



類	資 料 來 源	民 衆 日 報 第 18 版
別	刊 載 日 期	中 華 民 國 98 年 12 月 4 日

## 嘉南科大今辦日本飲食文化研討會

【記者陳正宮仁德報導】除了中華美食之外，你想知道為何日式料理能夠逐漸崛起，在國際舞台上蔚為風潮，受到歐美人士認同與接受嗎？今（14）日上午在嘉南藥理科技大學舉辦的「2009日本飲食文化與旬魚料理」國際研討會，現場並安排執業超過30年之日式料理長一吳世煌進行時令鮮魚庖制示範，歡迎前往參加。

嘉南科大為推動健康養生概念，由該校餐旅管理系承辦日本飲食與技藝交流活動，以促進國內餐飲業者與學

界對日式料理文化與技藝之交流。於14日上午9時假該校Q棟007視聽教室舉辦一場國內少見之「2009日本飲食文化與旬魚料理」國際研討會，會中邀集台美日三國之專家與業界主廚針對日本料理主題進行專題演講，並現場進行鮮魚料理庖制示範發表。

嘉南科大餐旅管理系主任王瑞顯表示，日本飲食雖非為台灣傳統古早之異國料理，然而也因歷史與地理因素而融入台灣飲食超過100年，並已逐漸成為本國飲食文化

之重要元素，在台灣佔有重要之一席料理地位。他說，過去數十年來，歐美國家對日本料理逐漸因健康、營養、清新與美感，而能在國際料理舞台上發揚傳播並蔚為風潮，吸引越來越多歐美人士認同與接受，尤其日本長壽人口排名世界前茅，與他們對飲食養生的注重及對當令季節食材的運用及掌握，應有密切關係。

此一研討會特別邀請高雄漢來大飯店「弁慶」日本料理總料理長一五味澤和實，以他從事日本料理多年的經

驗，針對日本料理的精神及結合台灣地方特色食材的運用發表演說，會中並邀請美國「AsianFoodDesignersCorporation」總經理蔡正仁博士發表日本料理專有第五味之專題演講。

王瑞顯說，現場並安排執業超過30年之日式料理長一吳世煌進行時令鮮魚庖制示範，希望藉由此活動能推廣產業與學術界之經驗交流與技術分享，共同理解進而探討日本飲食文化之傳統與新時代課題。



類別	
刊載日期	資料來源
中華民國 98 年 12 月 15 日	中華日報 B6 版

### 嘉南科大與日飲食技藝交流

記者張清源／仁德報導  
嘉南科大昨舉辦「日本飲食文化與旬魚料理」國際研討會，邀主廚針對日本料理主題專題演講，現場進行鮮魚料理庖制示範發表，提供台灣餐飲相關人員觀摩交流機會。

餐旅管理系主任王瑞顯表示，日本長壽人口排名世界前茅，其對飲食養生的注重及當令季節食材的運用掌握，應有密切關係。日本飲食雖是國料理，卻因歷史與地理背景融入台灣飲食超過一百年，成為本國飲食文化重要元素，歐美國家對日本料理健康、營養也能認同，有值得學習之處。

校方昨請來高雄漢來大飯店「弁慶」日本料理總料理長五味澤和實，針對日本料理的精神及結合台灣地方特色食材的運用發表演說，另安排執業超過卅年的日式料理長吳世煌現場進行時令鮮魚庖制示範，乾淨俐落的刀法，讓與會者大開眼界。

王瑞顯指出，觀摩和享用不同國家美食，也是文化交流的一環，希望藉此類活動推展產業與學術界經驗交流與技術，對台灣餐飲產生相互激勵效果。



類	資 料 來 源	民衆日報 第 16 版
別	刊 載 日 期	中華民國 98 年 12 月 15 日

## 嘉南科大餐飲系 東洋美食飄香

【記者陳正言仁德報導】嘉南藥理科技大學餐飲系昨(14)日東洋美味飄香，各大餐廳主廚及大學餐飲系老師齊聚，共同探討日本料理之文化及其特殊風味，並參觀超過30年執業經驗之日式料理長吳世煌現場操刀庖割時令鮮魚，選品嘗鮮美的沙西米，人大呼過癮。

這項國內少見的「2009日本飲食文化與旬魚料理」國際研討會，邀集台美日三國

之專家與業界主廚針對日本料理主題進行專題演講，自上午8時50分開幕後，持續進行至下午4時50分才結束。分別就日本料理的特殊風味、旨味及漫談日本料理文化，中午用餐前還安排東兩日式料理餐廳吳世煌料理長進行一場時節鮮魚料理庖割示範，隨後即以此一時鮮供應與會者品嚐。

