

嘉藥指導菲律賓麵食業者 學習道地臺灣麵條製作

101新聞網 (記者：蔡清欽) 2018-07-18 16:40:03



字級：



嘉藥餐旅系舉辦「2018菲律賓新鮮麵條台灣研習會」，吸引菲律賓知名麵粉與製麵業者參加。

【101新聞網記者王宇榛/台南報導】嘉南藥理大學接待菲律賓知名麵粉與製麵業者一行30餘人，自107年7月16日起於該校展開為期5天的新鮮麵條台灣研習活動，校方特別安排研習課程、實作課程，更帶領至關廟、桃園知名製麵廠、麵粉廠實地參訪，親身體驗並充分了解台灣在地麵條的製作過程與技巧，期待藉由在台研習實作與參訪，促進兩國麵食風味文化之交流。

「2018菲律賓新鮮麵條台灣研習會」由美國小麥協會駐台辦事處主辦，嘉南藥理大學餐旅管理系承辦。研習會包含3天的研習課程，內容有次級粉的應用、麵條麵粉品質與規格、冷凍麵條與低溫配送鏈探討，以及麵條教學示範操作。

餐旅管理系吳昆崙副教授說，除了專業研習課程外，也安排名勝古蹟、奇美幸福觀光工廠等旅遊，讓遠到的貴賓能見識台南府城之美，並品嚐道地府城美食，期望菲律賓一行來台不只有學習，更有滿滿的回憶。

餐旅管理系主任龔聖雄表示，為帶動全球小麥資源運用與技術合作，並增進學術與產業互相提攜，在美國小麥協會的安排下，餐旅系再度接待菲律賓業者到南台灣，實地進行在地麵食製作研習，餐旅管理系擁有專業烘焙的師資與設備，教學和實務經驗豐富，師生精湛的廚藝在國際競賽也屢獲佳績，希望有助相關創新美食的技術升級。



學習道地台灣麵條製作 菲律賓麵食業者到嘉藥研習



▲嘉南藥理大學接待菲律賓知名麵粉與製麵業者一行30餘人，自7月16日起於該校展開為期5天的新鮮麵條台灣研習活動。（圖 / 嘉藥提供，下同）

記者林悅 / 南市報導

嘉南藥理大學接待菲律賓知名麵粉與製麵業者一行30餘人，自7月16日起於該校展開為期5天的新鮮麵條台灣研習活動，校方特別安排研習課程、實作課程，更帶領至關廟、桃園知名製麵廠、麵粉廠實地參訪，親身體驗並充分了解台灣在地麵條的製作過程與技巧，期待藉由在台研習實作與參訪，促進兩國麵食風味文化之交流。

「2018菲律賓新鮮麵條台灣研習會」由美國小麥協會駐台辦事處主辦，嘉南藥理大學餐旅管理系承辦。研習會包含3天的研習課程，內容有次級粉的應用、麵條麵粉品質與規格、冷凍麵條與低溫配送鏈探討，以及麵條教學示範操作。

餐旅管理系吳昆崙副教授說，除了專業研習課程外，也安排名勝古蹟、奇美幸福觀光工廠等旅遊，讓遠到的貴賓能見識台南府城之美，並品嚐道地府城美食，期望菲律賓一行來台不只有學習，更有滿滿的回憶。



餐旅管理系主任龔聖雄表示，為帶動全球小麥資源運用與技術合作，並增進學術與產業互相提攜，在美國小麥協會的安排下，餐旅系再度接待菲律賓業者到南台灣，實地進行在地麵食製作研習，餐旅管理系擁有專業烘焙的師資與設備，教學和實務經驗豐富，師生精湛的廚藝在國際競賽也屢獲佳績，希望有助相關創新美食的技術升級。

嘉藥指導菲律賓麵食業者 學習道地臺灣麵條製作

<http://www.cntimes.info> 2018-07-18 20:55:06



嘉藥餐旅系舉辦「2018菲律賓新鮮麵條台灣研習會」，吸引菲律賓知名麵粉與製麵業者參加。



菲律賓知名麵粉與製麵業者到訪嘉藥參加麵條研習會。



菲律賓麵粉與製麵業者來到嘉藥學習新鮮麵條製作。



嘉藥餐旅系專業的師資與設備、教學，吸引菲律賓業者來台取經。



嘉藥餐旅系舉辦「2018菲律賓新鮮麵條台灣研習會」現場。

嘉南藥理大學接待菲律賓知名麵粉與製麵業者一行30餘人，自107年7月16日起於該校展開為期5天的新鮮麵條台灣研習活動，校方特別安排研習課程、實作課程，更帶領至關廟、桃園知名製麵廠、麵粉廠實地參訪，親身體驗並充分了解台灣在地麵條的製作過程與技巧，期待藉由在台研習實作與參訪，促進兩國麵食風味文化之交流。

「2018菲律賓新鮮麵條台灣研習會」由美國小麥協會駐台辦事處主辦，嘉南藥理大學餐旅管理系承辦。研習會包含3天的研習課程，內容有次級粉的應用、麵條麵粉品質與規格、冷凍麵條與低溫配送鏈探討，以及麵條教學示範操作。

