

這系畢展有夠味 嘉藥推「永續餐桌」創意饗宴



▲嘉南藥理大學餐旅管理系學生掌廚做給你嚐鮮，5月24、25日一連兩天畢業成果展中，推出「永續餐桌」的新式飲食概念。（圖／記者林悅翻攝，下同）

記者林悅 / 台南報導

聽過或吃過「永續餐桌」料理嗎？嘉南藥理大學餐旅管理系學生掌廚做給你嚐鮮，5月24、25日一連兩天畢業成果展中，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。

黃輝雄主任表示，這次參與活動的188名大三準畢業生，暑假將展開為期1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3年大學生活點滴的「懷舊攝影展」外，菜單也融入「永續餐桌」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，備感親切。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。

這系畢展有夠味

[留言 0](#) [收藏 0](#) [推薦 0](#)



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「黎麥菠菜濃湯」、「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。

我要回應(本篇僅限會員/好友回應，請先[登入](#))

嘉南藥理大學餐旅管理系學生掌廚做給你嚐鮮

[留言 0](#) [收藏 0](#) [推薦 0](#)

這系畢展有夠味

嘉藥餐旅大推「永續餐桌」創意饗宴 (記者黃淑惠/南市訊) 2019.05.25



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。

我要回應(本篇僅限會員/好友回應，請先[登入](#))

千秋閣新聞

2019年5月24日 星期五

嘉南藥理大學餐旅管理系學生掌廚做給你嚐鮮

這系畢展有夠味

嘉藥餐旅大推「永續餐桌」創意饗宴（記者黃淑惠/南市訊）2019.05.25

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。

這系畢展有夠味 嘉藥餐旅大推「永續餐桌」創意饗宴

101新聞網 (記者：蔡清欽) 2019-05-25 17:30:06



字級：



Plurk!



嘉藥餐旅系主任黃輝雄(左起)、校長陳鴻助、民生學院院長王瑞顯為活動剪綵。(記者王宇榛攝)

【101新聞網記者王宇榛 / 台南報導】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「黎麥菠菜濃湯」、「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。



這系畢展有夠 嘉藥餐旅大推「永續餐桌」 創意饗宴



嘉藥餐旅系主任黃輝雄(左起)、校長陳鴻助、民生學院院長王瑞顯為活動剪綵。(記者蔡清欽攝)



嘉藥餐旅系同學在畢展餐會表演花式調酒秀。



嘉藥餐旅系同學精心製作「永續餐桌」料理。



嘉藥餐旅系同學精心製作「永續餐桌」料理。(記者蔡清欽攝)



與會家長欣賞嘉藥餐旅系同學展示的在校學習照片。



嘉藥餐旅系畢展舉辦烘焙調飲體驗營，同學協助「慢飛天使」親手製作杯子蛋糕。



嘉藥餐旅系畢展推出「永續餐桌」料理，請家長師長嚐鮮。（記者蔡清欽攝）



嘉藥餐旅系畢展舉辦烘焙調飲體驗營，同學與瑞復益智中心「慢飛天使」開心合影。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。

(蔡清欽報導) 【大華網路報】

這系畢展有夠 嘉藥餐旅大推「永續餐桌」創意饗宴

大華網路報 (2019-05-25 21:58)

分享 |  微博     



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。

（蔡清欽報導）

圖1：嘉藥餐旅系主任黃輝雄(左起)、校長陳鴻助、民生學院院長王瑞顯為活動剪綵。（記者蔡清欽攝）

圖2：嘉藥餐旅系同學在畢展餐會表演花式調酒秀。

圖3：嘉藥餐旅系同學精心製作「永續餐桌」料理。

圖4：嘉藥餐旅系同學精心製作「永續餐桌」料理。（記者蔡清欽攝）

圖5：與會家長欣賞嘉藥餐旅系同學展示的在校學習照片。

圖6：嘉藥餐旅系畢展舉辦烘焙調飲體驗營，同學協助「慢飛天使」親手製作杯子蛋糕。

圖7：嘉藥餐旅系畢展推出「永續餐桌」料理，請家長師長嚐鮮。（記者蔡清欽攝）

圖8：嘉藥餐旅系畢展舉辦烘焙調飲體驗營，同學與瑞復益智中心「慢飛天使」開心合影。









這系畢展有夠 嘉藥餐旅大推「永續餐桌」創意饗宴

[大華網路報](#) 2019-05-25 22:19

觀看數：18

[字體縮小](#)

[字體放大](#)