嘉南科大餐旅管理系主任王瑞顯表示，日本料理在台

灣的歷史超過100年，是所有異國料理中最先融入台灣，且最具悠久歷史，對台灣的影響也最大，成為台灣飲食中的一部分，在台灣的發展過程已直接改變成適合台灣人口味的料理。

王瑞顯指出，每一國的料理都有其精神與根本，此一研討會特別結合業界與日本料理的大師多方交流。他說，在國外喜好日本料理的愈來愈多，在日本料理漸受肯定下，更要找出日本料理原先之精神，加以提升起來。王瑞顯表示，日本料理具有的健康、營養、清新與美感等特色，以及日本長壽人口在世界上的領先排名，應與日本料理對飲食養生的注重及當令季節食材的運用及掌握有密切關係。

本身也是嘉南科大餐旅管理系藝技助理教授的吳世煌，現現示範時令鮮魚庖割，從切割、去皮到切塊及切片，顯現大師的俐落身手，他使用不同的刀子切割不同的時魚及展示不同的切法，還示範炙燒的技巧與時效，刀法嫻熟，並巧妙將切片的鮮魚排成多種形狀，中看又中吃，讓人看的口水直流。上菜後，果然味道鮮美，嘗過者都讚不絕口。



嘉南藥理科技大學餐飲系昨天舉辦「2009日本飲食文化與旬魚料理」國際研討會，王瑞顯主任(中)與日式料理長吳世煌(右)展示現場高割時令鮮魚做成的鮮美沙西米。

(記者陳正言拍攝)





執業30多年的大廚吳世煌（左一）示範大鯛魚庖割料理，做出一盤盤色香味俱全的生魚片。  
記者周宗禎／攝影

## 大廚示範殺魚刀法 驚嘆連連

【記者周宗禎／仁德報導】嘉南藥理科技大學昨天舉辦「日本飲食文化與旬魚料理」國際研討會，邀集美日餐飲專家專題演講，知名主廚吳世煌示範大鯛魚庖割技巧，一雙巧手變化出無數造型生魚片，驚嘆聲不斷。  
執業30多年的大廚吳世煌示範

各種「殺魚」技巧與刀法，內行人看門道，餐旅系師生專注錄影拍照記錄，參觀的外系師生則是盯著一盤盤生魚片，目瞪口呆。  
研討會邀請高雄漢來大飯店「弁慶」日本料理總料理長五味澤和實，專題演講日本料理精神及如何結合台灣地方特色食材運用

，美國亞洲食材學者蔡正仁解說日本料理特有風味。  
承辦活動的餐旅系主任王瑞顯表示，日本料理雖算是異國飲食，並非台灣傳統古早味，卻因歷史地理因素，融入台灣飲食超過100年，已逐漸成為台灣飲食文化重要元素。

類別

刊載日期

資料來源  
中華民國聯合報

98

年

第

12

月

15

日版

B2





大紀元網系 | 天氣 | 投稿 | 訂閱 | 簡體 | 正體  
新聞 社區 評論 網聞 香港 工商 副刊 體育 娛樂 圖片 專題 頁卡等 電子時報 博客  
首頁 > 新聞 > 國際新聞 > 正文



嘉藥旬魚料理國際研討會上旬魚擺盤示範，由吳世煌攝刀演示。(攝影：賴友容/大紀元)

### 嘉藥推健康養生 辦日式料理研討

【本報訊】【本報記者賴友容報導】

【字號】大 中 小

【大紀元12月14日訊】(大紀元記者賴友容台南報導)日本料理數十年來在國際料理舞臺上發揚，傳播並蔚為風潮，吸引越來越多歐美人士逐漸認同與接受日本料理的健康、營養、清新與美感，尤其日本長壽人口排名世界第一，應與飲食養生的注重、對當令季節食材的選用及掌握，應有密切關係。

嘉南藥理科技大學餐飲管理系主任王瑞原表示，日本飲食並不是台灣傳統古老的異國料理，然因歷史與地理因素卻融入台灣飲食超過100年，已逐漸成為台灣飲食文化的重要元素，並於台灣佔有重要之一席料理地位。

該校邀集台美日3國的專家與業界主廚，於14日舉辦了一場國內少見的「2009日本飲食文化與旬魚料理」國際研討會，針對日本料理主題進行專題演講，以便進國內餐飲業者與學界對日式料理文化與技藝的交流。

研討會邀請高雄漢來大飯店「奔騰」日本料理總料理長五味澤和實，以他從事日本料理多年的經驗，針對日本料理的精神，及結合台灣地方特色食材的運用發表演說；並由美國「Asian Food Designers Corporation」總經理蔡正仁博士發表日本料理專有第五味的專題演講。