餐旅管理系吳昆崙副教授說，除了專業研習課程外，也安排名勝古蹟、奇美幸福觀光工廠等旅遊，讓遠到的貴賓能見識台南府城之美，並品嚐道地府城美食，期望菲律賓一行來台不只有學習，更有滿滿的回憶。

餐旅管理系主任龔聖雄表示，為帶動全球小麥資源運用與技術合作，並增進學術與產業互相提攜，在美國小麥協會的安排下，餐旅系再度接待菲律賓業者到南台灣，實地進行在地麵食製作研習，餐旅管理系擁有專業烘焙的師資與設備，教學和實務經驗豐富，師生精湛的廚藝在國際競賽也屢獲佳績，希望有助相關創新美食的技術升級。

舒適閱覽：  
菲律賓麵食業者嘉藥研習 學習道地臺灣麵條製作


菲律賓知名麵粉與製麵業者到訪嘉藥參加麵條研習會



菲律賓麵粉與製麵業者來到嘉藥學習新鮮麵條製作



嘉藥餐旅系舉辦為期2018菲律賓新鮮麵條台灣研習會，吸引

菲律賓麵食業者嘉藥研習 學習道地臺灣麵條製作

(中央社訊息服務20180723 09:18:35)嘉南藥理大學接待菲律賓知名麵粉與製麵業者一行30餘人，自107年7月16日起於該校展開為期5天的新鮮麵條台灣研習活動，校方特別安排研習課程、實作課程，更帶領至關廟、桃園知名製麵廠、麵粉廠實地參訪，親身體驗並充分了解台灣在地麵條的製作過程與技巧，期待藉由在台研習實作與參訪，促進兩國麵食風味文化之交流。

「2018菲律賓新鮮麵條台灣研習會」由美國小麥協會駐台辦事處主辦，嘉南藥理大學餐旅管理系承辦。研習會包含3天的研習課程，內容有次級粉的應用、麵條麵粉品質與規格、冷凍麵條與低溫配送鏈探討，以及麵條教學示範操作。

餐旅管理系吳昆崙副教授說，除了專業研習課程外，也安排名勝古蹟、奇美幸福觀光工廠等旅遊，讓遠到的貴賓能見識台南府城之美，並品嚐道地府

菲律賓知名麵粉與製麵業者參加

城美食，期望菲律賓一行來台
不只有學習，更有滿滿的回

憶。

餐旅管理系主任龔聖雄表示，為帶動全球小麥資源運用與技術合作，並增進學術與產業互相提攜，在美國小麥協會的安排下，餐旅系再度接待菲律賓業者到南台灣，實地進行在地麵食製作研習，餐旅管理系擁有專業烘焙的師資與設備，教學和實務經驗豐富，師生精湛的廚藝在國際競賽也屢獲佳績，希望有助相關創新美食的技術升級。

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/237968.aspx>

附件下載

- [菲律賓知名麵粉與製麵業者到訪嘉藥參加麵條研習會 \(jpg檔\)](#)
- [菲律賓麵粉與製麵業者來到嘉藥學習新鮮麵條製作 \(jpg檔\)](#)
- [嘉藥餐旅系舉辦為期2018菲律賓新鮮麵條台灣研習會，吸引菲律賓知名麵粉與製麵業者參加 \(jpg檔\)](#)

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

菲業者嘉藥研習麵條製作

記者林偉民／仁德報導
2018-07-18



菲律賓麵粉與製麵業者到嘉藥學習新鮮台灣麵條製作。（記者林偉民攝）

嘉南藥理大學推廣麵食製作闖出名號，有卅多名來自菲律賓的知名麵粉與製麵業者，特地到嘉藥進行五天的新鮮麵條台灣研習活動，校方除安排麵條製作體驗外，還帶他們參觀知名製麵廠，了解台灣麵條製作與技巧，也促進兩國麵食風味文化交流。

菲律賓新鮮麵條台灣研習活動由美國小麥協會駐台辦事處主辦，嘉南藥理大學餐旅管理系承辦，研習會包含三天的研習課程，內容有次級粉的應用、麵條麵粉品質與規格、冷凍麵條與低溫配送鏈探討，及麵條教學示範操作等，也讓大家動手製作台灣麵條，並品嚐台灣麵條的滋味，大家學得都很認真，認為是難得的體驗。

餐旅管理系主任龔聖雄表示，為帶動全球小麥資源運用與技術合作，促進學術與產業互相提攜，這次在美國小麥協會安排下，接待菲律賓業者到嘉藥實地進行在地麵食製作研習，期待藉由在台研習、實作與參訪，促進兩國麵食風味文化交流。

副教授吳昆崙表示，除了專業研習課程外，也安排到台南的名勝古蹟、奇美幸福觀光工廠等地旅遊，讓這些遠到的來賓能見識台南之美，也品嚐台南美食，讓菲律賓一行來台不只有學習，更有滿滿的回憶。

菲律賓麵食業者嘉藥研習交流 學習道地臺灣麵條製作

勁報 2018/07/18 12:23(4天前)



【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學接待菲律賓知名麵粉與製麵業者一行30餘人，自107年7月16日起於該校展開為期5天的新鮮麵條臺灣研習活動，校方特別安排研習課程、實作課程，更帶領至關廟、桃園知名製麵廠、麵粉廠實地參訪，親身體驗並充分了解臺灣在地麵條的製作過程與技巧，期待藉由在台研習實作與參訪，促進兩國麵食風味文化之交流。