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。

（蔡清欽報導）

圖1：嘉藥餐旅系主任黃輝雄(左起)、校長陳鴻助、民生學院院長王瑞顯為活動剪綵。（記者蔡清欽攝）

圖2：嘉藥餐旅系同學在畢展餐會表演花式調酒秀。

圖3：嘉藥餐旅系同學精心製作「永續餐桌」料理。

圖4：嘉藥餐旅系同學精心製作「永續餐桌」料理。（記者蔡清欽攝）

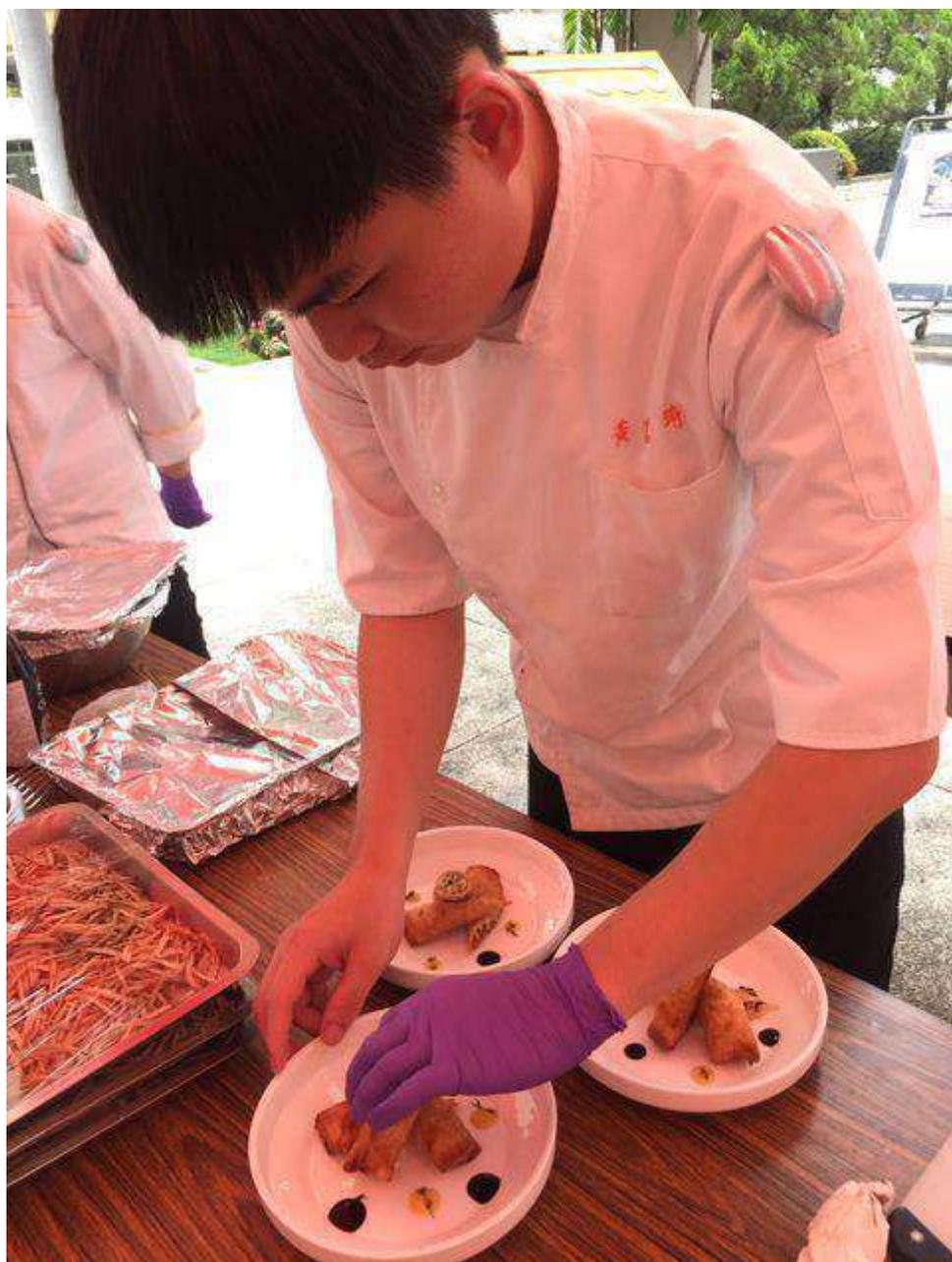
圖5：與會家長欣賞嘉藥餐旅系同學展示的在校學習照片。

圖6：嘉藥餐旅系畢展舉辦烘焙調飲體驗營，同學協助「慢飛天使」親手製作杯子蛋糕。

圖7：嘉藥餐旅系畢展推出「永續餐桌」料理，請家長師長嚐鮮。（記者蔡清欽攝）

圖8：嘉藥餐旅系畢展舉辦烘焙調飲體驗營，同學與瑞復益智中心「慢飛天使」開心合影。









這系畢展有夠 嘉藥餐旅大推「永續餐桌」創意饗宴

<http://www.cntimes.info> 2019-05-25 21:58:43



嘉藥餐旅系主任黃輝雄(左起)、校長陳鴻助、民生學院院長王瑞顯為活動剪綵。(記者蔡清欽攝)



嘉藥餐旅系同學在畢展餐會表演花式調酒秀。



嘉藥餐旅系同學精心製作「永續餐桌」料理。



嘉藥餐旅系同學精心製作「永續餐桌」料理。（記者蔡清欽攝）



與會家長欣賞嘉藥餐旅系同學展示的在校學習照片。



嘉藥餐旅系畢展舉辦烘焙調飲體驗營，同學協助「慢飛天使」親手製作杯子蛋糕。



嘉藥餐旅系畢展推出「永續餐桌」料理，請家長師長嚐鮮。（記者蔡清欽攝）



嘉藥餐旅系畢展舉辦烘焙調飲體驗營，同學與瑞復益智中心「慢飛天使」開心合影。

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，全都在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。

這系畢展有夠味 嘉藥餐旅大推「永續餐桌」創意饗宴

中央社訊息服務 2019/05/27 09:27(1天前)



這系畢展有夠味 嘉藥餐旅大推「永續餐桌」創意饗宴

(中央社訊息服務20190527 09:27:28)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。

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。

這系畢展有夠味 嘉藥餐旅大推「永續餐桌」創意饗宴

中央社 (2019-05-27 09:28)

分享 |  微博     

這系畢展有夠味 嘉藥餐旅大推「永續餐桌」創意饗宴 (中央社訊息服務20190527 09:27:28)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。

這系畢展有夠味 嘉藥餐旅大推「永續餐桌」創意饗宴

[中央社](#) 2019-05-27 09:28

觀看數：10

[字體縮小](#)

[字體放大](#)

這系畢展有夠味 嘉藥餐旅大推「永續餐桌」創意饗宴 (中央社訊息服務20190527 09:27:28)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。

這系畢展有夠味 嘉藥餐旅大推「永續餐桌」 創意饗宴

中央社 / 2019.05.27 09:28

這系畢展有夠味 嘉藥餐旅大推「永續餐桌」創意饗宴

(中央社訊息服務20190527 09:27:28)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。

舒適閱覽：

這系畢展有夠味 嘉藥餐旅大推「永續餐桌」創意饗宴



嘉藥餐旅系主任黃輝雄(左起)、校長陳鴻助、民生學院院長王瑞顯為活動剪綵



嘉藥餐旅系同學精心製作「永續餐桌」料理



嘉藥餐旅系畢展舉辦烘焙調飲體驗營，同學協助「慢飛天使」親手製作杯子蛋糕

這系畢展有夠味 嘉藥餐旅大推「永續餐桌」創意饗宴

(中央社訊息服務20190527 09:27:28)
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。

畢展總召集蕭力瑋同學說，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「黎麥菠菜濃湯」、「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。

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/254784.aspx>

附件下載

- 嘉藥餐旅系主任黃輝雄(左起)、校長陳鴻助、民生學院院長王瑞顯為活動剪綵 (jpg檔)
- 嘉藥餐旅系同學精心製作「永續餐桌」料理 (jpg檔)
- 嘉藥餐旅系畢展舉辦烘焙調飲體驗營，同學協助「慢飛天使」親手製作杯子蛋糕 (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

嘉藥餐旅畢展 永續餐桌美食饗宴

記者黃文記／仁德報導
2019-05-25

嘉南藥理大學餐旅管理系學生二十五日舉辦畢業成果展，推出「永續餐桌」的新式飲食概念，以健康及環保為核心，辦桌宴請家長和師長貴賓，使得畢展活動充滿愛心與感恩，頗獲好評。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄表示，永續餐桌就是以有機、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。參與畢業成果展的一百八十八名大三生，將展開實習，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，活動為期兩天。

辦桌餐會昨天中午在大禮堂舉行，約有四百位家長、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x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，同學力求實踐永續餐桌理念，用心良苦。

