



嘉藥生活系團膳實作 日式套餐風味十足

嘉南藥理大學生活應用與保健系畢業班，5月2日起開始舉辦團膳實作畢業製作，限量供應全校師生主題式精美套餐、便當不僅講求色香味，更考究食材營養均衡。首先上場的「初」團隊以日式套餐為主題，以蘋果泥腌製的照燒雞腿為主菜，搭配蟹肉黃瓜佐土佐醋、梅漬蕃茄等配菜，令人食指大動，用餐現場的團膳教室更在同學巧手佈置下，充滿日式風情。

嘉藥生活系王柏森主任表示，團膳製作是生活系畢業班的年度大挑戰，由同學們組成團隊，各團隊再區分服務、行銷、料理、總務等小組，彼此相互支援，將四年所學實際應用於團膳供應。

指導老師顏名聰說，膳食供應從菜單、採買、調製，接待、服務、場佈全由同學一手包辦。而為讓同學實際體會經營，系上僅提供料理器具、爐火、基本調味料，其餘成本皆由同學自行負擔成本。因此，必須精打細算，妥善訂價。

擔任「初」團隊經理的謝右萱同學表示，他們原本僅限量供應現場用餐50份，便當150份，沒想到開放預約後，便當訂購量又暴增50多份！受到全校師生的歡迎，讓他們既驚又喜。

到場用餐的價格雖比便當多些，但因附有前菜、漬物、湯物和甜點，仍有許多師生前往。不少師生走進原是團膳教室的「餐廳」，便驚豔於場內由同學一刀一剪，親手所製作出來的大紅「紙」鳥居、紅日黑松剪紙，直呼好像在日本哦！