「2018菲律賓新鮮麵條臺灣研習會」由美國小麥協會駐台辦事處主辦，嘉南藥理大學餐旅管理系承辦；研習會包含3天研習課程，內容有次級粉的應用、麵條麵粉品質與規格、冷凍麵條與低溫配送鏈探討，以及麵條教學示範操作。

餐旅管理系吳昆崙副教授說，除了專業研習課程外，也安排名勝古蹟、奇美幸福觀光工廠等旅遊，讓遠到的貴賓能見識臺南府城之美，並品嚐道地府城美食，期望菲律賓一行來台不只有學習，更有滿滿的回憶。

餐旅管理系主任龔聖雄表示，為帶動全球小麥資源運用與技術合作，並增進學術與產業互相提攜，在美國小麥協會的安排下，餐旅系再度接待菲律賓業者到南台灣，實地進行在地麵食製作研習，餐旅管理系擁有專業烘焙的師資與設備，教學和實務經驗豐富，師生精湛的廚藝在國際競賽也屢獲佳績，希望有助相關創新美食的技術升級。



菲律賓麵食業者嘉藥大研習交流學習道地臺灣麵條製作



2018/07/18

【大成報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學接待菲律賓知名麵粉與製麵業者一行30餘人，自107年7月16日起於該校展開為期5天的新鮮麵條臺灣研習活動，校方特別安排研習課程、實作課程，更帶領至關廟、桃園知名製麵廠、麵粉廠實地參訪，親身體驗並充分了解臺灣在地麵條的製作過程與技巧，期待藉由在台研習實作與參訪，促進兩國麵食風味文化之交流。

「2018菲律賓新鮮麵條臺灣研習會」由美國小麥協會駐台辦事處主辦，嘉南藥理大學餐旅管理系承辦；研習會包含3天研習課程，內容有次級粉的應用、麵條麵粉品質與規格、冷凍麵條與低溫配送鏈探討，以及麵條教學示範操作。

餐旅管理系吳昆崙副教授說，除了專業研習課程外，也安排名勝古蹟、奇美幸福觀光工廠等旅遊，讓遠到的貴賓能見識臺南府城之美，並品嚐道地府城美食，期望菲律賓一行來台不只有學習，更有滿滿的回憶。

餐旅管理系主任龔聖雄表示，為帶動全球小麥資源運用與技術合作，並增進學術與產業互相提攜，在美國小麥協會的安排下，餐旅系再度接待菲律賓業者到南台灣，實地進行在地麵食製作研習，餐旅管理系擁有專業烘焙的師資與設備，教學和實務經驗豐富，師生精湛的廚藝在國際競賽也屢獲佳績，希望有助相關創新美食的技術升級。



菲律賓麵食業者嘉藥研習交流學習道地臺灣麵條製作



2018/07/18

【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學接待菲律賓知名麵粉與製麵業者一行30餘人，自107年7月16日起於該校展開為期5天的新鮮麵條臺灣研習活動，校方特別安排研習課程、實作課程，更帶領至關廟、桃園知名製麵廠、麵粉廠實地參訪，親身體驗並充分了解臺灣在地麵條的製作過程與技巧，期待藉由在台研習實作與參訪，促進兩國麵食風味文化之交流。

「2018菲律賓新鮮麵條臺灣研習會」由美國小麥協會駐台辦事處主辦，嘉南藥理大學餐旅管理系承辦；研習會包含3天研習課程，內容有次級粉的應用、麵條麵粉品質與規格、冷凍麵條與低溫配送鏈探討，以及麵條教學示範操作。

餐旅管理系吳昆崙副教授說，除了專業研習課程外，也安排名勝古蹟、奇美幸福觀光工廠等旅遊，讓遠到的貴賓能見識臺南府城之美，並品嚐道地府城美食，期望菲律賓一行來台不只有學習，更有滿滿的回憶。

餐旅管理系主任龔聖雄表示，為帶動全球小麥資源運用與技術合作，並增進學術與產業互相提攜，在美國小麥協會的安排下，餐旅系再度接待菲律賓業者到南台灣，實地進行在地麵食製作研習，餐旅管理系擁有專業烘焙的師資與設備，教學和實務經驗豐富，師生精湛的廚藝在國際競賽也屢獲佳績，希望有助相關創新美食的技術升級。





菲律賓麵食業者嘉藥研習交流 學習道地臺灣麵條製作

2018-07-18 12:23:47 勁報記者于郁金/臺南報導

分享



嘉南藥理大學接待菲律賓知名麵粉與製麵業者一行30餘人，自107年7月16日起於該校展開為期5天的新鮮麵條臺灣研習活動，校方特別安排研習課程、實作課程，更帶領至關廟、桃園知名製麵廠、麵粉廠實地參訪，親身體驗並充分了解臺灣在地麵條的製作過程與技巧，期待藉由在台研習實作與參訪，促進兩國麵食風味文化之交流。

「2018菲律賓新鮮麵條臺灣研習會」由美國小麥協會駐台辦事處主辦，嘉南藥理大學餐旅管理系承辦；研習會包含3天研習課程，內容有次級粉的應用、麵條麵粉品質與規格、冷凍麵條與低溫配送鏈探討，以及麵條教學示範操作。