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。

畢展飄香 嘉藥餐旅推「永續餐桌」

2019-05-25 17:29:12
中廣新聞

嘉南藥理大學「餐旅管理系」結合公益，舉辦畢業成果展，除邀請身心障礙學員DIY製作美食，並推行「永續餐桌」飲食概念，辦桌宴請師長貴賓，現場充滿歡樂。

嘉藥校長陳鴻助表示，這次畢展結合公益，而且擴大辦理兩天，可說是開系創舉。

活動第一天，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與同學們規劃的烘焙體驗營；**25**日在大禮堂舉行辦桌餐會，邀請約**400**位家長、師長及各界貴賓，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「永續餐桌」概念，讓來賓體驗創新的飲食方式。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄說，所謂「永續餐桌」，即強調從食材取得、加工製作、包裝方式到銷售運輸，都講求降低對環境的負擔，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，期勉歷經淬鍊後能更加出類拔萃，未來都成為餐旅界專才！（中廣記者陳婉玲）



嘉藥105級餐旅畢展不一樣 創意「永續餐桌」饗宴有夠味

勁報

發布時間 2019年5月25日 13:56

更新時間 2019年5月26日 07:55

4

0



【勁報記者于郁金/臺南報導】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2天舉辦畢業成果展，就推出「永續餐桌」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。

黃輝雄主任進一步表示，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2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、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「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3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3年大學生活點滴的「懷舊攝影展」外，菜單也融入「永續餐桌」概念，讓來賓體驗創新的飲食方式。

特別的是，為考量與會者用餐習慣，甚至設計葷素2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「田園馬告慕斯中卷沙拉」，採用臺南在地食材虱目魚，並加入原住民山胡椒馬告；「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「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。

特別值得一提的是，此次105級餐旅系畢展中，在主桌及貴賓桌分別擺飾「北極熊累趴在冰磚上」，整座從上到下，居然是用1公斤半巧克力製作而成；原來作品出自於此次畢展學生林郁庭，她是中山工商畢業、巧克力及拉糖工藝選手。

林郁庭表示，來自巧克力工藝理念結構，手抓著地球，地球北端呈現，北極熊疲累趴在日漸減少的冰磚上，這也象徵對地球未來期許，期望大家共同愛護地球環境，減緩地球暖化，給北極熊一個家。

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，為臺灣產業發展貢獻心力。(于郁金攝)

嘉藥105級餐旅畢展不一樣 「永續餐桌」創意饗宴有夠味 <https://youtu.be/2dF2kwRyJ1M>





嘉藥餐旅畢展有夠味力推「永續餐桌」創意饗宴



2019/05/25

【大成報記者于郁金/臺南報導】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2天舉辦畢業成果展，就推出「永續餐桌」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。

黃輝雄主任進一步表示，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2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、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「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；活動不只進行永續餐桌概念，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3年來所學的精湛廚藝與貼心服務；今年主題為「攝影x飲食」，會場除展示3年大學生活點滴的「懷舊攝影展」外，菜單也融入「永續餐桌」概念，讓來賓體驗創新的飲食方式。

特別的是，為考量與會者用餐習慣，甚至設計葷素2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「田園馬告慕斯中卷沙拉」，採用臺南在地食材虱目魚，並加入原住民山胡椒馬告；「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「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。

特別值得一提的是，此次105級餐旅系畢展中，在主桌及貴賓桌分別擺飾「北極熊累趴在冰磚上」，整座從上到下，居然是用1公斤半巧克力製作而成；原來作品出自於此次畢展學生林郁庭，她是中山工商畢業、巧克力及拉糖工藝選手。

林郁庭表示，來自巧克力工藝理念結構，手抓著地球，地球北端呈現，北極熊疲累趴在日漸減少的冰磚上，這也象徵對地球未來期許，期望大家共同愛護地球環境，減緩地球暖化，給北極熊一個家。

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，為臺灣產業發展貢獻心力。(于郁金攝)

嘉藥105級餐旅畢展不一樣 「永續餐桌」創意饗宴有夠味 <https://youtu.be/2dF2kwRyJ1M>





嘉藥餐旅畢展有夠味 力推「永續餐桌」創意饗宴



【大成報記者于郁金/臺南報導】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2天舉辦畢業成果展，就推出「永續餐桌」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。

黃輝雄主任進一步表示，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2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、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「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3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3年大學生活點滴的「懷舊攝影展」外，菜單也融入「永續餐桌」概念，讓來賓體驗創新的飲食方式。

特別的是，為考量與會者用餐習慣，甚至設計葷素2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「田園馬告慕斯中卷沙拉」，採用臺南在地食材虱目魚，並加入原住民山胡椒馬告；「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「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。

特別值得一提的是，此次105級餐旅系畢展中，在主桌及貴賓桌分別擺飾「北極熊累趴在冰磚上」，整座從上到下，居然是用1公斤半巧克力製作而成；原來作品出自於此次畢展學生林郁庭，她是中山工商畢業、巧克力及拉糖工藝選手。

林郁庭表示，來自巧克力工藝理念結構，手抓著地球，地球北端呈現，北極熊疲累趴在日漸減少的冰磚上，這也象徵對地球未來期許，期望大家共同愛護地球環境，減緩地球暖化，給北極熊一個家。

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，為臺灣產業發展貢獻心力。(于郁金攝)

嘉藥105級餐旅畢展不一樣 「永續餐桌」創意饗宴有夠味 <https://youtu.be/2dF2kwRyJ1M>

嘉藥餐旅畢展有夠味 力推「永續餐桌」創意饗宴

大成報 (2019-05-25 13:59)

分享 |  微博     



【大成報記者于郁金/臺南報導】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2天舉辦畢業成果展，就推出「永續餐桌」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。

黃輝雄主任進一步表示，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2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、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「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3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3年大學生活點滴的「懷舊攝影展」外，菜單也融入「永續餐桌」概念，讓來賓體驗創新的飲食方式。

特別的是，為考量與會者用餐習慣，甚至設計葷素2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「田園馬告慕斯中卷沙拉」，採用臺南在地食材虱目魚，並加入原住民山胡椒馬告；「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「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，為臺灣產業發展貢獻心力。(于郁金攝)





嘉藥餐旅畢展有夠味 力推「永續餐桌」創意饗宴

大成報 / 于郁金 2019.05.25 14:02



【大成報記者于郁金/臺南報導】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2天舉辦畢業成果展，就推出「永續餐桌」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。

黃輝雄主任進一步表示，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2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、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「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3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3年大學生活點滴的「懷舊攝影展」外，菜單也融入「永續餐桌」概念，讓來賓體驗創新的飲食方式。

特別的是，為考量與會者用餐習慣，甚至設計葷素2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「田園馬告慕斯中卷沙拉」，採用臺南在地食材虱目魚，並加入原住民山胡椒馬告；「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「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，為臺灣產業發展貢獻心力。

