款底圖將下線](#)
- [【公告】第四批 52款底圖將下線](#)
- [【公告】第三批 45款底圖將下線](#)
- [【公告】第二批 60款底圖將下線](#)

好友列表

[好友的新聞台Blog](#)

種類繁多，其中許多帶有天然色素，也很容易使用於調理食品。

他進一步說，大自然中之植物色素種類繁多，古人便常直、間接運用五顏六色的植物色素於飲食中，一方面除植物食材本身的風味外，還能伴隨有吸引視覺之色澤，交匯出色香味俱全的整體美食光環。



工作坊成果皆是院內各系老師匠心獨具之作，作品結合理論與實務，傳統與創新如，餐旅管理系吳昆崙老師採用枸杞、落神花調配之「枸杞果凍」與5種植物烘焙之「五行蛋糕」；鄧祀祝老師以朝鮮薊與、食品級竹炭等6種植物調製成的「義式卡布基諾咖啡撒花」與「雲中奶霧」。洪孟巽老師以芒果、覆盆子、黑醋栗等創作的「法式軟糖」，還花了兩天時間製作出有如立體雕塑作品的「甘佩

斯 拉 糖 。



孫靖玲老師則運用薑黃、地瓜與蝶豆花之「創意花型饅頭」。林美芳老師將抹茶等5種植物與糯米混合，製作出五彩客家「豬籠板」；趙偉廷老師使用甜菜根、竹炭、菠菜等製作出「義式五色油封鴨肉餃」。



嬰幼兒保育系的王心宜與陳瑤惠老師為吸引幼兒，設計出造型可愛的「花豹吐司」與「西瓜造型小餅乾」；保健營養系的陳姿秀老師財推出「田園飯團」組合餐，色香味與營養兼具；食品科技系林盈君主任從台灣本土可可樹果實萃取發酵，研發出「繽紛可可球巧克力」。



餐旅管理系吳世煌老師則將甜菜根與蘿蔔醃泡多時，調製出風味絕佳的「漬物」佐料，再搭配創新的「彩虹刈包」，展現絕妙在地美味饗食。嘉藥秉持不斷創新之理

念，配合教育部補助的《教學創新先導計畫》與規劃的《高教深耕計畫》，組成「五彩繽紛」創新樂活美食教師工作坊，結合多系跨專業教師，精心設計出的樂活創意美食作品，引導學子從做中學、從學中做。

我要檢舉



台長：[蔡永源](#)



您可能對以下文章有興趣



[教育部青年政策參與競賽 南臺科大脫穎而出獲優勝獎](#)



[南大聯電課輔中心愛的驚喜](#)



[嘉藥保健營養系學生製作養生聖誕大餐 與長者同樂](#)



[國際創新發明賽 嘉藥獲五金](#)

人氣(26) | 回應(0) | 推薦(0) | 收藏(0) | [轉寄](#)

全站分類: [教育學習\(進修、留學、學術研究、教育概況\)](#) | 個人分類: [教育](#) |

此分類上一篇: [嘉藥應外系一對一接待 美國姊妹校師生驚豔臺灣味](#)

回應(0)

推薦(0)

收藏(0)

[我要回應](#)

我要回應



* 回應人：

E-mail：

個人網頁：

悄悄話： 否 是 (若未登入"個人新聞台帳號"則看不到回覆唷!)

回應內容：

* 請輸入識別碼：

請輸入圖片中算式的結果(可能為0)



(有*為必填)

植物色素入菜 豹紋吐司、緞帶饅頭...顛覆感官視覺

2018-01-19 21:24



結合天然植物色素的小餅乾、吐司，創意十足。（記者吳俊鋒攝）

〔記者吳俊鋒／台南報導〕嘉南藥理大學推廣健康飲食，取材蝶豆花、朝鮮薊、紫番薯、甜菜根、覆盆子、巧克力、薑黃等植物，以最天然的色素，製作出系列料理，如五行蛋糕、緞帶饅頭、繽紛刈包、西瓜小餅乾，還有類似豹紋圖案的吐司...，顛覆感官視覺，創意引人矚目。

嘉藥民生學院在教育部的指導下，推動創新樂活美食工作坊，由專業師資群全力研發，以「五彩繽紛·健康饗宴」為主題，應用植物色素進行烘焙，並調製出相關的飲料、漬物等，今天成果展。

副校長陳鴻助表示，台灣本土四季植物種類繁多，適合使用的色素不少，可推廣於餐飲調製，以取代市面上常見的化學加工調味料，讓民眾吃得更安心。

教師群端出的創意料理超過20種，取材多元，運用了竹炭、菠菜、芒果、黑醋栗...等，除了造型特別之外，外觀也很繽紛，包含五行蛋糕、五彩客家豬籠飯、五色義式油封鴨肉餃...，還有為了吸引幼兒注意的花豹吐司、西瓜小餅乾，琳瑯滿目。

助理教授孫靖玲以蝶豆花、紫番薯、抹茶粉、薑黃、紅麴...等食材，推出花型饅頭與繽紛刈包，視覺效果強烈，口感也不錯，色香味俱全，正申請設計專利。



客家豬籠板的色彩也可以很豐富。(記者吳俊鋒攝)



運用天然植物色素調製的食品，相當繽紛。(記者吳俊鋒攝)

嘉藥樂活美食宴 五彩繽紛創新意



亞太新聞網 ATA News

2018年01月19日 17:18



▲嘉藥民生學院教師舉辦樂活美食宴。(圖：記者鄭順彬)

【亞太新聞網/記者鄭順彬/臺南報導】

嘉南藥理大學民生學院1月19日在餐飲大樓3樓調飲教室，舉辦「五彩繽紛，健康饗宴」創新樂活工作坊成果展，學院內各系教師應用天然植物色素，研發、調製出米麵食、西點、餅乾、飲料、巧克力與漬物等20多道美食，不僅道道色彩繽紛，翻轉形狀設計，完全顛覆感官視覺，更是美味可口，挑動深層味蕾。



▲嘉藥民生學院教師利用天然植物色素，做出五彩繽紛創新料理。(圖：記者鄭順彬)

民生學院王瑞顯院長表示，近年來市面大部份加工食品，使用政府核可的化學合成色素極為普及。但化學物質對人體之危險因素遠超過自然色素。而臺灣本土四季植物種類繁多，其中許多帶有天然色素，也很容易使用於調理食品，大自然中之植物色素種類繁多，古人便常直、間接運用五顏六色的植物色素於飲食中，一方面除植物食材本身的風味外，還能伴隨有吸引視覺之色澤，交匯出色香味俱全的整體美食光環。

