

嘉藥餐旅畢業成果展 「食·光」串起青春和品味 記憶

【徵文】一吐你的工作奇葩事·爽賺獎金5千



▲嘉南藥理大學餐旅管理系19日，舉辦第14屆畢業成果展，用食物訴說著屬於他們的大學時光，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回憶。（圖 / 嘉藥提供）

記者林悅 / 南市報導

嘉南藥理大學餐旅管理系19日，舉辦第14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，不僅用食物訴說著大學時光，更親手折出上千朵紙花，布置出五彩繽紛花牆，象徵精彩豐富大學生活及師長祝福，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回憶。

餐旅系大三同學今年暑期，將開始為期1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30餘桌，邀請家長們前來，品嚐他們3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3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4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。

「食·光」串起青春和品味的記憶－嘉藥餐旅管理系畢業成果展

<http://www.cdnews.com.tw> 2018-05-19 18:27:21



嘉藥餐旅管理系畢業成果展，推出獨特風格的菜餚，展現同學們的精湛廚藝。



校長陳銘田(中)、民生學院院長王瑞顯(左)與餐旅系主任龔聖雄一起到香檳塔會宴席揭開序幕。



嘉藥餐旅管理系畢業成果展，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。

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。

串起青春和品味的記憶「食·光」餐旅管理系畢業成果展



2018/05/19

【大成報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系5月19日舉辦第14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30餘桌，邀請家長們前來，品嚐他們3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。



串起青春和品味的記憶「食·光」嘉藥餐旅管理系畢業成果展



2018/05/19

【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系5月19日舉辦第14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30餘桌，邀請家長們前來，品嚐他們3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。



串起青春和品味的記憶「食·光」嘉藥餐旅管理系畢業成果展

勁報 2018/05/19 14:52(1天前)



【勁報記者

于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系5月19日舉辦第14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30餘桌，邀請家長們前來，品嚐他們3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。



串起青春和品味的記憶「食·光」 嘉藥餐旅管理系畢業成果展



【記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系5月19日舉辦第14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30餘桌，邀請家長們前來，品嚐他們3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焙拉蛋糕，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。



餐旅管理系畢業成果展「食.光」品味的記憶



2018/05/20

(記者邱秋逢/台南報導)嘉南藥理大學餐旅管理系昨(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。

上圖:宴席在精采的上菜秀後展開。

中圖:獨特風格的菜餚，吸引家長目光也展現同學們的精湛廚藝。


下圖:嘉藥餐旅系在學校大禮堂席開三十餘桌，邀請家長們品嚐三年來所學。



嘉南藥理大學餐旅管理系畢業成果展 [複製鏈接]

minjim

發表於 前天 19:20 | 只看該作者 | 只看大圖 ▶

樓主 電梯直達 

6621 主題 | 6623 帖子 | 5萬 積分

管理員



積分 53012

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。

minjim



6621 6623 5萬
主題 帖子 積分

管理員



積分 53012
發消



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。

南天地方新聞在 嘉南藥理大學。

16 小時 · 台南市 ·

串起「食·光」 嘉藥餐管系畢業成果展

嘉南藥理大學餐旅管理系19日以「食·光」以「串起青春和品味的記憶」為概念，舉辦第十四屆畢業成果展。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；以食物說著屬於他們的大學時光，在大禮堂席開三十多桌，邀請家長們前來，品嚐他們三年來所學的精湛手藝。

餐旅系畢業成果展，飲調模組同學，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，推出四款突顯在地古色古香的風情的特色飲品。

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。

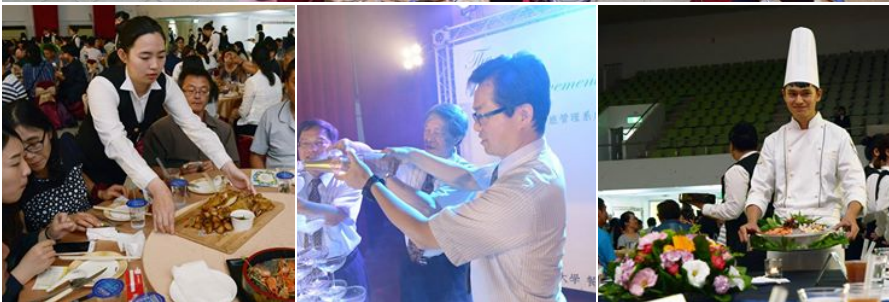
烘焙模組推出暨創新又不失傳統的莓果歐培拉蛋糕，是同學們用熬煮後的覆盆莓果泥加入義式奶油霜，希望讓所有家長都能感受到酸甜的幸福滋味。