(于郁金攝)





嘉藥105級餐旅畢展不一樣創意「永續餐桌」饗宴有夠味



2019-05-25

【勁報記者于郁金/臺南報導】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2天舉辦畢業成果展，就推出「永續餐桌」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。

黃輝雄主任進一步表示，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2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、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「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；活動不只進行永續餐桌概念，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3年來所學的精湛廚藝與貼心服務；今年主題為「攝影x飲食」，會場除展示3年大學生活點滴的「懷舊攝影展」外，菜單也融入「永續餐桌」概念，讓來賓體驗創新的飲食方式。

特別的是，為考量與會者用餐習慣，甚至設計葷素2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「田園馬告慕斯中卷沙拉」，採用臺南在地食材虱目魚，並加入原住民山胡椒馬告；「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「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。

特別值得一提的是，此次105級餐旅系畢展中，在主桌及貴賓桌分別擺飾「北極熊累趴在冰磚上」，整座從上到下，居然是用1公斤半巧克力製作而成；原來作品出自於此次畢展學生林郁庭，她是中山工商畢業、巧克力及拉糖工藝選手。

林郁庭表示，來自巧克力工藝理念結構，手抓著地球，地球北端呈現，北極熊疲累趴在日漸減少的冰磚上，這也象徵對地球未來期許，期望大家共同愛護地球環境，減緩地球暖化，給北極熊一個家。

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，為臺灣產業發展貢獻心力。(于郁金攝)

嘉藥105級餐旅畢展不一樣 「永續餐桌」創意饗宴有夠味 <https://youtu.be/2dF2kwRyJ1M>





嘉藥餐旅畢展有夠味 大推「永續餐桌」創意饗宴

勁報 2019/05/25 13:56(2天前)



【勁報記者于郁金/臺南報導】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2天舉辦畢業成果展，就推出「永續餐桌」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。

黃輝雄主任進一步表示，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2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、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「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3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3年大學生活點滴的「懷舊攝影展」外，菜單也融入「永續餐桌」概念，讓來賓體驗創新的飲食方式。

特別的是，為考量與會者用餐習慣，甚至設計葷素2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「田園馬告慕斯中卷沙拉」，採用臺南在地食材虱目魚，並加入原住民山胡椒馬告；「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「黎麥菠菜濃湯」、「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，為臺灣產業發展貢獻心力。(于郁金攝)





嘉藥105級餐旅畢展不一樣 創意「永續餐桌」饗宴有夠味



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2天舉辦畢業成果展，就推出「永續餐桌」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。

黃輝雄主任進一步表示，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2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、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「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3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3年大學生活點滴的「懷舊攝影展」外，菜單也融入「永續餐桌」概念，讓來賓體驗創新的飲食方式。

特別的是，為考量與會者用餐習慣，甚至設計葷素2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「田園馬告慕斯中卷沙拉」，採用臺南在地食材虱目魚，並加入原住民山胡椒馬告；「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「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。

特別值得一提的是，此次105級餐旅系畢展中，在主桌及貴賓桌分別擺飾「北極熊累趴在冰磚上」，整座從上到下，居然是用1公斤半巧克力製作而成；原來作品出自於此次畢展學生林郁庭，她是中山工商畢業、巧克力及拉糖工藝選手。

林郁庭表示，來自巧克力工藝理念結構，手抓著地球，地球北端呈現，北極熊疲累趴在日漸減少的冰磚上，這也象徵對地球未來期許，希望大家共同愛護地球環境，減緩地球暖化，給北極熊一個家。

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，為臺灣產業發展貢獻心力。(于郁金攝)

嘉藥105級餐旅畢展不一樣 「永續餐桌」創意饗宴有夠味 <https://youtu.be/2dF2kwRyJ1M>

嘉藥餐旅畢展有夠味 力推「永續餐桌」創意饗宴

[大成報](#) 2019-05-25 14:33

觀看數：4

[字體縮小](#)

[字體放大](#)



【大成報記者于郁金/臺南報導】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2天舉辦畢業成果展，就推出「永續餐桌」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。

黃輝雄主任進一步表示，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2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、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「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；活動不只進行永續餐桌概念，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3

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3年大學生活點滴的「懷舊攝影展」外，菜單也融入「永續餐桌」概念，讓來賓體驗創新的飲食方式。

特別的是，為考量與會者用餐習慣，甚至設計葷素2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「田園馬告慕斯中卷沙拉」，採用臺南在地食材虱目魚，並加入原住民山胡椒馬告；「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「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，為臺灣產業發展貢獻心力。(于郁金攝)



(影音)嘉藥105級餐旅畢展不一樣 「永續餐桌」創意饗宴有夠味



【記者于郁金/臺南報導】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2天舉辦畢業成果展，就推出「永續餐桌」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。

嘉藥105級餐旅畢展不一樣 「永續餐桌」創意饗宴有夠味

<https://youtu.be/2dF2kwRyJ1M>

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。

黃輝雄主任進一步表示，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2天，可說是開系創舉。





照片由嘉藥提供



照片由嘉藥提供

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、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「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3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3年大學生活點滴的「懷舊攝影展」外，菜單也融入「永續餐桌」概念，讓來賓體驗創新的飲食方式。

特別的是，為考量與會者用餐習慣，甚至設計葷素2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「田園馬告慕斯中卷沙拉」，採用臺南在地食材虱目魚，並加入原住民山胡椒馬告；「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「黎麥菠菜濃湯」、「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。

特別值得一提的是，此次105級餐旅系畢展中，在主桌及貴賓桌分別擺飾「北極熊累趴在冰磚上」，整座從上到下，居然是用1公斤半巧克力製作而成；原來作品出自於此次畢展學生林郁庭，她是中山工商畢業、巧克力及拉糖工藝選手。

林郁庭表示，來自巧克力工藝理念結構，手抓著地球，地球北端呈現，北極熊疲累趴在日漸減少的冰磚上，這也象徵對地球未來期許，期望大家共同愛護地球環境，減緩地球暖化，給北極熊一個家。

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，為臺灣產業發展貢獻心力。(于郁金攝)











畢展飄香 嘉藥餐旅推「永續餐桌」

中國廣播公司

發布時間 2019年5月25日 17:29

更新時間 2019年5月27日 08:31

1	1
---	---



畢展飄香 嘉藥餐旅推「永續餐桌」

嘉南藥理大學「餐旅管理系」結合公益，舉辦畢業成果展，除邀請身心障礙學員DIY製作美食，並推行「永續餐桌」飲食概念，辦桌宴請師長貴賓，現場充滿歡樂。

嘉藥校長陳鴻助表示，這次畢展結合公益，而且擴大辦理兩天，可說是開系創舉。活動第一天，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與同學們規劃的烘焙體驗營；25日在大禮堂舉行辦桌餐會，邀請約400位家長、師長及各界貴賓，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「永續餐桌」概念，讓來賓體驗創新的飲食方式。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄說，所謂「永續餐桌」，即強調從食材取得、加工製作、包裝方式到銷售運輸，都講求降低對環境的負擔，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，期勉歷經淬鍊後能更加出類拔萃，未來都成為餐旅界專才！