工作坊成果皆是院內各系老師匠心獨具之作，作品結合理論與實務，傳統與創新如，餐旅管理系吳昆崙老師採用枸杞、落神花調配之「枸杞果凍」與5種植物烘焙之「五行蛋糕」；鄧杞祝老師以朝鮮薊與、食品級竹炭等6種植物調製成的「義式卡布基諾咖啡撒花」與「雲中奶霧」。洪孟巽老師以芒果、覆盆子、黑醋栗等創作的「法式軟糖」，還花了兩天時間製作出有如立體雕塑作品的「甘佩斯拉糖」。孫靖玲老師則運用薑黃、地瓜與蝶豆花之「創意花型饅頭」。林美芳老師將抹茶等5種植物與糯米混合，製作出五彩客家「豬籠粿」；趙偉廷老師使用甜菜根、竹炭、菠菜等製作出「義式五色油封鴨肉餃」。

嬰幼兒保育系的王心宜與陳瑤惠老師為吸引幼兒，設計出造型可愛的「花豹吐司」與「西瓜造型小餅乾」；保健營養系的陳姿秀老師財推出「田園飯團」組合餐，色香味與營養兼具；食品科技系林盈君主任從台灣本土可可樹果實萃取發酵，研發出「繽紛可可球巧克力」。餐旅管理系吳世煌老師則將甜菜根與蘿蔔醃泡多時，調製出風味絕佳的「漬物」佐料，再搭配創新的「彩虹刈包」，展現絕妙在地美味饗食。

嘉藥秉持不斷創新之理念，配合教育部補助的《教學創新先導計畫》與規劃的《高教深耕計畫》，組成「五彩繽紛」創新樂活美食教師工作坊，結合多系跨專業教師，精心設計出的樂活創意美食作品，引導學子從做中學、從學中做。應邀參加的亞洲餐旅學校書國範校長、育德工家張榮修校長、高苑工商許樹全校長、臺南大學附中的林鴻崇主任、長榮中學林月珍主任等各來賓，對嘉藥老師精進餐飲研發、發揮創意的團隊合作，讚賞有加。

[↩回到列表](#)

■ 嘉藥樂活美食宴 五彩繽紛創新意

【記者郭如汝台南報導】嘉南藥理大學民生學院今日舉辦「五彩繽紛，健康饗宴」創新樂活工作坊成果展，學院內各系教師應用天然植物色素，研發、調製出米麵食、西點、餅乾、飲料、巧克力與漬物等**20**多道美食，不僅道道色彩繽紛、翻轉形狀設計，完全顛覆感官視覺，更是美味可口，挑動深層味蕾。

民生學院王瑞顯院長表示，近年來市面上核可使用之化學合成色素極為普及，並業已廣泛使用於大部份加工食品，然而化學物質對人體之危險因素遠超過自然色素。而台灣本土四季植物種類繁多，可適宜使用的色素種類很多，也很容易使用於調理食品。他進一步說，大自然中植物色素種類繁多，古人便常直、間接運用五顏六色的植物色素於飲食中，一方面除植物食材本身的風味外，還能伴隨有吸引視覺之色澤，交匯出色香味俱全的整體美食光環。

成果展作品包含有採用枸杞、落神花調配之「枸杞果凍」與**5**種植物烘焙之「五行蛋糕」；以朝鮮薊與**6**種植物調製成的「義式卡布基諾咖啡撒花」與「雲中奶霧」；將甜菜根與蘿蔔醃泡多時，調製出的「漬物」佐料，再搭配創新的「彩虹刈包」等，展現絕妙在地美味饗食。嘉藥「五彩繽紛」創新樂活美食教師工作坊，結合多系跨專業教師，精心設計出的樂活創意美食作品，引導學子從做中學、從學中做。

嘉藥樂活美食宴 五彩繽紛創新意

【記者郭如汝台南報導】嘉南藥理大學民生學院今日舉辦「五彩繽紛，健康饗宴」創新樂活工作坊成果展，學院內各系教師應用天然植物色素，研發、調製出米麵食、西點、餅乾、飲料、巧克力與漬物等20多道美食，不僅道道色彩繽紛、翻轉形狀設計，完全顛覆感官視覺，更是美味可口，挑動深層味蕾。

民生學院王瑞顯院長表示，近年來市面上核可使用之化學合成色素極為普及，並業已廣泛使用於大部份加工食品，然而化學物質對人體之危險因素遠超過自然色素。而台灣本土四季植物種類繁多，可適宜使用的色素種類很多，也很容易使用於調理食品。他進一步說，大自然中植物色素種類繁多，古人便常直、間接運用五顏六色的植物色素於飲食中，一方面除植物食材本身的風味外，還能伴隨有吸引視覺之色澤，交匯出色香味俱全的整體美食光環。

成果展作品包含有採用枸杞、落神花調配之「枸杞果凍」與5種植物烘焙之「五行蛋糕」；以朝鮮薊與6種植物調製成的「義式卡布基諾咖啡撒花」與「雲中奶霧」；將甜菜根與蘿蔔醃泡多時，調製出的「漬物」佐料，再搭配創新的「彩虹刈包」等，展現絕妙在地美味饗食。嘉藥「五彩繽紛」創新樂活美食教師工作坊，結合多系跨專業教師，精心設計出的樂活創意美食作品，引導學子從做中學、從學中做。

嘉藥樂活美食宴 五彩繽紛創新意

【記者郭如汝台南報導】嘉南藥理大學民生學院今日舉辦「五彩繽紛，健康饗宴」創新樂活工作坊成果展，學院內各系教師應用天然植物色素，研發、調製出米麵食、西點、餅乾、飲料、巧克力與漬物等20多道美食，不僅道道色彩繽紛、翻轉形狀設計，完全顛覆感官視覺，更是美味可口，挑動深層味蕾。

民生學院王瑞顯院長表示，近年來市面上核可使用之化學合成色素極為普及，並業已廣泛使用於大部份加工食品，然而化學物質對人體之危險因素遠超過自然色素。而台灣本土四季植物種類繁多，可適宜使用的色素種類很多，也很容易使用於調理食品。他進一步說，大自然中植物色素種類繁多，古人便常直、間接運用五顏六色的植物色素於飲食中，一方面除植物食材本身的風味外，還能伴隨有吸引視覺之色澤，交匯出色香味俱全的整體美食光環。

成果展作品包含有採用枸杞、落神花調配之「枸杞果凍」與5種植物烘焙之「五行蛋糕」；以朝鮮薊與6種植物調製成的「義式卡布基諾咖啡撒花」與「雲中奶霧」；將甜菜根與蘿蔔醃泡多時，調製出的「漬物」佐料，再搭配創新的「彩虹刈包」等，展現絕妙在地美味饗食。嘉藥「五彩繽紛」創新樂活美食教師工作坊，結合多系跨專業教師，精心設計出的樂活創意美食作品，引導學子從做中學、從學中做。