現場並安排執業超過30年的日式料理長吳世煌，於現場進行時令旬魚擺盤示範，吳世煌表示，旬魚料理就是享用當季最新鮮美味的食材，食材新鮮料理就好吃。他示範將一尾大起納魚以刀工乾淨俐落地分開、去皮、切片，並演示炙燒、及雕花排盤，讓來賓了解日本料理手工的特色。(http://www.dajiyuan.com)



嘉藥餐管系主任王瑞原(前排左四)，教師吳世煌、與餐管系學生吳世煌等與會者合影。(攝影：賴友容/大紀元)

完明時間: 2009-12-11 10:50:47 AM 【萬年曆】

本文網址: http://www.epochtimes.com/b5/9/12/14/n2754333.htm

Copyright © 2000 - 2009 The Epoch USA, Inc. 復刊與許可 服務條款

主題：【活動總匯】2009日本飲食文化與旬魚料理國際研討會 14日在嘉南科大登場

日期：2009/12/14



文・圖／記者陳慧明

一場國內少見的「2009日本飲食文化與旬魚料理」國際研討會，14日在嘉南藥理科技大學餐飲大樓登場，邀集台、美、日三國之專家與業界主廚針對日本料理主題進行專題演講，包括各大餐館主廚及大學餐飲系老師齊聚一堂，共同探討日本料理之文化及其特殊調味，現場還由超過30年執業經驗之日式料理員吳世煌示範旬魚料理技巧，並品嚐鮮美的汐羅米，人人都讚不絕口。

研討會自14日上午8時50分開幕後，持續進行至下午4時50分結束，高麗漢來大飯店「奔櫻」日本料理總料理長一五咲澤和貴先生，特別以他從事日本料理多年的經驗，針對日本料理的精神及結合台灣地方特色食材的運用發表演講，美國「Asian Food Designers Corporation」總經理蔡正仁博士則發表日本料理專有第五味之專題演講，透過經驗交流與技術分享，共同瞭解、探討日本飲食文化之傳統與新時代課題。

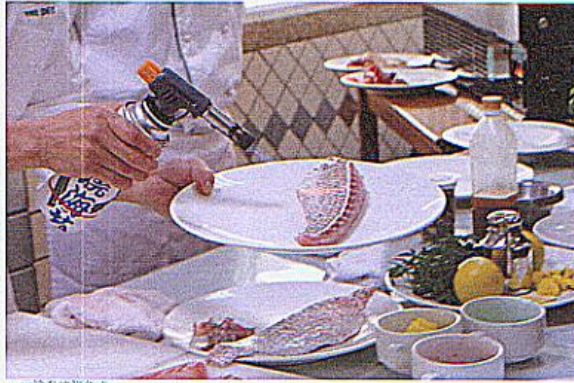
嘉南科大餐管管理系主任王瑞蘭表示，日本料理在台灣的歷史至少100年，在所有異國料理中最先融入台灣，對台灣的影響也最大，已成為台灣飲食中的一部分，並直接發展改變成適合台灣人口味的料理。

王瑞蘭說，每一國的料理都有其精神與根本，國外喜好日本料理的消費者愈來愈多，在日本料理漸受肯定下，更要找出日本料理原先之精神，他表示，日本料理具有的簡潔、營養、清新與美感等特色，以及日本長壽人口在世界上的領先排名，應與日本料理對飲食養生的注重及當令食材的運用與掌握有密切的關係。

目前在嘉南科大餐管管理系擔任專技助理教授的吳世煌，14日於現場示範旬魚應酬技法，他從切割、去皮到切塊及切片，呈現大廚的俐落身手與嫻熟刀法，他使用不同的刀子切割不同的時魚及展示不同的切法，並示範夾燒的技巧與時效，巧妙的將切片的鮮魚煎成多種形狀，好看又好吃，讓人口水直流，一經嘗過，果然味道鮮美，人人都讚不絕口。

圖說：吳世煌示範旬魚料理時令鮮魚技巧。





▲ 槍炙燒鰻魚的法。



▲ 嘉南科大餐管系舉辦日本飲食文化與旬魚料理國際研討會



▲ 左楊錫(中)·吳世雄(右)兩人展示特別的鰻魚。

優良商家 PATRONIZE SHOP

嘉南藥理科技大學 碩博士班甄試  
2009.12.12 ~ 12.14

嘉南藥理科技大學  
2009 嘉南藥理科技大學 碩博士班甄試

嘉南藥理科技大學  
Kun Shan University

錦茂商務旅館  
JIN MAO BUSINESS HOTEL

嘉南藥理科技大學

台糖長榮酒店  
TAINAN TANG YANG HOTEL

致遠管理學院  
Duan University  
DWU

台南科技大學  
TAINAN UNIVERSITY OF TECHNOLOGY

雙子星有線電視

Far Eastern Plaza Hotel

台南志光  
志光公館 · 一室一廳

HONO 賀諾高爾夫

遠東科技大學  
Far East University

雲南  
YUNNAN

2009年12月28日 28-29  
9:00-17:00



[\[回到上一頁\]](#)