餐旅管理系吳昆崙副教授說，除了專業研習課程外，也安排名勝古蹟、奇美幸福觀光工廠等旅遊，讓遠到的貴賓能見識臺南府城之美，並品嚐道地府城美食，期望菲律賓一行來台不只有學習，更有滿滿的回憶。

餐旅管理系主任龔聖雄表示，為帶動全球小麥資源運用與技術合作，並增進學術與產業互相提攜，在美國小麥協會的安排下，餐旅系再度接待菲律賓業者到南台灣，實地進行在地麵食製作研習，餐旅管理系擁有專業烘焙的師資與設備，教學和實務經驗豐富，師生精湛的廚藝在國際競賽也屢獲佳績，希望有助相關創新美食的技術升級。



菲律賓麵食業者嘉藥大研習交流 學習道地臺灣麵條製作

大成報 / 于郁金 2018.07.18 12:25



【大成報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學接待菲律賓知名麵粉與製麵業者一行30餘人，自107年7月16日起於該校展開為期5天的新鮮麵條臺灣研習活動，校方特別安排研習課程、實作課程，更帶領至關廟、桃園知名製麵廠、麵粉廠實地參訪，親身體驗並充分了解臺灣在地麵條的製作過程與技巧，期待藉由在台研習實作與參訪，促進兩國麵食風味文化之交流。

「2018菲律賓新鮮麵條臺灣研習會」由美國小麥協會駐台辦事處主辦，嘉南藥理大學餐旅管理系承辦；研習會包含3天研習課程，內容有次級粉的應用、麵條麵粉品質與規格、冷凍麵條與低溫配送鏈探討，以及麵條教學示範操作。

餐旅管理系吳昆崙副教授說，除了專業研習課程外，也安排名勝古蹟、奇美幸福觀光工廠等旅遊，讓遠到的貴賓能見識臺南府城之美，並品嚐道地府城美食，期望菲律賓一行來台不只有學習，更有滿滿的回憶。

餐旅管理系主任龔聖雄表示，為帶動全球小麥資源運用與技術合作，並增進學術與產業互相提攜，在美國小麥協會的安排下，餐旅系再度接待菲律賓業者到南台灣，實地進行在地麵食製作研習，餐旅管理系擁有專業烘焙的師資與設備，教學和實務經驗豐富，師生精湛的廚藝在國際競賽也屢獲佳績，希望有助相關創新美食的技術升級。





菲知名麵食業者嘉藥研習交流 學習道地臺灣麵條製作



【記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學接待菲律賓知名麵粉與製麵業者一行30餘人，自107年7月16日起於該校展開為期5天的新鮮麵條臺灣研習活動，校方特別安排研習課程、實作課程，更帶領至關廟、桃園知名製麵廠、麵粉廠實地參訪，親身體驗並充分了解臺灣在地麵條的製作過程與技巧，期待藉由在台研習實作與參訪，促進兩國麵食風味文化之交流。

「2018菲律賓新鮮麵條臺灣研習會」由美國小麥協會駐台辦事處主辦，嘉南藥理大學餐旅管理系承辦；研習會包含3天研習課程，內容有次級粉的應用、麵條麵粉品質與規格、冷凍麵條與低溫配送鏈探討，以及麵條教學示範操作。

餐旅管理系吳昆崙副教授說，除了專業研習課程外，也安排名勝古蹟、奇美幸福觀光工廠等旅遊，讓遠到的貴賓能見識臺南府城之美，並品嚐道地府城美食，期望菲律賓一行來台不只有學習，更有滿滿的回憶。

餐旅管理系主任龔聖雄表示，為帶動全球小麥資源運用與技術合作，並增進學術與產業互相提攜，在美國小麥協會的安排下，餐旅系再度接待菲律賓業者到南台灣，實地進行在地麵食製作研習，餐旅管理系擁有專業烘焙的師資與設備，教學和實務經驗豐富，師生精湛的廚藝在國際競賽也屢獲佳績，希望有助相關創新美食的技術升級。





律賓麵食業者嘉藥研習 學習道地臺灣麵條製作 [複製鏈接]

minjimaz

發表於 5 天前 | 只看該作者 ▶

樓主 電梯直達



123 123 986
主題 帖子 積分

管理員



積分 986

發消

【民正新聞記者:蔡永源台南報導】嘉南藥理大學接待菲律賓知名麵粉與製麵業者一行30餘人，自107年7月16日起於該校展開為期5天的新鮮麵條台灣研習活動，校方特別安排研習課程、實作課程，更帶領至關廟、桃園知名製麵廠、麵粉廠實地參訪，親身體驗並充分了解台灣在地麵條的製作過程與技巧，期待藉由在台研習實作與參訪，促進兩國麵食風味文化之交流。

「2018菲律賓新鮮麵條台灣研習會」由美國小麥協會駐台辦事處主辦，嘉南藥理大學餐旅管理系承辦。研習會包含3天的研習課程，內容有次級粉的應用、麵條麵粉品質與規格、冷凍麵條與低溫配送鏈探討，以及麵條教學示範操作。

餐旅管理系吳昆崙副教授說，除了專業研習課程外，也安排名勝古蹟、奇美幸福觀光工廠等旅遊，讓遠到的貴賓能見識台南府城之美，並品嚐道地府城美食，期望菲律賓一行來台不只有學習，更有滿滿的回憶。