勝利之聲廣播公司新增了 4 張相片。

1月19日 17:38 · 🌐

嘉藥樂活美食宴 五彩繽紛創新意

#台南 #嘉南藥理大學 #勝利電台 #電聲電台

【記者郭如汝台南報導】嘉南藥理大學民生學院今日舉辦「五彩繽紛，健康饗宴」創新樂活工作坊成果展，學院內各系教師應用天然植物色素，研發、調製出米麵食、西點、餅乾、飲料、巧克力與漬物等20多道美食，不僅道道色彩繽紛、翻轉形狀設計，完全顛覆感官視覺，更是美味可口，挑動深層味蕾。

民生學院王瑞顯院長表示，近年來市面上核可使用之化學合成色素極為普及，並業已廣泛使用於大部份加工食品，然而化學物質對人體之危險因素遠超過自然色素。而台灣本土四季植物種類繁多，可適宜使用的色素種類很多，也很容易使用於調理食品。他進一步說，大自然中植物色素種類繁多，古人便常直、間接運用五顏六色的植物色素於飲食中，一方面除植物食材本身的風味外，還能伴隨有吸引視覺之色澤，交匯出色香味俱全的整體美食光環。

成果展作品包含有採用枸杞、落神花調配之「枸杞果凍」與5種植物烘焙之「五行蛋糕」；以朝鮮薊與6種植物調製成的「義式卡布基諾咖啡撒花」與「雲中奶霧」；將甜菜根與蘿蔔醃泡多時，調製出的「漬物」佐料，再搭配創新的「彩虹刈包」等，展現絕妙在地美味饗食。嘉藥「五彩繽紛」創新樂活美食教師工作坊，結合多系跨專業教師，精心設計出的樂活創意美食作品，引導學子從做中學、從學中做。



嘉藥樂活美食宴 五彩繽紛創新意

【記者郭如汝台南報導】嘉南藥理大學民生學院今日舉辦「五彩繽紛，健康饗宴」創新樂活工作坊成果展，學院內各系教師應用天然植物色素，研發、調製出米麵食、西點、餅乾、飲料、巧克力與漬物等20多道美食，不僅道道色彩繽紛、翻轉形狀設計，完全顛覆感官視覺，更是美味可口，挑動深層味蕾。

民生學院王瑞顯院長表示，近年來市面上核可使用之化學合成色素極為普及，並業已廣泛使用於大部份加工食品，然而化學物質對人體之危險因素遠超過自然色素。而台灣本土四季植物種類繁多，可適宜使用的色素種類很多，也很容易使用於調理食品。他進一步說，大自然中植物色素種類繁多，古人便常直、間接運用五顏六色的植物色素於飲食中，一方面除植物食材本身的風味外，還能伴隨有吸引視覺之色澤，交匯出色香味俱全的整體美食光環。

成果展作品包含有採用枸杞、落神花調配之「枸杞果凍」與5種植物烘焙之「五行蛋糕」；以朝鮮薊與6種植物調製成的「義式卡布基諾咖啡撒花」與「雲中奶霧」；將甜菜根與蘿蔔醃泡多時，調製出的「漬物」佐料，再搭配創新的「彩虹刈包」等，展現絕妙在地美味饗食。嘉藥「五彩繽紛」創新樂活美食教師工作坊，結合多系跨專業教師，精心設計出的樂活創意美食作品，引導學子從做中學、從學中做。

嘉藥樂活美食宴，應用天然植物創作五彩繽紛佳餚。

分享:   



【新南瀛記者黃鐘毅報導】嘉南藥理大學民生學院19日舉辦「五彩繽紛，健康饗宴」創新樂活工作坊成果展，學院內各系教師應用天然植物色素，研發、調製出米麵食、西點、餅乾、飲料、巧克力與漬物等二十多道美食，不僅道道色彩繽紛、翻轉形狀設計，完全顛覆感官視覺，更是美味可口，挑動深層味蕾。

王瑞顯院長表示，近年來市面上核可使用的化學合成色素極為普及，並已廣泛使用於大部份加工食品，然而化學物質對人體之危險因素遠超過自然色素，而台灣本土四季植物種類繁多，可適宜使用的色素種類很多，也很容易使用於調理食品，除植了物食材本身的風味外，還能伴隨有吸引視覺之色澤，交匯出色香味俱全的整體美食光環。





工作坊成果發表，皆是學校院內各系老師匠心獨具之作，作品結合理論與實務、傳統與創新，包含有運用枸杞、落神花調配「枸杞果凍」與五種植物烘焙「五行蛋糕」；以朝鮮薊與六種植物調製成「義式卡布基諾咖啡撒花」與「雲中奶霧」；運用薑黃、地瓜與蝶豆花「創意花型饅頭」，五種植物與糯米混合製作出五彩客家「豬籠板」甜菜根、竹炭、菠菜等製作「義式五色油封鴨肉餃」等等二十多道美食。

應邀參加的亞洲餐旅學校校長書國範、育德工家校長張榮修、高苑工商校長許樹全、台臺南大學附中主任林鴻崇、長榮中學主任林月珍等來賓，對嘉藥老師精進餐飲研發、發揮創意的團隊合作，讚賞有加。

嘉藥秉持不斷創新之理念，配合教育部補助的《教學創新先導計畫》與規劃的《高教深耕計畫》，組成「五彩繽紛」創新樂活美食教師工作坊，結合多系跨專業教師，精心設計出的樂活創意美食作品，引導學子從做中學、從學中做。

[全圖版](#)[北台灣](#)[中台灣](#)[南台灣](#)[大陸視窗](#)[國際](#)[文教](#)[健康](#)[生活](#)[新聞](#)

嘉南藥理大學研發健康美食 展現成果

臺灣導報編輯部 - 2018-01-19

【記者陳懷恩台南報導】嘉南藥理大學民生學院創新樂活工作坊，19日舉辦「五彩繽紛，健康饗宴」成果展，由各系教師應用天然植物色素，研發、調製出20多道美食，完全顛覆感官視覺，美味可口。

嘉藥民生學院教師研發成果，於校內餐飲大樓3樓調飲教室展出，除美味菜色，也有有米麵食、西點、餅乾、飲料、巧克力與漬物，不僅道道色彩繽紛、翻轉形狀設計，挑動深層味蕾。

民生學院王瑞顯院長表示，目前市面上經核可使用化學合成色素很普及，並已廣泛用於大部份加工食品，但化學物質對人體危險因素遠超過自然色素。其實本土四季植物種類多，適用於調理食品的色素種類很多。

他強調，大自然中植物色素種類繁多，古人便常直、間接運用五顏六色的植物色素於飲食中，一方面除植物食材本身的風味外，還能伴隨有吸引視覺之色澤，交匯出色香味俱全的整體美食光環。

◆ 繁體 簡體

Milcol
(健康美味)
吃膠...
有沒有...
是關...