(中廣記者陳婉玲)

畢展飄香 嘉藥餐旅推「永續餐桌」



中廣新聞網

3.3k 人追蹤

追蹤



2019年5月25日 下午5:29

嘉南藥理大學「餐旅管理系」結合公益，舉辦畢業成果展，除邀請身心障礙學員DIY製作美食，並推行「永續餐桌」飲食概念，辦桌宴請師長貴賓，現場充滿歡樂。

嘉藥校長陳鴻助表示，這次畢展結合公益，而且擴大辦理兩天，可說是開系創舉。活動第一天，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與同學們規劃的烘焙體驗營；25日在大禮堂舉行辦桌餐會，邀請約400位家長、師長及各界貴賓，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「永續餐桌」概念，讓來賓體驗創新的飲食方式。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄說，所謂「永續餐桌」，即強調從食材取得、加工製作、包裝方式到銷售運輸，都講求降低對環境的負擔，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，期勉歷經淬鍊後能更加出類拔萃，未來都成為餐旅界專才！

(中廣記者陳婉玲)

畢展飄香 嘉藥餐旅推「永續餐桌」

雪花新聞 2019-05-25 17:39:24 生活 閱讀 311,817 評論 0 Comments

嘉南藥理大學「餐旅管理系」結合公益，舉辦畢業成果展，除邀請身心障礙學員DIY製作美食，並推行「永續餐桌」飲食概念，辦桌宴請師長貴賓，現場充滿歡樂。

嘉藥校長陳鴻助表示，這次畢展結合公益，而且擴大辦理兩天，可說是開系創舉。活動第一天，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與同學們規劃的烘焙體驗營；25日在大禮堂舉行辦桌餐會，邀請約400位家長、師長及各界貴賓，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「永續餐桌」概念，讓來賓體驗創新的飲食方式。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄說，所謂「永續餐桌」，即強調從食材取得、加工製作、包裝方式到銷售運輸，都講求降低對環境的負擔，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，期勉歷經淬鍊後能更加出類拔萃，未來都成為餐旅界專才！

(中廣記者陳婉玲)



畢展飄香 嘉藥餐旅推「永續餐桌」

中廣新聞網 (2019-05-25 17:31)

分享 |  微博     



嘉南藥理大學「餐旅管理系」結合公益，舉辦畢業成果展，除邀請身心障礙學員DIY製作美食，並推行「永續餐桌」飲食概念，辦桌宴請師長貴賓，現場充滿歡樂。

嘉藥校長陳鴻助表示，這次畢展結合公益，而且擴大辦理兩天，可說是開系創舉。活動第一天，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與同學們規劃的烘焙體驗營；25日在大禮堂舉行辦桌餐會，邀請約400位家長、師長及各界貴賓，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「永續餐桌」概念，讓來賓體驗創新的飲食方式。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄說，所謂「永續餐桌」，即強調從食材取得、加工製作、包裝方式到銷售運輸，都講求降低對環境的負擔，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，期勉歷經淬鍊後能更加出類拔萃，未來都成為餐旅界專才！

畢展飄香 嘉藥餐旅推「永續餐桌」

[中廣新聞網](#) 2019-05-25 17:50

觀看數：23

[字體縮小](#)

[字體放大](#)



嘉南藥理大學「餐旅管理系」結合公益，舉辦畢業成果展，除邀請身心障礙學員DIY製作美食，並推行「永續餐桌」飲食概念，辦桌宴請師長貴賓，現場充滿歡樂。

嘉藥校長陳鴻助表示，這次畢展結合公益，而且擴大辦理兩天，可說是開系創舉。活動第一天，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與同學們規劃的烘焙體驗營；25日在大禮堂舉行辦桌餐會，邀請約400位家長、師長及各界貴賓，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「永續餐桌」概念，讓來賓體驗創新的飲食方式。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄說，所謂「永續餐桌」，即強調從食材取得、加工製作、包裝方式到銷售運輸，都講求降低對環境的負擔，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，期勉歷經淬鍊後能更加出類拔萃，未來都成為餐旅界專才！



畢展飄香 嘉藥餐旅推「永續餐桌」

2019/05/25 17:29 報導

字級大小： 大 中 小

嘉南藥理大學「餐旅管理系」結合公益，舉辦畢業成果展，除邀請身心障礙學員DIY製作美食，並推行「永續餐桌」飲食概念，辦桌宴請師長貴賓，現場充滿歡樂。

嘉藥校長陳鴻助表示，這次畢展結合公益，而且擴大辦理兩天，可說是開系創舉。活動第一天，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與同學們規劃的烘焙體驗營；25日在大禮堂舉行辦桌餐會，邀請約400位家長、師長及各界貴賓，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「永續餐桌」概念，讓來賓體驗創新的飲食方式。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄說，所謂「永續餐桌」，即強調從食材取得、加工製作、包裝方式到銷售運輸，都講求降低對環境的負擔，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，期勉歷經淬鍊後能更加出類拔萃，未來都成為餐旅界專才！

畢展飄香 嘉藥餐旅推「永續餐桌」

張貼時間 前天 10:46 之前 在 [生活](#)



中廣新聞

2 觀看數

嘉南藥理大學「餐旅管理系」結合公益，舉辦畢業成果展，除邀請身心障礙學員DIY製作美食，並推行「永續餐桌」飲食概念，辦桌宴請師長貴賓，現場充滿歡樂。

嘉藥校長陳鴻助表示，這次畢展結合公益，而且擴大辦理兩天，可說是開系創舉。

活動第一天，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與同學們規劃的烘焙體驗營；25日在大禮堂舉行辦桌餐會，邀請約400位家長、師長及各界貴賓，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「永續餐桌」概念，讓來賓體驗創新的飲食方式。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄說，所謂「永續餐桌」，即強調從食材取得、加工製作、包裝方式到銷售運輸，都講求降低對環境的負擔，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，期勉歷經淬鍊後能更加出類拔萃，未來都成為餐旅界專才！（中廣記者陳婉玲）



這系畢展有夠味 嘉藥餐旅大推「永續餐桌」創意饗宴

2019.05.27 目擊新聞

是否聽過或吃過「永續餐桌」料理？嘉南藥理大學餐旅管理系畢業成果展就推出「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，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。

嘉藥校長陳鴻助指出，這次畢業成果展，學生們用心設計構思，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。

