

嘉藥創新麵食應用實務製作研討會 發揚推廣中西食材

【好康】五月轉輪盤·送你五月天



▲嘉南藥理大學餐旅管理系與豐盟企業股份有限公司，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」。(圖/嘉藥提供)

記者林悅 / 南市報導

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，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」。

嘉藥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。

2018創新麵食應用實務製作研討會暨教師教學研習

中央網路報 (2018-04-09 18:11)

分享 |  微博     



嘉藥餐旅系舉辦2018創新麵食應用實務製作研討會暨教師教學研習，與業界互相交流學習。



嘉藥餐旅師生一同創作，讓與會者享受一場美食饗宴。



會場展現多道創新麵食，讓與會同仁一起品嚐相互交流。



義大利千層麵概念所研發出來的義式肉醬全麥淋餅。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。

2018創新麵食應用實務製作研討會暨教師教學研習

<http://www.cdnews.com.tw> 2018-04-09 18:11:58



嘉藥餐旅系舉辦2018創新麵食應用實務製作研討會暨教師教學研習，與業界互相交流學習。



嘉藥餐旅師生一同創作，讓與會者享受一場美食饗宴。



會場展現多道創新麵食，讓與會同仁一起品嚐相互交流。



義大利千層麵概念所研發出來的義式肉醬全麥淋餅。

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。

嘉藥創新麵食製作研討會

記者林偉民／仁德報導
2018-04-09



嘉藥餐旅師生一同創作，讓與會者享受一場美食饗宴。（記者林偉民翻攝）

為加強學校與產業界結合，有效整合運用資源，嘉南藥理大學餐旅管理系九日與豐盟企業舉辦「創新麵食應用實務製作研討會暨教師教學研習」，並展示創新麵食新美食，讓與會者一起享用品色香味兼具的美食饗宴。

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」，希望藉由研討會的觸發，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。

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

會中展示創新麵食新美食，由餐旅系老師孫靖玲指導學生研發緞帶刈包、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；吳昆崙也帶領學生製作彩虹米飯壽司捲、五行菜肉包、彩虹焗烤千層麵等，以傳統中式麵食為主體，搭配不同食材，組合成中西合併的創意料理。

嘉藥大學創新麵食應用實務製作研討×教師教學研習



2018/04/09

【大成報記者于郁金/臺南報導】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，嘉南藥理大學餐旅管理系與豐盟企業股份有限公司攜手，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，餐旅系孫靖玲老師並指導學生製作，特別研發出緞帶刈包、鮮蔬饅頭捲、蒙古烤肉紅藜芝麻醬燒餅、亞麻籽糖鼓燒餅、義式肉醬全麥淋餅等料理。

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美食饗宴。

吳昆崙語重心長地說，臺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。

餐旅系主任龔聖雄樂觀表示，相信臺灣地區烘焙業、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。

嘉藥產學結合！創新麵食應用實務製作研討×教師教學研習(于郁金後製)

https://youtu.be/xG1_awnBLA4



嘉藥大學創新麵食應用實務製作研討×教師教學研習

2018-04-09 14:48:04 于郁金

分享



【大成報記者于郁金/臺南報導】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，嘉南藥理大學餐旅管理系與豐盟企業股份有限公司攜手，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，餐旅系孫靖玲老師並指導學生製作，特別研發出緞帶刈包、鮮蔬饅頭捲、蒙古烤肉紅藜芝麻醬燒餅、亞麻籽糖鼓燒餅、義式肉醬全麥淋餅等料理。

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美食饗宴。

吳昆崙語重心長地說，臺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。

餐旅系主任龔聖雄樂觀表示，相信臺灣地區烘焙業、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。

嘉藥產學結合！創新麵食應用實務製作研討×教師教學研習(于郁金後製)

https://youtu.be/xG1_awnBLA4





嘉藥大學創新麵食應用實務製作研討×教師教學研習

大成報 / 于郁金 2018.04.09 14:45



【大成報記者于郁金/臺南報導】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，嘉南藥理大學餐旅管理系與豐盟企業股份有限公司攜手，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，餐旅系孫靖玲老師並指導學生製作，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美食饗宴。