餐旅管理系主任龔聖雄表示，為帶動全球小麥資源運用與技術合作，並增進學術與產業互相提攜，在美國小麥協會的安排下，餐旅系再度接待菲律賓業者到南台灣，實地進行在地麵食製作研習，餐旅管理系擁有專業烘焙的師資與設備，教學和實務經驗豐富，師生精湛的廚藝在國際競賽也屢獲佳績，希望有助相關創新美食的技術升級。



[首頁](#) [活動](#)

站台人氣

累積人氣：3,802,515
當日人氣：621

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](#)

2018-07-18 18:15:47 | 人氣(51) | 回應(0) | [上一篇](#) | [下一篇](#)

* 菲律賓麵食業者嘉藥研習 學習道地臺灣麵條製作

[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】嘉南藥理大學接待菲律賓知名麵粉與製麵業者一行30餘人，自107年7月16日起於該校展開為期5天的新鮮麵條台灣研習活動，校方特別安排研習課程、實作課程，更帶領至關廟、桃園知名製麵廠、麵粉廠實地參訪，親身體驗並充分了解台灣在地麵條的製作過程與技巧，期待藉由在台研習實作與參訪，促進兩國麵食風味文化之交流。

台長登

自我介紹

蔡永



蔡永源本人。從作、報導既時新聞告知你不知道的事聞或知

[關於本](#)
[留言](#)
[地圖](#)
[加入站](#)

愛的鼓勵
文章篇數：

熱搜關鍵

素食聯誼,澳門街
啡,炭爐火鍋,臺北
食自助餐廳,韓餐
年菜,

站方公告



「2018菲律賓新鮮麵條台灣研習會」由美國小麥協會駐台辦事處主辦，嘉南藥理大學餐旅管理系承辦。研習會包含3天的研習課程，內容有次級粉的應用、麵條麵粉品質與規格、冷凍麵條與低溫配送鏈探討，以及麵條教學示範操作。



餐旅管理系吳昆崙副教授說，除了專業研習課程外，也安排名勝古蹟、奇美幸福觀光工廠等旅遊，讓遠到的貴賓能見識台南府城之美，並品嚐道地府城美食，期望菲律賓一行來台不只有學習，更有滿滿的回憶。



餐旅管理系主任龔聖雄表示，為帶動全球小麥資源運用與技術合作，並增進學術與產業互相提攜，在美國小麥協會的安排下，餐旅系再度接待菲律賓業者到南台灣，實地進行在地麵食製作研習，餐旅管理系擁有專業烘焙的師資與設備，教學和實務經驗豐富，師生精湛的廚藝在國際競賽也屢獲佳績，希望有助相關創新美食的技術升級。

[我要檢舉](#)



台長：[蔡永源](#)

您可能對以下文章有興趣



[屏東縣培養未來想像與創意人才培育新計畫](#)



[南大106級畢業典禮](#)



[台南大學關懷愛滋 萬人連署成功](#)



[南大諷刺喜劇《絕不付帳》翻玩經典 爆笑再現](#)

人氣(51) | 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](#) |

菲律賓麵食業者嘉藥研習 學習道地臺灣麵條製作



亞太新聞網 ATA News

2018年07月18日 18:07



▲嘉藥餐旅系舉辦為期2018菲律賓新鮮麵條台灣研習會，吸引菲律賓知名麵粉與製麵業者參加。（圖/嘉南藥理大學提供）

【亞太新聞網/記者鄭順彬/台南報導】

嘉南藥理大學接待菲律賓知名麵粉與製麵業者一行30餘人，自7月16日起於該校展開為期5天的新鮮麵條台灣研習活動，校方特別安排研習課程、實作課程，更帶領至關廟、桃園知名製麵廠、麵粉廠實地參訪，親身體驗並充分了解台灣在地麵條的製作過程與技巧，期待藉由在台研習實作與參訪，促進兩國麵食風味文化之交流。



▲菲律賓知名麵粉與製麵業者到訪嘉藥參加麵條研習會。(圖/嘉南藥理大學提供)

「2018菲律賓新鮮麵條台灣研習會」由美國小麥協會駐台辦事處主辦，嘉南藥理大學餐旅管理系承辦。研習會包含3天的研習課程，內容有次級粉的應用、麵條麵粉品質與規格、冷凍麵條與低溫配送鏈探討，以及麵條教學示範操作。

餐旅管理系吳昆崙副教授說，除了專業研習課程外，也安排名勝古蹟、奇美幸福觀光工廠等旅遊，讓遠到的貴賓能見識台南府城之美，並品嚐道地府城美食，期望菲律賓一行來台不只有學習，更有滿滿的回憶。

餐旅管理系主任龔聖雄表示，為帶動全球小麥資源運用與技術合作，並增進學術與產業互相提攜，在美國小麥協會的安排下，餐旅系再度接待菲律賓業者到南台灣，實地進行在地麵食製作研習，餐旅管理系擁有專業烘焙的師資與設備，教學和實務經驗豐富，師生精湛的廚藝在國際競賽也屢獲佳績，希望有助相關創新美食的技術升級。