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，讓與會家長們在充滿「青春和品味的記憶」的歡樂氣氛中，享用孩子們用心料理的美食。

#串起青春和品味的記憶

#食·光

📷 照片由嘉南藥理大學提供



主題：[活動總匯] 「食·光」串起青春和品味的記憶－嘉南藥理
大學餐旅管理系畢業成果展

facebook

UUTW FB

日期：2018/5/19



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。







「食·光」串起青春和品味的記憶，嘉藥餐旅畢業成果展。

分享:   

【新南瀛記者黃鐘毅報導】嘉南藥理大學餐旅管理系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。

嘉藥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，19日中午特地在大禮堂舉辦畢業成果展，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，同學們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，台上台下滿滿「青春和品味的記憶」，場面熱絡。



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，創造出獨具風格的菜餚；飲調模組同學則匠心獨具，推出四款具特色的飲品；烘焙模組推出暨創新又不失傳統的莓果歐培拉蛋糕。

嘉藥餐旅管理系主任龔聖雄表示，這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。

嘉藥餐旅系畢展 辦桌宴請家長

台南新聞

2018-05-21 臺灣導報編輯部 31



嘉南藥理大學餐旅管理系大三生辦桌邀家長用餐，展現三年所學。（記者陳懷恩攝）

【記者陳懷恩台南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系第十四屆畢業成果展主題「食·光」，以「串起青春和品味的記憶」為概念。學生手摺上千紙花布置五彩牆面，象徵精彩豐富的大學生活。餐旅系大三180多位學生，實習前舉辦畢業成果展，並在大禮堂席開三十餘桌邀家長品嚐。飲調模組推出特色飲品，結合臺南百年茶行仙女紅茶、關廟鳳梨，手工熬煮出果醬、糖漿。烘焙模組的莓果歐培拉蛋糕，是用熬煮後的覆盆莓果泥，加入義式奶油霜，令人感受酸甜的幸福滋味。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。

「食·光」串起青春和品味的記憶－餐旅管理系畢業成果展



TNN台灣地方新聞／黃緒勳／更新日期: 2018-05-19 20:21:20



【記者黃緒勳台南報導】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。

餐旅管理系畢業成果展「食·光」一同串起青春和品味的記憶

2018/5/21 下午 07:18:46 記者:陳遍綠 Viewed:66

嘉南藥理大學餐旅管理系5/19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。



飲料調製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。

舒適閱覽：小中大
「食·光」串起青春和品味的記憶 嘉藥餐旅系畢業成果展


宴席在精采的上菜秀後展開



校長陳銘田(中)、民生學院院長王瑞顯(左)與餐旅系主任龔聖雄一起到香檳塔會宴席揭開序幕



獨特風格的菜餚，吸引家長目光也展現同學們的精湛廚藝

「食·光」串起青春和品味的記憶
嘉藥餐旅系畢業成果展

(中央社訊息服務20180521 09:21:09)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。

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/234063.aspx>

附件下載

- [宴席在精采的上菜秀後展開 \(jpg檔\)](#)
- [校長陳銘田\(中\)、民生學院院長王瑞顯\(左\)與餐旅系主任龔聖雄一起到香檳塔會宴席揭開序幕 \(jpg檔\)](#)
- [獨特風格的菜餚，吸引家長目光也展現同學們的精湛廚藝 \(jpg檔\)](#)

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05月22日

記者：陳懷恩

嘉藥餐旅系畢展 辦桌宴請家長

【記者陳懷恩台南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系第十四屆畢業成果展主題「食·光」，以「串起青春和品味的記憶」為概念。學生手摺上千紙花布置五彩牆面，象徵精彩豐富的大學生活。

餐旅系大三180多位學生，實習前舉辦畢業成果展，並在大禮堂席開三十餘桌邀家長品嚐。飲調模組推出特色飲品，結合臺南百年茶行仙女紅茶、關廟鳳梨，手工熬煮出果醬、糖漿。烘焙模組的莓果歐培拉蛋糕，是用熬煮後的覆盆莓果泥，加入義式奶油霜，令人感受酸甜的幸福滋味。

餐旅系區分廚藝專業製作、烘焙專業製作、餐旅服務暨



嘉南藥理大學餐旅管理系大三生辦桌邀家長用餐，展現三年所學。
(記者陳懷恩攝)

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。



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：蘋果日報 (A10)

刊載日期：107年05月23日

「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。

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。

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。



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：聯合報(C8 廣告)

刊載日期：107年05月26日

記者：陳盈吉

「食·光」串起青春和品味的記憶 嘉南藥理大學餐旅管理系畢業成果展

文/陳盈吉

嘉南藥理大學餐旅管理系於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。

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。