嘉藥餐旅系畢業成果展特別邀請多位瑞復益智中心學員，參加烘焙與飲料調製體驗營，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；另外，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。





嘉藥餐旅大推「永續餐桌」創意饗宴



2019/05/25

(記者邱秋逢/台南報導)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x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。

上圖:嘉藥餐旅系同學精心製作「永續餐桌」料理。

中圖:嘉藥餐旅系主任黃輝雄(左起)、校長陳鴻助、民生學院院長王瑞顯為活動剪綵。

下圖:嘉藥餐旅系畢展舉辦烘焙調飲體驗營,同學與瑞復益智中心「慢飛天使」開心合。



民正新聞通訊社

5月25日下午8:36 ·



還有 2 張

蔡永源

5月25日下午8:36

嘉藥餐旅大推「永續餐桌」創意饗宴

【民正新聞記者:蔡永源台南報導】<https://youtu.be/msWj9snSUaw>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。

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。

畢展總召集蕭力璋同學說，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。

=

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生活點滴的「懷舊攝影展」外，菜單也融入「永續餐桌」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。

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。

嘉藥餐旅大推「永續餐桌」創意饗宴

[留言 0](#) [收藏 0](#) [推薦 0](#)

【民正新聞記者:蔡永源台南報導】<https://youtu.be/msWj9snSUaw>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。



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。

=



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x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。



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。

上一篇：[見證南科實中獲頒夏威夷學生大使殊榮 鼓舞2019新生熱血築夢](#)

下一篇：[南大2019阿勃勒節 勁歌熱舞閃亮登場](#)

我要回應

嘉藥餐旅大推「永續餐桌」創意饗宴 [複製鏈接]

asdfg

發表於 3 天前 | 只看該作者

樓主 電梯直達



271 主題 | 271 帖子 | 2210 積分

管理員



積分 2210

發消

【民正新聞記者:蔡永源台南報導】<https://youtu.be/msWj9snSUaw>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。

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。

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x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。

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。

這系畢展有夠味 嘉藥餐旅大推「永續餐桌」創意饗宴

孫宜秋／南市

2019/5/25

【記者孫宜秋／南市報導】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。

參與核心產品發表會師生合影。

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「藜麥波菜濃湯」、「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。

首頁 > 即時 > 生活

嘉南藥大畢業生下廚辦謝師宴 大推永續餐桌

2019-05-25 15:10

〔記者吳俊鋒 / 台南報導〕嘉南藥理大學餐旅管理系的準畢業生們，今天掌廚宴請師長，親手端出佳餚，成果發表，特地結合美味、健康與環保兼具的「永續餐桌」料理概念，450人共襄盛舉，場面熱烈。



學生們親自上菜，宴請師長。(記者吳俊鋒攝)



老師與家長們開心合影。(記者吳俊鋒攝)

嘉藥餐旅系主任黃輝雄說，以有機、新良食，還有在地化為主軸，強調從材料取得、加工製作、包裝到銷售運輸等，全程都考慮人們的健康，並降低對環境的負擔，這是近來很夯的餐飲新趨勢。

今年主題為「攝影×飲食」，會場除展示3年大學生生活點滴之外，菜單也融入「永續餐桌」概念，讓來賓體驗創新的飲食方式。

考量與會者用餐習慣，甚至設計葷素2種菜單，均以新鮮食材現做，搭配低碳環保烹飪技巧，力求實踐永續餐桌理念，校長陳鴻助稱許學子們真的用心良苦。

今年的料理，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「藜麥波菜濃湯」、「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。

畢展總召蕭力瑋指出，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，除了讓身心障礙的「慢飛天使」，也能享受自己親手DIY



學子們親自下廚，準備美味料理。(記者吳俊鋒攝)

做美食的樂趣之外，成果發表活動更遵行永續餐桌概念。

蕭力瑋強調，期待將此概念傳遞並與每個人分享，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。

想看更多新聞嗎？現在用APP看新聞還可以抽獎
點我下載APP 按我看活動辦法

自由時報版權所有不得轉載 © 2019 The Liberty Times. All Rights Reserved.

嘉藥餐旅在地好滋味「永續餐桌」 有夠味創意饗宴登場



亞太新聞網 ATA News

2019年05月25日 14:22



▲嘉藥校長陳鴻助、王院長、黃主任與會來賓出席為創意饗宴剪綵拉開序幕。(圖/亞太新聞網郭忠淵攝)

【亞太新聞網/記者郭忠淵/台南報導】

台灣人ㄟ人情味如何把台灣菜精緻創意化呈獻，及「料理」的概念，包含一道菜的色、香、味、型、器的協調性、基本刀工及烹調技法俱全。讓嘉南藥理大學餐旅管理系學生掌廚帶你進入，堪稱美味、創新、健康和環保兼具並降低對環境及身體的負擔，他決定從自己改變起，用行動留住記憶中的味道。讓人眼睛為之一亮的新菜色透過味覺、視覺、「他們保留台菜的特色，又找到新的呈現方式，走出自己的風格。」也替台菜注入新元素復古卻創新的好滋味。將於5月24、25日一連兩天舉辦有意義的畢展，推出「永續餐桌」新式飲食概念給你嚐鮮，而且擴大辦理兩天可說是開系創舉。



▲邀請約400位家長、師長及全台各界還有來自香港貴賓前來祝福，也見證子弟們三年來所學的精湛廚藝與貼心服務。(圖/亞太新聞網郭忠淵攝)

畢展活動充滿愛心、孝心與恩情，嘉南藥理大學邀請瑞復益智中心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，給他們一個改變一個機會一個成就感，溫馨感人使得意義深遠，頗獲好評。



▲嘉藥餐旅系畢展舉辦烘焙調飲體驗營，同學協助「慢飛天使」親手製作杯子蛋糕。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄說，所謂「永續餐桌」就是以有機、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是近年相當夯的飲食新趨勢。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，他們在離校前應運而生發想籌辦另類永續餐桌的理念。



▲同學們為會場展示「攝影+飲食」三年大學生活點滴的「懷舊攝影展」。(圖/亞太新聞網郭忠淵攝)

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。

校長及王院長表示，25日在大禮堂舉行的辦長桌餐會，邀請約400位家長、師長及全台各界還有來自香港貴賓前來祝福，也見證子弟們三年來所學的精湛廚藝與貼心服務決對不會給你們漏氣小孩交給我們就對了。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，至設計葷食桌的「田園馬告慕斯中卷沙拉」，素食桌的「黎麥波菜濃湯」、「風味烙烤時蔬」、「雜菜千層麵」等，兩種菜單採用台灣在地食材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。



▲畢業生正在完成「田園馬告慕斯中卷沙拉」料理。(圖/亞太新聞網郭忠淵攝)