吳昆崙語重心長地說，臺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。

餐旅系主任龔聖雄樂觀表示，相信臺灣地區烘焙業、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。



嘉藥創新麵食應用實務製作研討x教師教學研習



2018/04/09

【勁報記者于郁金/臺南報導】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，嘉南藥理大學餐旅管理系與豐盟企業股份有限公司，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，餐旅系孫靖玲老師並指導學生製作，特別研發出緞帶刈包、鮮蔬饅頭捲、蒙古烤肉紅藜芝麻醬燒餅、亞麻籽糖鼓燒餅、義式肉醬全麥淋餅等料理。

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美食饗宴。

吳昆崙語重心長地說，臺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。

餐旅系主任龔聖雄樂觀表示，相信臺灣地區烘焙業、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。

嘉藥產學結合！創新麵食應用實務製作研討x教師教學研習(于郁金後製)

https://youtu.be/xG1_awnBLA4



嘉藥創新麵食應用實務製作研討×教師教學研習

勁報 2018/04/09 14:43(18小時前)



【勁報記者于郁金/臺南報導】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，嘉南藥理大學餐旅管理系與豐盟企業股份有限公司，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，餐旅系孫靖玲老師並指導學生製作，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美食饗宴。

吳崑崙語重心長地說，臺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。

餐旅系主任龔聖雄樂觀表示，相信臺灣地區烘焙業、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。



嘉藥創新麵食應用實務製作研討×教師教學研習

2018-04-09 14:43:19 勁報記者于郁金/臺南報導

分享



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，嘉南藥理大學餐旅管理系與豐盟企業股份有限公司，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，餐旅系孫靖玲老師並指導學生製作，特別研發出緞帶刈包、鮮蔬饅頭捲、蒙古烤肉紅藜芝麻醬燒餅、亞麻籽糖鼓燒餅、義式肉醬全麥淋餅等料理。

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美食饗宴。

吳昆崙語重心長地說，臺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。

餐旅系主任龔聖雄樂觀表示，相信臺灣地區烘焙業、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。

嘉藥產學結合！創新麵食應用實務製作研討×教師教學研習(于郁金後製)

https://youtu.be/xG1_awnBLA4





(影音)產學結合！ 創新麵食應用實務製作研討×教師教學研習



【記者于郁金/臺南報導】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，嘉南藥理大學餐旅管理系與豐盟企業股份有限公司，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」。

嘉藥產學結合！創新麵食應用實務製作研討×教師教學研習

https://youtu.be/xG1_awnBLA4

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，餐旅系孫靖玲老師並指導學生製作，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美食饗宴。

吳昆崙語重心長地說，臺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。

餐旅系主任龔聖雄樂觀表示，相信臺灣地區烘焙業、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。







2018創新麵食應用實務製作研討會 暨教師教學研習 [複製鏈接]

minjim

發表於 昨天 20:24 | 只看該作者 | 只看大圖

樓主 電梯直達



6417 主題 | 6419 帖子 | 5萬 積分

管理員



積分 51313

發消

【民正新聞記者:蔡永源台南報導】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。

minjim



6417 主題 | 6419 帖子 | 5萬 積分

管理員



積分 51313
發消



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。

主題：[活動總匯] 2018創新麵食應用實務製作研討會暨教師教學研習

facebook UUTW FB

日期：2018/4/9



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。





2018 创新麵食应用实务製作研讨会暨教师教学研习

閱讀正體中文版 标记本篇新闻

【记者吴淑华／南市报导】嘉南药理大学餐旅管理系与丰盟企业股份有限公司，为加强学校与产业界结合、促进产学资讯的横向与纵向整合与交流，有效整合运用资源，4月9日在该校餐饮大楼调酒教室共同举办「2018 创新麵食应用实务製作研讨会暨教师教学研习」。

嘉南药理大学餐旅系吴昆崙老师表示，研讨会是为推广创新麵食应用的概念，宣导全穀物饮食、低GI食品概念、分子厨房料理以及彩虹食品营养价值，营造艺术氛围的调理方法，来传达兼顾健康与美味的饮食文化观，发扬推广中西食材。

