



2018 創新麵食應用實務製作研討會 暨教師教學研習

嘉南藥理大學餐旅管理系與豐盟企業股份有限公司，為加強學校與產業界結合、促進產學資訊的橫向與縱向整合與交流，有效整合運用資源，4月9日在該校餐飲大樓調酒教室共同舉辦「2018 創新麵食應用實務製作研討會暨教師教學研習」。

餐旅系吳昆崙老師表示，研討會是為推廣創新麵食應用的概念，宣導全穀物飲食、低GI食品概念、分子廚房料理以及彩虹食品營養價值，營造藝術氛圍的調理方法，來傳達兼顧健康與美味的飲食文化觀，發揚推廣中西食材。

研習活動邀請美國小麥協會主任楊書瑩主講「中式麵食與麵粉品質探討」、餐旅系助理教授吳正雄主講「創新行銷『麵』面觀」、麵粉公會顧問盧榮錦主講「中式麵食分類與概論」。

在會中也展示創新麵食新美食，餐旅系孫靖玲老師也指導學生製作，特別研發出緞帶刈包、鮮蔬饅頭捲、紅藜芝麻醬燒餅、亞麻籽糖鼓燒餅、義式千層淋餅等料理。吳昆崙老師則展出帶領學生製作出的彩虹米飯壽司捲、五行菜肉包、彩虹焗烤千層麵等，以傳統中式麵食為主體，並搭配不同食材組合成中西合併之創意料理，讓與會者一同品嚐、齒頰留香，享受一場色香味兼具的美食饗宴。

吳昆崙語重心長地說，台灣當前正面臨技術與產業外移、傳統產業受全球化的衝擊、失業率節節攀升，而創意思考與創新思維，是目前企業相當重視的關鍵能力。該研討會旨在提昇及拓展餐飲產業及健康促進專業知能，活動邀請學界及業界專家進行座談演講，藉由研討會的觸發刺激活化校園的創意因子，共同激盪出創新價值與創意火花。期望透過產界、學界之互動研討，進行研究成果與實務經驗的交流分享，進而增進學術交流，共同創立健康麵食研討會加



嘉南藥理大學 新聞稿

聯絡人：公關出版組林文斌、吳尚怡
電話：(06)2664911 # 1042、1043
E-Mail：box1042@mail.cnu.edu.tw
box1043@mail.cnu.edu.tw

工技術領域之合作，藉以落實學術與產業相互提升中式麵食加工技術升級之目的。

餐旅系龔聖雄主任樂觀表示，相信台灣地區烘焙業、餐飲業能經由這類研討會及教學研習活動互相交流下，必定能提升中式麵點製作技術，也期盼藉由研討會觸發刺激並活化創意點子，大家共同激盪出創新思維與火花，讓「創新精神」能在校園與業界發揚光大。