南天地方新聞在嘉南藥理大學。

7月18日下午4:50 · 台南市 ·

學習臺灣麵條製作 菲國業者嘉藥研習

由美國小麥協會駐台辦事處主辦，嘉南藥理大學餐旅管理系承辦的「2018菲律賓新鮮麵條台灣研習會」，16日起在嘉藥展開，為期5天的新鮮麵條研習活動，包含3天的研習課程，內容有次級粉的應用、麵條麵粉品質與規格、冷凍麵條與低溫配送鏈探討，以及麵條教學示範操作。

嘉南藥理大學接待菲律賓知名麵粉與製麵業者一行30餘人，除了安排研習課程、實作課程，更帶領菲律賓麵食業者到關廟、桃園知名製麵廠、麵粉廠實地參訪，親身體驗並充分了解台灣在地麵條的製作過程與技巧，期待藉由在台研習實作與參訪，促進兩國麵食風味文化之交流。

📷照片由嘉南藥理大學提供



主題：[活動總匯] 菲律賓麵食業者嘉藥研習 學習道地臺灣麵條製作

facebook

UUTW FB

日期：2018/7/18



嘉南藥理大學接待菲律賓知名麵粉與製麵業者一行30餘人，自107年7月16日起於該校展開為期5天的新鮮麵條台灣研習活動，校方特別安排研習課程、實作課程，更帶領至關廟、桃園知名製麵廠、麵粉廠實地參訪，親身體驗並充分了解台灣在地麵條的製作過程與技巧，期待藉由在台研習實作與參訪，促進兩國麵食風味文化之交流。

「2018菲律賓新鮮麵條台灣研習會」由美國小麥協會駐台辦事處主辦，嘉南藥理大學餐旅管理系承辦。研習會包含3天的研習課程，內容有次級粉的應用、麵條麵粉品質與規格、冷凍麵條與低溫配送鏈探討，以及麵條教學示範操作。

餐旅管理系吳昆崙副教授說，除了專業研習課程外，也安排名勝古蹟、奇美幸福觀光工廠等旅遊，讓遠到的貴賓能見識台南府城之美，並品嚐道地府城美食，期望菲律賓一行來台不只有學習，更有滿滿的回憶。

餐旅管理系主任龔聖雄表示，為帶動全球小麥資源運用與技術合作，並增進學術與產業互相提攜，在美國小麥協會的安排下，餐旅系再度接待菲律賓業者到南台灣，實地進行在地麵食製作研習，餐旅管理系擁有專業烘焙的師資與設備，教學和實務經驗豐富，師生精湛的廚藝在國際競賽也屢獲佳績，希望有助相關創新美食的技術升級。





菲律賓麵食業者嘉藥研習學習道地台灣麵條製作。

分享:   

【新南瀛記者黃鐘毅報導】嘉南藥理大學接待菲律賓知名麵粉與製麵業者一行30餘人，自7月16日起於該校展開為期5天的新鮮麵條台灣研習活動，校方特別安排研習課程、實作課程，更帶領至關廟、桃園知名製麵廠、麵粉廠實地參訪，親身體驗並充分了解台灣在地麵條的製作過程與技巧，期待藉由在台研習實作與參訪，促進兩國麵食風味文化之交流。

「2018菲律賓新鮮麵條台灣研習會」由美國小麥協會駐台辦事處主辦，嘉南藥理大學餐旅管理系承辦。研習會包含3天的研習課程，內容有次級粉的應用、麵條麵粉品質與規格、冷凍麵條與低溫配送鏈探討，以及麵條教學示範操作。





餐旅管理系吳昆崙副教授說，除了專業研習課程外，也安排名勝古蹟、奇美幸福觀光工廠等旅遊，讓遠到的貴賓能見識台南府城之美，並品嚐道地府城美食，期望菲律賓一行來台不只有學習，更有滿滿的回憶。

餐旅管理系主任龔聖雄表示，為帶動全球小麥資源運用與技術合作，並增進學術與產業互相提攜，在美國小麥協會的安排下，餐旅系再度接待菲律賓業者到南台灣，實地進行在地麵食製作研習，餐旅管理系擁有專業烘焙的師資與設備，教學和實務經驗豐富，師生精湛的廚藝在國際競賽也屢獲佳績，希望有助相關創新美食的技術升級。

嘉藥辦菲律賓麵條臺灣研習會

台南新聞

2018-07-19 臺灣導報編輯部 44



菲律賓知名麵粉與製麵業者前往臺灣製麵廠、麵粉廠參訪。（記者陳懷恩攝）

【記者陳懷恩台南報導】嘉南藥理大學辦理「2018菲律賓新鮮麵條臺灣研習會」，校方特別安排研習、實作課程，並接待菲律賓知名麵粉與製麵業者實地參訪。菲業者一行30餘人，進行為期5天的新鮮麵條臺灣研習活動，期間也前往關廟、桃園知名製麵廠、麵粉廠參訪，實地了解臺灣麵條的製作過程與技巧，促進兩國麵食風味文化交流。研習會由美國小麥協會駐臺辦事處主辦，嘉南藥理大學餐旅管理系承辦，包含3天次級粉的應用、麵條麵粉品質與規格、冷凍麵條與低溫配送鏈探討，麵條教學示範操作。嘉藥餐旅管理系吳昆崙副教授說，除了專業研習課程外，也安排名勝古蹟、奇美幸福觀光工廠等旅遊，讓遠到的貴賓能見識台南府城之美，並品嚐道地府城美食。