悠遊台灣新聞網 - 版權所有  
Email: [Service@uutw.com.tw](mailto:Service@uutw.com.tw)





udn 歷史新聞 web GO



udn / 地方新聞 / 嘉南百寶鄉

國內新聞  
社會新聞  
地方新聞  
國際台灣  
全球華語  
意見與論  
財經產業  
股市投資  
嘉南藥理  
運動大新聞  
數位資訊  
極端遊歷  
市聲流行  
生活天氣  
健康醫學  
軍事休閒  
校園博覽會  
閱讀藝文  
聯合書院南  
網路購物  
數位通訊  
華語線上  
論壇行文

udn推薦



訂《聯合文學》送世界電影DVD (共360位)  
特價 \$ 1999 元



時尚LENA風靡款  
特價 \$ 680

熱門關鍵字: 免費報帳 | 招考高分 | 私尊年獎 | 藝人廚房 | 大學報運  
最新 | 自選 | 監新聞

大廚示範殺魚刀法 引發驚嘆連連

【聯合報記者周宗禧攝】 / 仁德報導 2009.12.15 04:02 am

嘉南藥理科技大學昨天舉辦「日本飲食文化與旬魚料理」國際研討會，聚集美日餐飲專家專題演講，知名主廚與世嘉示範大鰻魚切割技巧，一雙巧手變化出無數造型生魚片，驚嘆聲不斷。



執業30多年的大廚吳世嘉(左一)示範大鰻魚剖料理，製出一款藍色香味俱全的生魚片。  
記者周宗禧 / 攝影

執業30多年的大廚吳世嘉示範各種「殺魚」技巧與刀法，內行人看門道，餐館高師生專注錄影拍照記錄，參觀的外系師生則是訂著一盤盤生魚片，目瞪口呆。

研討會邀請高雄高科大飯店「奔騰」日本料理總料理長吳世嘉和實，專題演講日本料理精神及如何結合台灣地方特色食材運用，美國亞洲食料學者蔡正仁解說日本料理特有風味。

承辦活動的餐旅系主任王瑞蘭表示，日本料理雖然是異國飲食，並非台灣傳統古早味，卻因歷史地理因素，融入台灣飲食超過100年，已逐漸成為台灣飲食文化重要元素。

【2009/12/15 聯合報】 © http://udn.com/

上一篇 | 下一篇 | 查看註釋(0) | 點點引用排行

- 表達性藝術治療  
99/11/5舉行應用研討會,歡迎醫療照護、藝術工作、社工等人員踴躍參加!
- 五福旅遊-東京物超所值  
備供您宿山中巔五星新飯店富士美華-飯店內享用晚餐饌饌無限供應!
- 美國貝果,超值價搶購中  
買半打正宗美國進口貝果, 祇有低糖低醃, 多口味歡迎選購! 立即搶購優惠
- 五福旅遊-直航沖繩包機  
二申直航中國包機, 看了新聞也看荷包~北京上海江浙省錢旅遊團!
- 大鵬中醫-專治膝關節  
游安雲中醫博士, 36年臨床經驗, 專治膝關節, 數款下藥, 純中藥30天見效

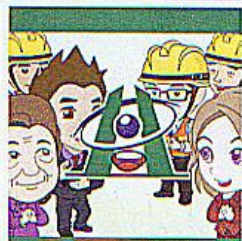
Supple 昂比廣告

新聞跟蹤 (按下列標題明瞭新聞的進度) | 直接看結果



其他新聞

- 五福旅遊-南開博覽會
- 倫敦「行將中的節」 印度樂隊
- 郵票書畫展 金山原貌再現
- 影音 / 十六地方旅遊地圖 個個有特色
- 南投平林新村 山水色色好動地
- 台北101 跨年煙火 熱鬧一翻
- 台北南港山莊 熱門登山勝地
- 南澳山青楓紅黃青 冬日山莊美景
- 阿公阿婆 青春靚麗
- 體地研會邀請 小團組大遊歷
- 口啤專家叫 聽聽郭德舉
- 研會、醫術展 三角車環宇打燈氣格壯區
- 研會 / 天地偉大 康復獅子物造展覽
- 東北角海岸線 踏踏年迎曙光
- 日月潭跨年 龍船水上煙火的向輝
- 走訪南港路青 大鰻魚正在開花
- 養生社造料理小日本傳統料理



耐震標章認證制度  
有獎徵答  
好禮等你拿!



工作不好找 起薪有夠低  
自我進修  
很重要+