



這系畢展有夠味 嘉藥餐旅大推「永續餐桌」創意饗宴

聽過或吃過「永續餐桌」料理嗎？讓嘉南藥理大學餐旅管理系學生掌廚做給你嚐鮮。該系於5月24、25日一連兩天舉辦畢業成果展，就推出「永續餐桌」的新式飲食概念，不僅邀請身心障礙學員DIY製作美食，更辦桌宴請家長和師長貴賓，使得畢展活動充滿愛心、孝心與恩情，意義深遠，頗獲好評。

所謂「永續餐桌」，嘉藥餐旅系主任黃輝雄說，以有機、新良食及在地食材為主軸，強調從食材取得、加工製作、包裝方式到銷售運輸，全程都考慮人們的健康並降低對環境的負擔，堪稱美味、健康和環保兼具，是近年相當夯的飲食新趨勢。黃主任表示，這次參與活動的188名大三準畢業生，暑假將展開為期一年的業界實習，他們在離校前發想籌辦另類又有意義的畢展，於是永續餐桌的理念應運而生，而且擴大辦理兩天，可說是開系創舉。

首先，24日邀請瑞復益智中心24位發展遲緩嬰幼兒及多重障礙學員，來校參加由系上同學精心規劃的烘焙與飲料調製體驗營，活動內容有製作鳳梨果醬杯子蛋糕，以及造型可愛的巧克力裝飾；此外，餐旅系學生也安排學員親手製作茶包和色彩繽紛的漸層飲料，現場充滿歡樂，溫馨感人。

畢展總召蕭力瑋同學說，為答謝師長的栽培與教導，大家希望在實習前，能將所學知識技能回饋社會，讓這些身心障礙的「慢飛天使」也能和一般人相同，享受自己親手DIY做美食的樂趣；活動不只遵行永續餐桌概念，也期待將此概念傳遞並與他們分享，這是大學生應盡的社會責任，能以行動力挺公益，深感驕傲與自豪。

另外，25日在大禮堂舉行的辦桌餐會，邀請約400位家長、師長及各界貴賓前來祝福，也見證子弟們三年來所學的精湛廚藝與貼心服務。今年主題為「攝影×飲食」，會場除展示三年大學生活點滴的「懷舊攝影展」外，菜單也融入「永



嘉南藥理大學 新聞稿

聯絡人：公關出版組王耀德、吳尚怡
電話：(06)2664911 # 1042、1043
E-Mail：box1042@mail.cnu.edu.tw
box1043@mail.cnu.edu.tw

續餐桌」概念，讓來賓體驗創新的飲食方式；而考量與會者用餐習慣，甚至設計葷素兩種菜單，均以新鮮食材現做，搭配低碳環保烹飪技巧，同學們力求實踐永續餐桌理念，可謂用心良苦。

例如：葷食桌的「田園馬告慕斯中卷沙拉」，採用台南在地食材虱目魚，並加入原住民的山胡椒馬告；「芋香紫薯濃湯」則主推養生保健，以紫地瓜為基底，配上些許芋頭，不做太多額外調味等。至於素食桌的「黎麥波菜濃湯」、「風味烙烤時蔬」、「雜菜千層麵」等，強調無蛋、無奶，全素食製作，並以最簡單且美味和健康兼顧的烹調方法料理，都充分傳達這次「永續餐桌」的主題概念。

在享受美食饗宴之餘，同學們也準備團體花式調酒秀、家長與師生互動橋段，以及精采的主持秀等餘興節目，讓所有家長賓至如歸，倍感親切。嘉藥校長陳鴻助表示，此次畢業成果展，同學們用心設計構思，值得嘉許；他也為即將踏上實習旅程的準畢業生獻上滿滿祝福，期勉歷經淬鍊後能更加出類拔萃，並盼望畢業後前途似錦，未來都成為餐旅界專才，為台灣產業發展貢獻心力。