◆ 日本

限時優惠

導報觀點



* 繁體 簡體






回顧 ▾ 🔍



la SUNTORY
Milkcolla
PO·OG
原蛋白無效?
PO·OG
關鍵! 高濃度小分子
本原裝 ◆ 免運費
惠» 免費增加10%

高牆內的秘密 / 不默生
2018-01-21

劉世芳退選後

列印 轉寄好友 分享：   字級設定：   

嘉藥樂活美食宴 五彩繽紛創新意



TNN台灣地方新聞／黃緒動／更新日期: 2018-01-19 15:47:49



【記者黃緒動台南報導】嘉南藥理大學民生學院1月19日11時30分，在餐飲大樓3樓調飲教室，舉辦「五彩繽紛，健康饗宴」創新樂活工作坊成果展，學院內各系教師應用天然植物色素，研發、調製出米麵食、西點、餅乾、飲料、巧克力與漬物等20多道美食，不僅道道色彩繽紛，翻轉形狀設計，完全顛覆感官

視覺，更是美味可口，挑動深層味蕾。

民生學院王瑞顯院長表示，近年來市面大部份加工食品，使用政府核可的化學合成色素極為普及。但化學物質對人體之危險因素遠超過自然色素。而臺灣本土四季植物種類繁多，其中許多帶有天然色素，也很容易使用於調理食品。

他進一步說，大自然中之植物色素種類繁多，古人便常直、間接運用五顏六色的植物色素於飲食中，一方面除植物食材本身的風味外，還能伴隨有吸引視覺之色澤，交匯出色香味俱全的整體美食光環。

工作坊成果皆是院內各系老師匠心獨具之作，作品結合理論與實務，傳統與創新如，餐

旅管理系吳昆崙老師採用枸杞、落神花調配之「枸杞果凍」與5種植物烘焙之「五行蛋糕」；鄧杞祝老師以朝鮮薊與、食品級竹炭等6種植物調製成的「義式卡布基諾咖啡撒花」與「雲中奶霧」。洪孟巽老師以芒果、覆盆子、黑醋栗等創作的「法式軟糖」，還花了兩天時間製作出有如立體雕塑作品的「甘佩斯拉糖」。

孫靖玲老師則運用薑黃、地瓜與蝶豆花之「創意花型饅頭」。林美芳老師將抹

茶等5種植物與糯米混合，製作出五彩客家「豬籠粿」；趙偉廷老師使用甜菜根、竹炭、菠菜等製作出「義式五色油封鴨肉餃」。

嬰幼兒保育系的王心宜與陳瑤惠老師為吸引幼兒，設計出造型可愛的「花豹吐司」與「西瓜造型小餅乾」；保健營養系的陳姿秀老師財推出「田園飯團」組合餐，色香味與營養兼具；食品科技系林盈君主任從台灣本土可可樹果實萃取發酵，研發出「繽紛可可球巧克力」。

餐旅管理系吳世煌老師則將甜菜根與蘿蔔醃泡多時，調製出風味絕佳的「漬物」佐料，再搭配創新的「彩虹刈包」，展現絕妙在地美味饗食。

嘉藥秉持不斷創新之理念，配合教育部補助的《教學創新先導計畫》與規劃的《高教深耕計畫》，組成「五彩繽紛」創新樂活美食教師工作坊，結合多系跨專業教師，精心設計出的樂活創意美食作品，引導學子從做中學、從學中做。

應邀參加的亞洲餐旅學校書國範校長、育德工家張榮修校長、高苑工商許樹全校長、臺南大學附中的林鴻崇主任、長榮中學林月珍主任等各來賓，對嘉藥老師精進餐飲研發、發揮創意的團隊合作，讚賞有加。

嘉藥天然健康饗宴 五彩繽紛創新意

2018/1/20 下午 11:42:14 記者:陳遍綠 Viewed:80

嘉南藥理大學民生學院1/19在餐飲大樓3樓調飲教室，舉辦「五彩繽紛，健康饗宴」創新樂活工作坊成果展，學院內各系教師應用天然植物色素，研發、調製出米麵食、西點、餅乾、飲料、巧克力與漬物等20多道美食，不僅道道色彩繽紛，翻轉形狀設計，完全顛覆感官視覺，更是美味可口，挑動深層味蕾。



民生學院王瑞顯院長表示，近年來市面大部份加工食品，使用政府核可的化學合成色素極為普及。但化學物質對人體之危險因素遠超過自然色素。而臺灣本土四季植物種類繁多，其中許多帶有天然色素，也很容易使用於調理食品。而且大自然中之植物色素種類繁多，古人便常直、間接運用五顏六色的植物色素於飲食中，一方面除植物食材本身的風味外，還能伴隨有吸引視覺之色澤，交匯出色香味俱全的整體美食光環。



工作坊成果皆是院內各系老師匠心獨具之作，作品結合理論與實務，傳統與創新如，餐旅管理系吳昆崙老師採用枸杞、落神花調配之「枸杞果凍」與5種植物烘焙之「五行蛋糕」；鄧杞祝老師以朝鮮薊與、食品級竹炭等6種植物調製成的「義式卡布基諾咖啡撒花」與「雲中奶霧」。洪孟巽老師以芒果、覆盆子、黑醋栗等創作的「法式軟糖」，還花了兩天時間製作出有如立體雕塑作品的「甘佩斯拉糖」。



孫靖玲老師則運用薑黃、地瓜與蝶豆花之「創意花型饅頭」。林美芳老師將抹茶等5種植物與糯米混合，製作出五彩客家「豬籠板」；趙偉廷老師使用甜菜根、竹炭、菠菜等製作出「義式五色油封鴨」。

肉餃」。嬰幼兒保育系的王心宜與陳瑤惠老師為吸引幼兒，設計出造型可愛的「花豹吐司」與「西瓜造型小餅乾」；保健營養系的陳姿秀老師財推出「田園飯團」組合餐，色香味與營養兼具；食品科技系林盈君主任從台灣本土可可樹果實萃取發酵，研發出「繽紛可可球巧克力」。餐旅管理系吳世煌老師則將甜菜根與蘿蔔醃泡多時，調製出風味絕佳的「漬物」佐料，再搭配創新的「彩虹刈包」，展現絕妙在地美味饗食。