菲律賓麵食業者嘉藥研習 學習道地臺灣麵條製作



TNN台灣地方新聞／黃緒勳／更新日期: 2018-07-18 20:00:18



【記者黃緒勳台南報導】嘉南藥理大學接待菲律賓知名麵粉與製麵業者一行30餘人，自107年7月16日起於該校展開為期5天的新鮮麵條台灣研習活動，校方特別安排研習課程、實作課程，更帶領至關廟、桃園知名製麵廠、麵粉廠實地參

訪，親身體驗並充分了解台灣在地麵條的製作過程與技巧，期待藉由在台研習實作與參訪，促進兩國麵食風味文化之交流。

「2018菲律賓新鮮麵條台灣研習會」由美國小麥協會駐台辦事處主辦，嘉南藥理大學餐旅管理系承辦。研習會包含3天的研習課程，內容有次級粉的應用、麵條麵粉品質與規格、冷凍麵條與低溫配送鏈探討，以及麵條教學示範操作。

餐旅管理系吳昆崙副教授說，除了專業研習課程外，也安排名勝古蹟、奇美幸福觀光工廠等旅遊，讓遠到的貴賓能見識台南府城之美，並品嚐道地府城美食，期望菲律賓一行來台不只有學習，更有滿滿的回憶。

餐旅管理系主任龔聖雄表示，為帶動全球小麥資源運用與技術合作，並增進學術與產業互相提攜，在美國小麥協會的安排下，餐旅系再度接待菲律賓業者到南台灣，實地進行在地麵食製作研習，餐旅管理系擁有專業烘焙的師資與設備，教學和實務經驗豐富，師生精湛的廚藝在國際競賽也屢獲佳績，希望有助相關創新美食的技術升級。

嘉藥大學餐旅管理系以美食促進國際外交·菲律賓業者學習道地臺灣麵條製作

2018/7/19 上午 10:09:06 記者:陳遍綠 Viewed:135

「2018菲律賓新鮮麵條台灣研習會」由美國小麥協會駐台辦事處主辦，嘉南藥理大學餐旅管理系承辦。研習會包含3天研習課程，課程內容有次級粉的應用、麵條麵粉品質與規格、冷凍麵條與低溫配送鏈探討及麵條教學示範操作。



嘉南藥理大學接待菲律賓知名麵粉與製麵業者一行30餘人，自107/07/16(一)起於該校展開為期5天的新鮮麵條台灣研習活動，校方特別安排研習課程、實作課程，更帶領至關廟、桃園知名製麵廠、麵粉廠實地參訪，親身體驗並充分了解台灣在地麵條的製作過程與技巧，期待藉由在台研習實作與參訪，促進兩國麵食風味文化之交流。



餐旅管理系吳昆崙副教授說，除了專業研習課程外，還安排名勝古蹟、奇美幸福觀光工廠等旅遊，讓遠到的貴賓能見識台南府城之美，並品嚐道地府城美食，期望菲律賓一行來台不只有學習，更有滿滿的回憶。



餐旅管理系主任龔聖雄表示，為帶動全球小麥資源運用與技術合作，並增進學術與產業互相提攜，在美國小麥協會的安排下，餐旅系再度接待菲律賓業者到南台灣，實地進行在地麵食製作研習，餐旅管理系擁有專業烘焙的師資與設備，教學和實務

經驗豐富，師生精湛的廚藝在國際競賽也屢獲佳績，希望有助相關創新美食的技術升級。



麵食外交 菲律賓業者來台取經

用LINE傳送



2018-07-22 23:27 聯合報 記者綦守鈺 / 台南報導



菲律賓麵粉與製麵業者到台南嘉南藥理大學，學習製作新鮮麵條，盼能促進兩國麵食文化交流。圖 / 嘉南藥理大學提供

「2018菲律賓新鮮麵條台灣研習會」由美國小麥協會駐台辦事處主辦，嘉南藥理大學餐旅管理系承辦。菲律賓知名麵粉與製麵業者一行30餘人，透過研習、實作課程進行麵食文化交流，也到關廟、桃園知名製麵廠、麵粉廠參訪。

嘉南藥理大學餐旅管理系主任龔聖雄表示，3天研習課程內容有次級粉的應用、麵條麵粉品質與規格、冷凍麵條與低溫配送鏈探討及麵條教學示範操作，也品嚐道地府城美食，親身體驗台灣麵食文化。

龔聖雄說，為帶動全球小麥資源運用與技術合作，增進學術與產業互相提攜，餐旅系接待菲律賓業者到南台灣，實地進行在地麵食製作研習。嘉藥餐旅管理系擁有專業烘焙的師資與設備，教學和實務經驗豐富，師生精湛廚藝在國際競賽屢獲佳績。



菲業者嘉藥研習麵條製作

記者林偉民／仁德報導

嘉南藥理大學推廣麵食製作闖出名號，有卅多名來自菲律賓的知名麵粉與製麵業者，特地到嘉藥進行五天的新鮮麵條台灣研習活動，校方除安排麵條製作體驗外，還帶他們參觀知名製麵廠，了解台灣麵條製作與技巧，也促進兩國麵食風味文化交流。

