



「食·光」串起青春和品味的記憶— 餐旅管理系畢業成果展

嘉南藥理大學餐旅管理系 5 月 19 日舉辦第十四屆畢業成果展。今年主題「食·光」以「串起青春和品味的記憶」為概念，不僅用食物訴說著屬於他們的大學時光，更親手折出上千朵紙花，佈置出五彩繽紛的花牆，象徵精彩豐富的大學生活，也代表著師長們不凋零的祝福，希望畢業生們皆能走出精彩人生，也讓家長們留下美好幸福的回憶。

餐旅系大三同學今年暑期將開始為期一學年的業界實習後畢業，180 多位同學在實習之前，特地舉辦畢業成果展，在大禮堂席開三十餘桌，邀請家長們前來，品嚐他們三年來所學的精湛手藝。

餐旅系區分廚藝專業製作、烘焙專業製作、餐旅服務暨飲料調製模組等三個模組，廚藝模組同學結合中式、西式手法，將迷迭香、威士忌、義大利米等食材入菜，創造出獨具風格的菜餚，展現同學們的精湛廚藝。

飲調模組同學則匠心獨具，推出四款具特色的飲品，結合在臺南百年茶行所買的仙女紅茶、用臺南本地生產的關廟鳳梨，手工熬煮出果醬、糖漿，突顯在地古色古香的風情，並傳達時間雖逝，但回憶依舊歷歷在目，永久留在同學們的心中的意味。

烘焙模組也不遑多讓，推出暨創新又不失傳統的莓果歐培拉蛋糕，是同學們用熬煮後的覆盆莓果泥加入義式奶油霜，希望讓所有家長都能感受到酸甜的幸福滋味。

全體同學更精心準備了復古風格的創意調酒秀、舞蹈表演及精采主持秀。與會家長們在耳熟能詳的「披頭四」、「美女與野獸」的背景歌曲，一邊回憶孩子們兒時的種種，一邊享用孩子們發揮在嘉藥所學，用心料理的美食，臺上臺



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) 266-4911 分機 1042、1043
E-Mail：box1042@mail.cnu.edu.tw
box1043@mail.cnu.edu.tw

下滿滿「青春和品味的記憶」。

嘉藥餐旅管理系主任龔聖雄表示，此次的成果展由大三學生發揮在校三年所學，結合理論與實務、傳統及創意，精心設計及構思而成；竭誠歡迎各界先進蒞臨指導，融入「食·光」的悠閒氛圍，準備享用美味佳餚，也為即將踏上新旅程的同學們獻上滿滿的祝福。