嘉藥秉持不斷創新之理念，配合教育部補助的《教學創新先導計畫》與規劃的《高教深耕計畫》，組成「五彩繽紛」創新樂活美食教師工作坊，結合多系跨專業教師，精心設計出的樂活創意美食作品，引導學子從做中學、從學中做。應邀參加的亞洲餐旅學校書國範校長、育德工家張榮修校長、高苑工商許樹全校長、臺南大學附中的林鴻崇主任、長榮中學林月珍主任等各來賓，對嘉藥老師精進餐飲研發、發揮創意的團隊合作，讚賞有加。



舒適閱覽：小中大

嘉藥樂活美食宴 五彩繽紛創新意



運用薑黃、地瓜與蝶豆花之「創意花型饅頭」讓人光看就是種享受



嘉藥民生學院教師今天舉辦樂活美食宴



嘉藥樂活美食宴，到道色香味俱全

嘉藥樂活美食宴 五彩繽紛創新意

(中央社訊息服務20180122 11:04:12)嘉南藥理大學民生學院1月19日在餐飲大樓3樓調飲教室，舉辦「五彩繽紛，健康饗宴」創新樂活工作坊成果展，學院內各系教師應用天然植物色素，研發、調製出米麵食、西點、餅乾、飲料、巧克力與漬物等20多道美食，不僅道道色彩繽紛，翻轉形狀設計，完全顛覆感官視覺，更是美味可口，挑動深層味蕾。

民生學院王瑞顯院長表示，近年來市面大部份加工食品，使用政府核可的化學合成色素極為普及。但化學物質對人體之危險因素遠超過自然色素。而臺灣本土四季植物種類繁多，其中許多帶有天然色素，也很容易使用於調理食品。

他進一步說，大自然中之植物色素種類繁多，古人便常直、間接運用五顏六色的植物色素於飲食中，一方面除植物食材本身的風味外，還能伴隨有吸引視覺之色澤，交匯出色香味俱全的整體美食光環。

工作坊成果皆是院內各系老師匠心獨具之作，作品結合理論與實務，傳統與創新如，

餐旅管理系吳昆崙老師採用枸杞、落神花調配之「枸杞果凍」與5種植物烘焙之「五行蛋糕」；鄧杞祝老師以朝鮮薊與、食品級竹炭等6種植物調製成的「義式卡布基諾咖啡撒花」與「雲中奶霧」。洪孟巽老師以芒果、覆盆子、黑醋栗等創作的「法式軟糖」，還花了兩天時間製作出有如立體雕塑作品的「甘佩斯拉糖」。

孫靖玲老師則運用薑黃、地瓜與蝶豆花之「創意花型饅頭」。林美芳老師將抹茶等5種植物與糯米混合，製作出五彩客家「豬籠板」；趙偉廷老師使用甜菜根、竹炭、菠菜等製作出「義式五色油封鴨肉餃」。

嬰幼兒保育系的王心宜與陳瑤惠老師為吸引幼兒，設計出造型可愛的「花豹吐司」與「西瓜造型小餅乾」；保健營養系的陳姿秀老師財推出「田園飯團」組合餐，色香味與營養兼具；食品科技系林盈君主任從台灣本土可可樹果實萃取發酵，研發出「繽紛可可球巧克力」。

餐旅管理系吳世煌老師則將甜菜根與蘿蔔醃泡多時，調製出風味絕佳的「漬物」佐料，再搭配創新的「彩虹刈包」，展現絕妙在地美味饗食。

嘉藥秉持不斷創新之理念，配合教育部補助的《教學創新先導計畫》與規劃的《高教深耕計畫》，組成「五彩繽紛」創新樂活美食教師工作坊，結合多系跨專業教師，精心設計出的樂活創意美食作品，引導學子從做中學、從學中做。

應邀參加的亞洲餐旅學校書國範校長、育德工家張榮修校長、高苑工商許樹全校長、臺南大學附中的林鴻崇主任、長榮中學林月珍主任等各來賓，對嘉藥老師精進餐飲研發、發揮創意的團隊合作，讚賞有加。

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/227689.aspx>

附件下載

- [運用薑黃、地瓜與蝶豆花之「創意花型饅頭」讓人光看就是種享受 \(jpg檔\)](#)
- [嘉藥民生學院教師今天舉辦樂活美食宴 \(jpg檔\)](#)
- [嘉藥樂活美食宴，到道色香味俱全 \(jpg檔\)](#)

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

嘉藥大學樂活美食宴五彩繽紛創新意

用LINE傳送

2018-01-22 09:15 經濟日報 黃逢森

嘉南藥理大學民生學院1月19日在餐飲大樓3樓調飲教室，舉辦「五彩繽紛，健康饗宴」創新樂活工作坊成果展，學院內各系教師應用天然植物色素，研發、調製出米麵食、西點、餅乾、飲料、巧克力與漬物等20多道美食，不僅道道色彩繽紛，翻轉形狀設計，完全顛覆感官視覺，更是美味可口，挑動深層味蕾。

民生學院院長王瑞顯表示，近年來市面大部份加工食品，使用政府核可的化學合成色素極為普及。但化學物質對人體的危險因素遠超過自然色素。而臺灣本土四季植物種類繁多，其中許多帶有天然色素，也很容易使用於調理食品。

他進一步說，大自然中的植物色素種類繁多，古人便常直、間接運用五顏六色的植物色素於飲食中，一方面除植物食材本身的風味外，還能伴隨有吸引視覺的色澤，交匯出色香味俱全的整體美食光環。

工作坊成果皆是院內各系老師匠心獨具之作，作品結合理論與實務，傳統與創新如，餐旅管理系吳昆崙老師採用枸杞、落神花調配之「枸杞果凍」與5種植物烘焙的「五行蛋糕」；鄧杞祝老師以朝鮮薊與、食品級竹炭等6種植物調製成的「義式卡布基諾咖啡撒花」與「雲中奶霧」。洪孟巽老師以芒果、覆盆子、黑醋栗等創作的「法式軟糖」，還花了兩天時間製作出有如立體雕塑作品的「甘佩斯拉糖」。

孫靖玲老師則運用薑黃、地瓜與蝶豆花的「創意花型饅頭」。林美芳老師將抹茶等5種植物與糯米混合，製作出五彩客家「豬籠粿」；趙偉廷老師使用甜菜根、竹炭、菠菜等製作出「義式五色油封鴨肉餃」。

嬰幼兒保育系的王心宜與陳瑤惠老師為吸引幼兒，設計出造型可愛的「花豹吐司」與「西瓜造型小餅乾」；保健營養系的陳姿秀老師財推出「田園飯團」組合餐，色香味與營養兼具；食品科技系林盈君主任從台灣本土可可樹果實萃取發酵，研發出「繽紛可可球巧克力」。