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要用對的態度面對社會，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。



▲同學們也準備團體花式調酒秀、與師生互動讓所有家長賓至如歸。(圖/亞太新聞網郭忠淵攝)

這系畢展有夠味 嘉藥餐旅大推「永續餐桌」創意饗宴

勁報 2019/05/25 22:06(2天前)



【勁報記者杜忠聰/臺南報導】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。



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「黎麥菠菜濃湯」、「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。



這系畢展有夠味嘉藥餐旅大推「永續餐桌」創意饗宴



2019/05/25

【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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x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。



這系畢展有夠味 嘉藥餐旅大推「永續餐桌」創意饗宴



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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「藜麥波菜濃湯」、「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。





這系畢展有夠味 嘉藥餐旅大推「永續餐桌」創意饗宴

大成報 (2019-05-25 22:05)

分享 |  微博     



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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「黎麥菠菜濃湯」、「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。





這系畢展有夠味 嘉藥餐旅大推「永續餐桌」創意饗宴

[大成報](#) 2019-05-26 00:33

觀看數：8

[字體縮小](#)

[字體放大](#)



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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。畢展總召集力瑋同學說，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。



這系畢展有夠味 嘉藥餐旅大推「永續餐桌」 創意饗宴

大成報 / 杜忠聰 2019.05.25 22:05



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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。



這系畢展有夠味嘉藥餐旅大推「永續餐桌」創意饗宴



2019-05-25

【勁報記者杜忠聰/臺南報導】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x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。



這系畢展有夠味 嘉藥餐旅大推「永續餐桌」創意饗宴



嘉藥餐旅系畢展舉辦烘焙調飲體驗營，同學與瑞復益智中心「慢飛天使」開心合影 [圖/記者 翁士玄 翻攝]



嘉藥餐旅系主任黃輝雄(左起)、校長陳鴻助、民生學院院長王瑞顯為活動剪綵 [圖/記者 翁士玄 翻攝]

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。

**嘉藥餐旅系同學精心製作「永續餐桌」料理 [圖/記者 翁士玄 翻攝]**

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。



嘉藥餐旅系畢展舉辦烘焙調飲體驗營，同學協助「慢飛天使」親手製作杯子蛋糕 [圖/記者 翁士玄 翻攝]

畢展總召蕭力璋同學說，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。



與會家長欣賞嘉藥餐旅系同學展示的在校學習照片 [圖/記者 翁士玄 翻攝]

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「藜麥菠菜濃湯」、「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。



嘉藥餐旅系同學在畢展餐會表演花式調酒秀[圖/記者 翁士玄 翻攝]

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。

嘉藥餐旅畢展 推「永續餐桌」饗宴



2019-05-25



圖說：嘉藥餐旅系主任黃輝雄、校長陳鴻助、民生學院長王瑞顯等人（由左至右），為餐管系畢業成果展剪綵開幕。（記者黃鐘毅 / 攝）

嘉南藥理大學餐旅管理系準畢業生二十五日舉辦畢業成果展，推出「永續餐桌」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，讓畢展活動充滿愛心、孝心與恩情，校長陳鴻助期盼學畢業後前途似錦，未來都成為餐旅界專才，為台灣產業發展貢獻心力。



圖說：嘉藥餐旅系畢展推出「永續餐桌」料理，邀請家長師長嚐鮮。（記者黃鐘毅 / 攝）

今年嘉藥餐旅系畢業成果展，以「攝影×飲食」為主題，特邀請瑞復益智中心二十四位發展遲緩嬰幼兒及多重障礙學員，到校參加烘焙與飲料調製體驗營外，活動會場展示三年大學生活點滴之外，菜單也融入「永續餐桌」概念，讓來賓體驗創新的飲食方式。同時考量與會者用餐習慣，甚至設計葷素二種菜單，均以新鮮食材現做，搭配低碳環保烹飪技巧，力求實踐永續餐桌理念。

畢展總召蕭力瑋同學指出，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，也能享受自己親手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每個人分享，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。

陳鴻助校長表示，今年餐旅系畢業成果展，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。

餐旅系主任黃輝雄說，所謂「永續餐桌」，以有機、新良食及在地食材為主軸，這次參與活動的一八八位大三準畢業生，他們在離校前籌辦另類的畢展，可說是開系創舉。【記者黃鐘毅 / 台南報導】

主題：[活動總匯] 嘉藥餐旅大推「永續餐桌」創意饗宴

facebook

UUTW FB

日期：2019/5/25



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x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。







嘉藥餐旅畢展辦謝師宴，大推「永續餐桌」創意饗宴

分享: [f](#) [P](#) [t](#)

【新南瀛記者黃鐘毅報導】嘉南藥理大學餐旅管理系準畢業生24、25日舉辦畢業成果展，推出「永續餐桌」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，讓畢展活動充滿愛心、孝心與恩情，校長陳鴻助期盼學畢業後前途似錦，未來都成為餐旅界專才，為台灣產業發展貢獻心力。

今年嘉藥餐旅系畢業成果展，以「攝影×飲食」為主題，特邀請瑞復益智中心二十四位發展遲緩嬰幼兒及多重障礙學員，到校參加烘焙與飲料調製體驗營外，活動會場展示三年大學生活點滴之外，菜單也融入「永續餐桌」概念，讓來賓體驗創新的飲食方式。同時考量與會者用餐習慣，甚至設計葷素二種菜單，均以新鮮食材現做，搭配低碳環保烹飪技巧，力求實踐永續餐桌理念。





畢展總召蕭力瑋同學指出，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，也能享受自己親手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每個人分享，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。

今年的料理，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。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。





陳鴻助校長表示，今年餐旅系畢業成果展，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。

餐旅系主任黃輝雄說，所謂「永續餐桌」，以有機、新良食及在地食材為主軸，這次參與活動的一八八位大三準畢業生，他們在離校前籌辦另類的畢展，可說是開系創舉。

嘉藥餐旅推永續餐桌饗宴兼具美味.健康.環保

用LINE傳送

2019-05-27 09:22 經濟日報 黃逢森

嘉南藥理大學餐旅管理系學生掌廚，於5月24、25日一連兩天舉辦畢業成果展，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。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄說，所謂「永續餐桌」，是以有機、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。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。