研习活动邀请美国小麦协会主任杨书莹主讲「中式麵食与麵粉品质探讨」、餐旅系助理教授吴正雄主讲「创新行销『麵』面观」、麵粉公会顾问卢荣锦主讲「中式麵食分类与概论」。

在会中也展示创新麵食新美食，餐旅系孙靖玲老师也指导学生製作，特别研发出缎带刈包、鲜蔬馒头卷、红藜芝麻酱烧饼、亚麻籽糖鼓烧饼、义式千层淋饼等料理。吴昆崙老师则展出带领学生製作出的彩虹米饭寿司卷、五行菜肉包、彩虹焗烤千层麵等，以传统中式麵食为主体，并搭配不同食材组合成中西合併之创意料理，让与会者一同品嚐、齿颊留香，享受一场色香味兼具的美食飨宴。

吴昆崙语重心长地说，台湾当前正面临技术与产业外移、传统产业受全球化的衝击、失业率节节攀升，而创意思考与创新思维，是目前企业相当重视的关键能力。该研讨会旨在提昇及拓展餐饮产业及健康促进专业知能，活动邀请学界及业界专家进行座谈演讲，藉由研讨会的触发刺激活化校园的创意因子，共同激盪出创新价值与创意火花。期望透过产界、学界之互动研讨，进行研究成果与实务经验的交流分享，进而增进学术交流，共同创立健康麵食研讨会加工技术领域之合作，藉以落实学术与产业相互提升中式麵食加工技术升级之目的。

餐旅系龚圣雄主任乐观表示，相信台湾地区烘焙业、餐饮业能经由这类研讨会及教学研习活动相互交流下，必定能提升中式麵点製作技术，也期盼藉由研讨会触发刺激并活化创意点子，大家共同激盪出创新思维与火花，让「创新精神」能在校园与业界发扬光大。

2018年04月09日



嘉南药理大学餐旅管理系与丰盟企业股份有限公司，4月9日在该校餐饮大楼调酒教室共同举办「2018 创新麵食应用实务製作研讨会暨教师教学研习」。（记者杜龙一摄）

嘉藥辦創新麵食應用實務製作研討會

用LINE傳送

2018-04-09 19:11 經濟日報 黃逢森

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。



嘉藥餐旅系舉辦2018創新麵食應用實務製作研討會暨教師教學研習，與業界互相交流學習。嘉藥大學 / 提供



嘉藥餐旅師生一同創作，讓與會者享受一場美食饗宴。嘉藥大學 / 提供



會場展現多道創新麵食，讓與會同仁一起品嚐相互交流。嘉藥大學 / 提供

2018創新麵食應用實務製作研討會暨教師教學研習



TNN台灣地方新聞／黃緒勳／更新日期: 2018-04-09 20:12:42



【記者黃緒勳台南報導】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。

2018嘉南藥理大學 創新麵食應用實務製作研討會暨教師教學研習

2018/4/9 下午 07:02:59 記者:陳遍綠 Viewed:98

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，4/9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。



舒適閱覽：  

嘉藥辦理2018創新麵食應用實務製作研討會



會場展現多道創新麵食，讓與會同仁一起品嚐相互交流

嘉藥辦理2018創新麵食應用實務製作研討會

(中央社訊息服務20180410 09:23:12)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」。



嘉藥餐旅系舉辦2018創新麵食應用實務製作研討會暨教師教學研習，與業界互相交流學習

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。



嘉藥餐旅師生一同創作，讓與會者享受一場美食饗宴

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。

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/231452.aspx>

附件下載

- [會場展現多道創新麵食，讓與會同仁一起品嚐相互交流 \(jpg檔\)](#)
- [嘉藥餐旅系舉辦2018創新麵食應用實務製作研討會暨教師教學研習，與業界互相交流學習 \(jpg檔\)](#)
- [嘉藥餐旅師生一同創作，讓與會者享受一場美食饗宴 \(jpg檔\)](#)

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



嘉藥創新麵食製作研討會

記者林偉民／仁德報導

為加強學校與產業界結合，有效整合運用資源，嘉南藥理大學餐旅管理系九日與豐盟企業舉辦「創新麵食應用實務製作研討會暨教師教學研習」，並展示創新麵食新美食，讓與會者一起享用色香味兼具的美食饗宴。

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」，希望藉由研討會的觸發，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。

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

會中展示創新麵食新美食，由餐旅系老師孫靖玲指導學生研發緞帶刈包、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；吳昆崙也帶領學生製作彩虹米飯壽司捲、五行菜肉包、彩虹焗烤千層麵等，以傳統中式麵食為主體，搭配不同食材，組成中西合併的創意料理。