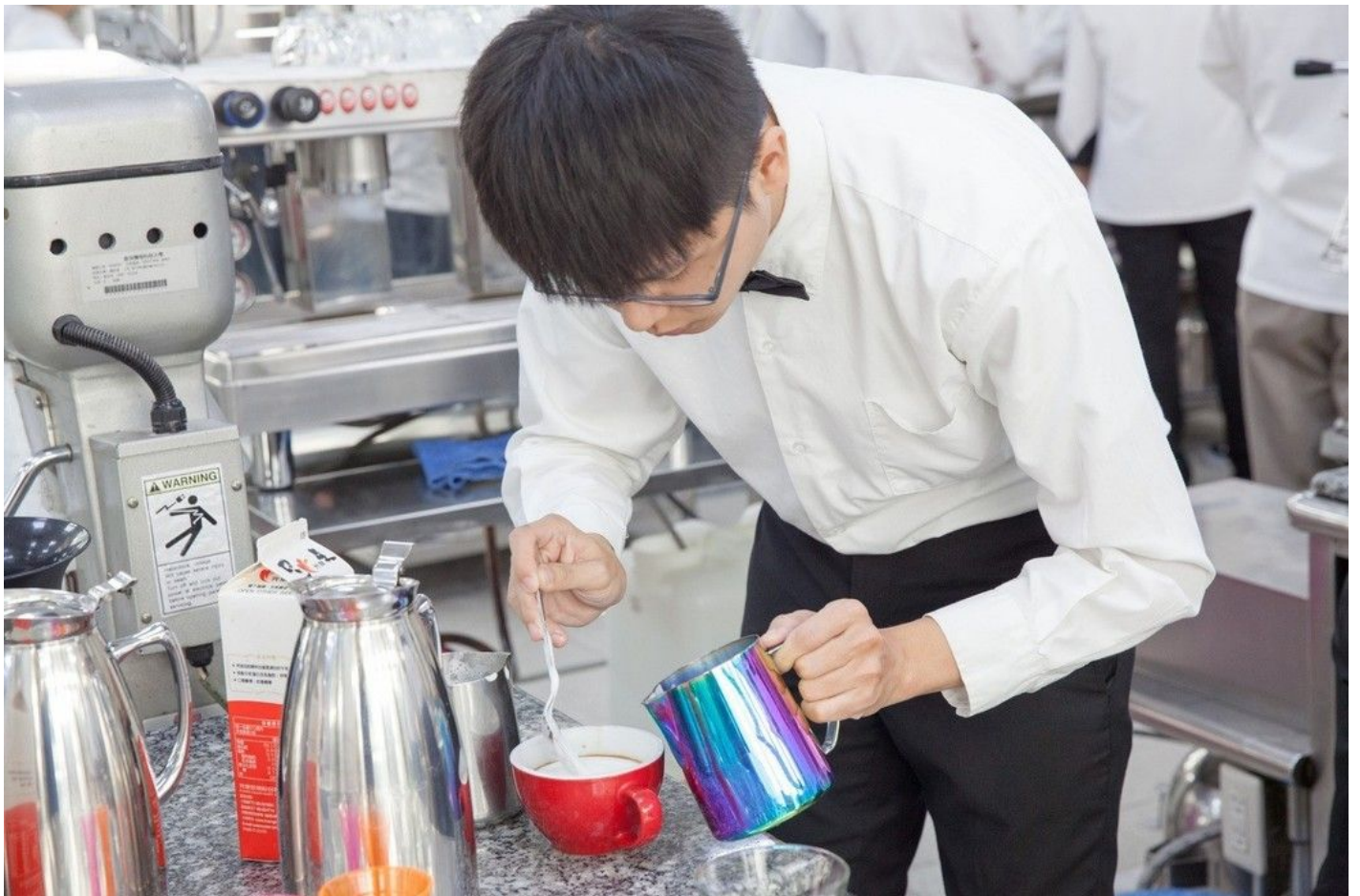
餐旅管理系吳世煌老師則將甜菜根與蘿蔔醃泡多時，調製出風味絕佳的「漬物」佐料，再搭配創新的「彩虹刈包」，展現絕妙在地美味饗食。

嘉藥秉持不斷創新的理念，配合教育部補助的《教學創新先導計畫》與規劃的《高教深耕計畫》，組成「五彩繽紛」創新樂活美食教師工作坊，結合多系跨專業教師，精心設計出的樂活創意美食作品，引導學子從做中學、從學中做。

應邀參加的亞洲餐旅學校校長書國範、育德工家校長張榮修、高苑工商校長許樹全、臺南大學附中主任林鴻崇、長榮中學主任林月珍等各來賓，對嘉藥老師精進餐飲研發、發揮創意的團隊合作，讚賞有加。



嘉藥民生學院教師今天舉辦樂活美食宴。嘉藥大學 / 提供



嘉藥樂活美食饗宴，同學運用平日課堂所學。嘉藥大學 / 提供



嘉藥民生學院教師利用天然植物色素，做出五彩繽紛創新料理。 嘉藥大學 / 提供

主題：[活動總匯] 嘉藥樂活美食宴 五彩繽紛創新意

facebook UUTW FB

日期：2018/1/23



嘉南藥理大學民生學院1月19日11時30分，在餐飲大樓3樓調飲教室，舉辦「五彩繽紛，健康饗宴」創新樂活工作坊成果展，學院內各系教師應用天然植物色素，研發、調製出米麵食、西點、餅乾、飲料、巧克力與漬物等20多道美食，不僅道道色彩繽紛，翻轉形狀設計，完全顛覆感官視覺，更是美味可口，挑動深層味蕾。

民生學院王瑞顯院長表示，近年來市面大部份加工食品，使用政府核可的化學合成色素極為普及。但化學物質對人體之危險因素遠超過自然色素。而臺灣本土四季植物種類繁多，其中許多帶有天然色素，也很容易使用於調理食品。

他進一步說，大自然中之植物色素種類繁多，古人便常直、間接運用五顏六色的植物色素於飲食中，一方面除植物食材本身的風味外，還能伴隨有吸引視覺之色澤，交匯出色香味俱全的整體美食光環。

工作坊成果皆是院內各系老師匠心獨具之作，作品結合理論與實務，傳統與創新如，餐旅管理系吳昆崙老師採用枸杞、落神花調配之「枸杞果凍」與5種植物烘焙之「五行蛋糕」；鄧杞祝老師以朝鮮薊與、食品級竹炭等6種植物調製成的「義式卡布基諾咖啡撒花」與「雲中奶霧」。洪孟巽老師以芒果、覆盆子、黑醋栗等創作的「法式軟糖」，還花了兩天時間製作出有如立體雕塑作品的「甘佩斯拉糖」。