菲律賓新鮮麵條台灣研習活動由美國小麥協會駐台辦事處主辦，嘉南藥理大學餐旅管理系承辦，研習會包含三天的研習課程，內容有次級粉的應用、麵條麵粉品質與規格、冷凍麵條與低溫配送鏈探討，及麵條教學示範操作等，也讓大家動手製作台灣麵條，並品嚐台灣麵條的滋味，大家學得都很認真，認為是難得的體驗。

餐旅管理系主任龔聖雄表示，為帶動全球小麥資源運用與技術合作，促進學術與產業互相提攜，這次在美國小麥協會安排下，接待菲律賓業者到嘉藥實地進行在地麵食製作研習，期待藉由在台研習、實作與參訪，促進兩國麵食風味文化交流。

副教授吳昆崙表示，除了專業研習課程外，也安排到台南的名勝古蹟、奇美幸福觀光工廠等地旅遊，讓這些遠到的來賓能見識台南之美，也品嚐台南美食，讓菲律賓一行來台不只有學習，更有滿滿的回憶。



↑ 菲律賓麵粉與製麵業者到嘉藥學習新鮮台灣麵條製作。
(記者林偉民攝)



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：臺灣導報(4B 台南新聞)

刊載日期：107年07月20日

記者：陳懷恩



菲律賓知名麵粉與製麵業者前往臺灣製麵廠、麵粉廠參訪。
(記者陳懷恩攝)

嘉藥辦菲律賓麵條臺灣研習會

【記者陳懷恩台南報導】嘉南藥理大學辦理「2018菲律賓新鮮麵條臺灣研習會」，校方特別安排研習、實作課程，並接待菲律賓知名麵粉與製麵業者實地參訪。

菲業者一行30餘人進行為期5天的新鮮麵條臺灣研習活動，期間也前往關廟、桃園知名製麵廠、麵粉廠參訪，實地了解臺灣麵條的製作過程與技巧，促進兩國麵食文化交流。

研習會由美國小麥協會駐臺辦事處主辦，嘉南藥理大學餐旅管理系承辦，包含3天次級粉的應用、麵條麵粉品質與規格、冷凍麵條與低溫配送鏈探討，麵條教學示範操作。

嘉藥餐旅管理系吳昆崙副教授說，除了專業研習課程外，也安排名勝古蹟、奇美幸福觀光工廠等旅遊，讓遠到的貴賓能見識台南府城之美，並品嚐道地府城美食。



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：聯合報（B2 雲嘉南要聞）

刊載日期：107年07月23日

記者：綦守鈺

麵食外交 菲律賓業者來台取經

【記者綦守鈺／台南報導】「2018菲律賓新鮮麵條台灣研習會」由美國小麥協會駐台辦事處主辦，嘉南藥理大學餐旅管理系承辦。菲律賓知名麵粉與製麵業者一行30餘人，透過研習、實作課程進行麵食文化交流，也到關廟、桃園知名製麵廠、麵粉廠參訪。

嘉南藥理大學餐旅管理系主任龔聖雄表示，3天研習課程內容有次級粉的應用、麵條麵粉品質與規格、冷凍麵條與低

溫配送鏈探討及麵條教學示範操作，也品嚐道地府城美食，親身體驗台灣麵食文化。

龔聖雄說，為帶動全球小麥資源運用與技術合作，增進學術與產業互相提攜，餐旅系接待菲律賓業者到南台灣，實地進行在地麵食製作研習。嘉藥餐旅管理系擁有專業烘焙的師資與設備，教學和實務經驗豐富，師生精湛廚藝在國際競賽屢獲佳績。



菲律賓麵粉與製麵業者到台南嘉南藥理大學，學習製作新鮮麵條，盼能促進兩國麵食文化交流。圖／嘉南藥理大學提供



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：臺灣時報（17 文教）

刊載日期：107 年 07 月 25 日

記 者：林福來

菲國業者訪嘉藥 交流麵食文化

〔記者林福來台南報導〕嘉南藥理大學接待菲律賓知名麵粉與製麵業者一行三十餘人，最近於該校展開為期五天的新鮮麵條台灣研習活動，校方特別安排研習課程、實作課程，更帶領至關廟、桃園知名製麵廠、麵粉廠實地參訪，親身體驗並充分了解台灣在地麵條的製作過程與技巧，期待藉由在台研習實作與參訪，促進兩國麵食風味文化之交流。

「二〇一八菲律賓新鮮麵條台灣研習會」由美國小麥協會駐台辦事處主辦，嘉南藥理大學餐旅管理系承辦。

研習會，包含三天的研習課程，內容有次級粉的應用、麵條麵粉品質與規格、冷凍麵條與低溫配送鏈探討，以及麵條教學示範操作。

餐旅管理系吳昆崙副教授說，除了專業研習課程外，也安排名勝古蹟、奇美幸福觀光工廠

等旅遊，讓遠到的貴賓能見識台南府城之美，並品嚐道地府城美食，期望菲律賓一行來台不只有學習，更有滿滿的回憶。

餐旅管理系主任龔聖雄表示，為帶動全球小麥資源運用與技術合作，並增進學術與產業互相提攜，在美國小麥協會的安排下，餐旅系再度接待菲律賓業者到南台灣，實地進行在地麵食製作研習，餐旅管理系擁有專業烘焙的師資與設備，教學和實務經驗豐富，師生精湛的廚藝在國際競賽也屢獲佳績，希望有助相關創新美食的技術升級。