孫靖玲老師則運用薑黃、地瓜與蝶豆花之「創意花型饅頭」。林美芳老師將抹茶等5種

植物與糯米混合，製作出五彩客家「豬籠板」；趙偉廷老師使用甜菜根、竹炭、菠菜等製作出「義式五色油封鴨肉餃」。

嬰幼兒保育系的王心宜與陳瑤惠老師為吸引幼兒，設計出造型可愛的「花豹吐司」與「西瓜造型小餅乾」；保健營養系的陳姿秀老師財推出「田園飯團」組合餐，色香味與營養兼具；食品科技系林盈君主任從台灣本土可可樹果實萃取發酵，研發出「繽紛可可球巧克力」。

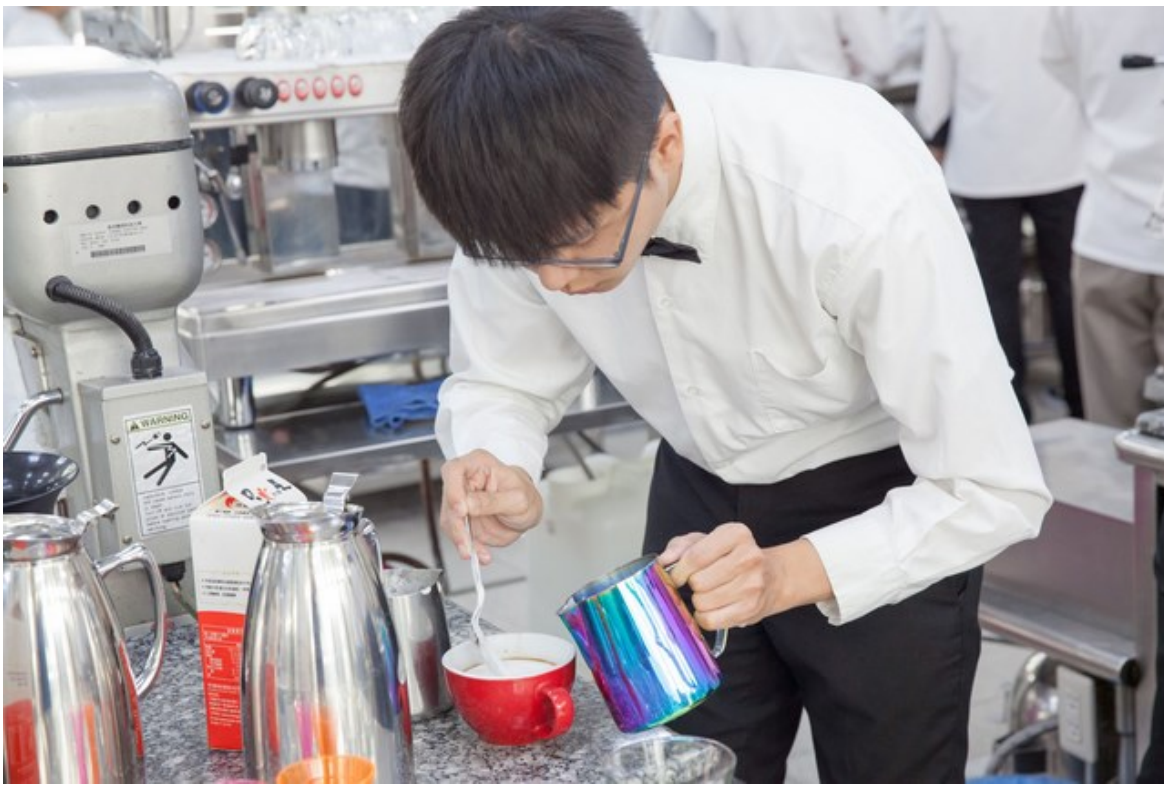
餐旅管理系吳世煌老師則將甜菜根與蘿蔔醃泡多時，調製出風味絕佳的「漬物」佐料，再搭配創新的「彩虹刈包」，展現絕妙在地美味饗食。

嘉藥秉持不斷創新之理念，配合教育部補助的《教學創新先導計畫》與規劃的《高教深耕計畫》，組成「五彩繽紛」創新樂活美食教師工作坊，結合多系跨專業教師，精心設計出的樂活創意美食作品，引導學子從做中學、從學中做。

應邀參加的亞洲餐旅學校書國範校長、育德工家張榮修校長、高苑工商許樹全校長、臺南大學附中的林鴻崇主任、長榮中學林月珍主任等各來賓，對嘉藥老師精進餐飲研發、發揮創意的團隊合作，讚賞有加。









嘉藥研發健康美食 展現成果



嘉南藥理大學「五彩繽紛，健康饗宴」創新樂活工作坊展出健康美食研發成果。

(記者陳懷恩攝)

【記者陳懷恩台南報導】嘉南藥理大學民生學院創新樂活工作坊，19日舉辦「五彩繽紛，健康饗宴」成果展，由各系教師應用天然植物色素，研發、調製出20多道美食，完全顛覆感官視覺，美味可口。

嘉藥民生學院教師研發成果，於校內餐飲大樓3樓調

飲教室展出，除美味菜色，也有有米麵食、西點、餅乾、飲料、巧克力與漬物，不僅道道色彩繽紛、翻轉形狀設計，挑動深層味蕾。

民生學院王瑞顯院長表示，目前市面上經核可使用化學合成色素很普及，並已廣泛用於大部份加工食品，但化學物質對人體危險因素

遠超過自然色素。其實本土四季植物種類多，適用於調理食品的色素種類很多。他強調，大自然中植物色素種類繁多，古人便常直、間接運用五顏六色的植物色素於飲食中，一方面除植物食材本身的風味外，還能伴隨有吸引視覺之色澤，交匯出色香味俱全的整體美食光環。



資料來源：臺灣時報(13大台南焦點)

刊載日期：107年01月20日

記者：林福來

嘉藥樂活美食宴 五彩繽紛享天然

〔記者林福來台南報導〕嘉南藥理大學校長陳銘田指出，嘉南藥理大學民生學院昨天上午十一時三十分，在餐飲大樓三樓調飲教室，舉辦「五彩繽紛，健康饗宴」創新樂活工作坊成果展，學院內各系教師應用天然植物色素，研發、調製出米麵食、西點、餅乾、飲料、巧克力與漬物等二十多道美食，不僅道道色彩繽紛，翻轉形狀設計，完全顛覆感官視覺，更是美味可口，挑戰深層次味蕾。

民生學院王瑞顯院長說，近年來市面大部份加工食品，使用政府核可的化學合成色素極為普遍。但化學物質對人體之危險因素遠超過自然色素。臺灣本土四季植物種類繁多，其中許多帶有天然色素，也很容易使用於調理食品。嬰幼兒保育系的王心宜與陳瑤蕙老師為吸引幼兒，設計出造型可愛的「花豹吐司」與「西瓜造型小餅乾」；保健營養系的陳姿秀老師則推出「田園飯團」組合餐，色香味與營養兼具；食品科技系林盈君主任從台灣本土可可樹果實萃取發酵，研發出「繽紛可可球巧克力」。

校長陳銘田強調，嘉藥秉持不斷創新之理念，配合教育部補助的「教學創新先導計畫」與規劃的「高教深耕計畫」，組成「五彩繽紛」創新樂活美食教師工作坊，結合多系跨專業教師，精心設計出樂活創意美食作品。應邀參加的亞洲餐旅學校書國範校長、育德工家張榮修校長、高苑工商許樹全校長、臺南大學附中的林鴻晏主任、長榮中學林月珍主任等各來賓，對嘉藥老師精進餐飲研發、創意團隊合作讚賞有加。



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：中華日報(B5 台南綜合)

刊載日期：107年01月20日

記者：林偉民

嘉藥工作坊成果展 美食饗宴

記者林偉民／仁德報導

嘉南藥理大學民生學院結合院內多系跨專業教師，組成創新樂活工作坊，帶領學生精心設計創意美食，昨天舉辦「五彩繽紛·健康饗宴」成果展，各式米麵食、西點、餅乾、飲料、巧克力、漬物等廿多道美食，色彩繽紛，翻轉形狀設計，完全顛覆感官視覺，挑動深

層味蕾。

民生學院長王瑞顯表示，消費者對於化學物質總是有戒心，台灣四季植物種類繁多，有許多帶有天然色素，很容易應用於調理食品，增加食材風味，也創造視覺效果，交匯出色香味俱全的整體美食光環。

昨天的工作坊成果展，都是院內各系老師匠心獨具之作，

作品結合理論與實務，傳統與創新，如餐管系老師吳昆崙以枸杞、落神花調配「枸杞果凍」，另用五種植物烘焙「五行蛋糕」；鄧杞祝以朝鮮薊與食品級竹炭等六種植物調製成「義式卡布基諾咖啡撒花」與「雲中奶霧」；洪孟巽以芒果、覆盆子、黑醋栗等創作「法式軟糖」；食品系主任林盈君採用台灣可可樹果實萃取發酵，研發出「繽紛可可球巧克力」等，琳瑯滿目。



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：真晨報(12 彩色人生)

刊載日期：107 年 01 月 20 日

記 者：黃鐘毅

嘉藥樂活美食宴 創新意



【記者黃鐘毅／台南報導】嘉南藥理大學民生學院昨天舉辦「五彩繽紛，健康饗宴」創新樂活工作坊成果展，學院內各系教師應用天然植物色素，研發、調製出米麵食、西點、餅乾、飲料、巧克力與漬物等二十多道美食，不僅道道色彩繽紛、翻轉形狀設計，完全顛覆感官視覺，更是美味可口，挑動深層味蕾。

王瑞顯院長表示，近年來市

面上核可使用的化學合成色素極為普及，並已廣泛使用於大部份加工食品，然而化學物質對人體之的危險因素遠超過自然色素，而台灣本土四季植物種類繁多，可適宜使用的色素種類很多，也很容易使用於調理食品，除了食材本身的風味外，還能伴隨有吸引視覺之色澤，交匯出色香味俱全的整體美食光環。



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：聯合晚報(B1 證經最錢線)

刊載日期：107年01月23日

記者：蔡文雄

嘉藥樂活美食宴 五彩繽紛創新意

嘉南藥理大學民生學院19日在餐飲大樓3樓調飲教室，舉辦「五彩繽紛，健康饗宴」創新樂活工作坊成果展，學院內各系教師應用天然植物色素，研發、調製出米麵食、西點、餅乾、飲料、巧克力與漬物等20多道美食，不僅道道色彩繽紛，翻轉形狀設計，完全顛覆感官視覺，更是美味可口，挑動深層味蕾。

民生學院王瑞顯院長表示，近年來市面大部份加工食品，使用政府核可的化學合成色素極為普及。但

化學物質對人體之危險因素遠超過自然色素。而臺灣本土四季植物種類繁多，其中許多帶有天然色素，也很容易使用於調理食品。

嘉藥秉持不斷創新之理念，配合教育部補助的《教學創新先導計畫》與規劃的《高教深耕計畫》，組成「五彩繽紛」創新樂活美食教師工作坊，結合多系跨專業教師，精心設計出的樂活創意美食作品，引導學子從做中學、從學中做。
(蔡文雄整理)





嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：經濟日報(A20 產學亮點專輯)

刊載日期：107年01月29日

記者：黃逢森

嘉藥健康創意饗宴

民生學院發表創新樂活工作坊成果
各系教師研製多道天然食材美食
顛覆感官視覺

挑動味蕾

【台南訊】嘉南藥理大學民生學院日前舉辦「五彩繽紛，健康饗宴」創新樂活工作坊成果展，各系教師應用天然植物色素，研發、調製出米麵食、西點、餅乾、飲料、巧克力與漬物等20多道美食，不僅道道色彩繽紛，翻轉形狀設計，完全顛覆感官視覺，更是美味可口，挑動深層味蕾。

工作坊成果皆是院內各系老師匠心獨具之作，作品結合理論與實務，傳統與創新，如餐旅管

理系吳昆崙老師採用枸杞、洛神花調配「枸杞果凍」與5種植物烘焙的「五行蛋糕」；鄧杞祝老師以朝鮮薊與食品級竹炭等6種植物調製成的「義式卡布基諾咖啡撒花」與「雲中奶霧」。

洪孟巽老師以芒果、覆盆子、黑醋栗等創作的「法式軟糖」，還有花了兩天時間製作的「甘佩斯拉糖」。

孫靖玲老師則運用薑黃、地瓜與蝶豆花，做成的「創意花型饅頭」。

林美芳老師將抹茶等5種植物與糯米混合，製作出五彩客家

「豬籠板」；趙偉廷老師使用甜菜根、竹炭、菠菜等製作出「義式五色油封鴨肉餃」。

嘉藥秉持不斷創新的理念，配合教育部補助的「教學創新先導計畫」與規畫的「高教深耕計畫」，組成「五彩繽紛」創新樂活美食教師工作坊，結合多系跨專業教師，精心設計出的樂活創意美食作品，引導學子從做中學、從學中做。

(黃逢森)



嘉藥民生學院教師利用天然植物色素，做出五彩繽紛創新料理。

黃逢森