嘉藥餐旅系主任黃輝雄(左起)、校長陳鴻助、民生學院院長王瑞顯為活動剪綵。嘉藥 / 提供



嘉藥餐旅系同學在畢展餐會表演花式調酒秀。嘉藥 / 提供



與會家長欣賞嘉藥餐旅系同學展示的在校學習照片。 嘉藥 / 提供



嘉藥餐旅系同學精心製作「永續餐桌」料理。 嘉藥 / 提供



嘉藥餐旅系畢展舉辦烘焙調飲體驗營，同學與瑞復益智中心「慢飛天使」開心合照。嘉藥 / 提供

嘉藥餐旅系擺出永續餐桌饗宴

2019-05-25



LINE LINE

嘉南藥理大學餐旅管理系畢展總主廚介紹永續餐桌的料理方法。（記者陳懷恩攝）

【記者陳懷恩台南報導】迎合美味、健康和環保兼具的飲食新趨勢，嘉南藥理大學餐旅管理系畢展推出「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。

這場創意饗宴主推「永續餐桌」料理模式，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。嘉藥餐旅系主任黃輝雄說，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，可謂開系創舉。

展示成果的辦桌餐會25日於校內大禮堂舉行，邀請約400位家長、師長及各界貴賓到場祝福，也見證學子三年所學。今年活動主題為「攝影×飲食」，除「懷舊攝影展」外，菜單也融入「永續餐桌」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。

餐會中由總主廚介紹葷食桌的「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。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。

這系畢展有夠味 嘉藥餐旅大推「永續餐桌」創意饗宴



TNN台灣地方新聞／黃緒勳／更新日期: 2019-05-25 20:07:22



【記者黃緒勳台南報導】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。

《攝影×飲食》嘉藥餐旅大畢業成果展「永續餐桌」創意饗宴

2019/05/25

記者/ 林怡孜報導

嘉南藥理大學餐旅管理系於5月24、25日一連兩天舉辦畢業成果展，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。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄說，所謂「永續餐桌」就是以有機、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。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。



嘉藥餐旅系同學用心製作「永續餐桌」料理

5月25日的辦桌餐會，邀請家長、師長及各界貴賓見證子弟們三年來所學的精湛廚藝與貼心服務。菜單融入「永續餐桌」概念，讓來賓體驗創新的飲食方式，葷素不同料理均以新鮮食材現做，搭配低碳環保烹飪技巧，力求實踐永續餐桌理念。



主菜之一「香辣巧克力雞胸」以真空低溫烹調，搭配黑巧克力與柑橘酒醬汁，口感清新

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。

嘉南大學餐旅系今開「永續餐桌」 家長驚艷孩子創意

2019-05-25 12:44 聯合報 記者周宗禎／即時報導

這系畢展夠有味！嘉南大學餐旅系今天推出「永續餐桌」創意饗宴，很多人沒聽過或吃過「永續餐桌」料理。

嘉大餐旅管理系學生今天掌廚舉辦畢業成果展，推出「永續餐桌」的新式飲食概念，辦桌宴請400多家長和師長貴賓，校方形容「畢展活動充滿孝心與恩情，意義深遠，頗獲好評」。

校長陳鴻助表示，永續餐桌是以安全為前提，長期紀錄學習過程，讓家長能體會孩子的成長，感謝師長指導與學生們的貼心。

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。

黃輝雄表示，這次參與活動的188名大三準畢業生，暑假將展開一年業界實習，他們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。

他說，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。

今天則在大禮堂舉行辦桌餐會，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「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。

掌廚學生說，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。

學生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。

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。



嘉南大學餐旅系今開「永續餐桌」，邀請師長與家長品嚐。記者周宗禎/攝影



嘉南大學餐旅系今開「永續餐桌」，邀請師長與家長品嚐。記者周宗禎/攝影



嘉南大學餐旅系今開「永續餐桌」，邀請家長品嚐，師長逐桌向家長致意。記者周宗禎/攝影



嘉南大學餐旅系今開「永續餐桌」，創意令出席家長驚艷。記者周宗禎/攝影



嘉南大學餐旅系今開「永續餐桌」，創意令出席家長驚艷。記者周宗禎/攝影

這系畢展有夠味 嘉藥餐旅大推「永續餐桌」創意饗宴

2019/5/27 下午 04:52:57 記者:陳遍綠 Viewed:65

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5/24(五)、5/25(六)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。



▲嘉藥餐旅系畢展舉辦烘焙調飲體驗營，瑞復益智中心「慢飛天使」來校參加由系上同學精心規劃的烘焙與飲料調製體驗營。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。

此外，畢展總召集蕭力瑋同學說，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。



▲嘉藥餐旅系畢展舉辦烘焙調飲體驗營，同學協助「慢飛天使」親手製作杯子蛋糕。

5/25(六)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。

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。

聽過「永續餐桌」料理嗎？ 餐旅學生畢展上菜

出版時間：2019/05/25 18:36



嘉藥餐旅系學生親手創作「永續餐桌」料理，獲得賓客好評。校方提供

嘉南藥理大學餐旅管理系大三學生舉行畢業成果展，今天推出「永續餐桌」新式飲食概念宴請家長和師長，從菜單設計、低碳環保烹飪到上菜等流程，全由學生親手完成，讓來賓體驗創新飲食方式，別具意義。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄說明，所謂「永續餐桌」，就是以有機、新良食及在地食材當主軸，強調從食材取得到加工製作，以及包裝方式到銷售運輸等，全程都需考慮人體健康，並降低對環境可能造成的負擔，必須美味、健康和環保多方面兼具，是近年熱門的飲食新趨勢。

校方表示，此次參與畢展活動的共有188名大三準畢業生，暑假將展開為期一年的業界實習，學生們在離校前夕發想籌辦出這場「永續餐桌」料理，顛覆畢業成果展，更具創新意義。

學生考量與會者用餐習慣，設計出葷素兩套菜單，如葷食的「田園馬告慕斯中卷沙拉」，就是採用台南虱目魚加入原住民的山胡椒馬告，創新不失美味；而「芋香紫薯濃湯」則主推養生保健，以紫地瓜為基底搭配些許芋頭，不再做過多額外調味等。另外素食的「藜麥波菜濃湯」、「雜菜千層麵」等，強調無蛋、無奶，都以最簡單烹調方式料理出美味與健康兼顧的餐點，傳達「永續餐桌」主題概念。（李恩慈 / 台南報導）



嘉南藥理大學餐旅管理系大三學生舉行畢業成果展，推出「永續餐桌」宴請家長和師長。
校方提供



全場約400名家長和師長一起享用學生創作的「永續餐桌」料理。校方提供

南天地方新聞在嘉南藥理大學。

17 分鐘 · 台南市 ·

嘉藥餐旅畢展 推永續餐桌創意饗宴

嘉南藥理大學餐旅管理系舉辦畢業成果展，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。

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，他們在離校前籌辦另類又有意義的畢展，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，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。

照片由嘉南藥理大學提供





嘉藥餐旅畢展 永續餐桌美食饗宴

記者黃文記／仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系學生二十五日舉辦畢業成果展，推出「永續餐桌」的新式飲食概念，以健康及環保為核心，辦桌宴請家長和師長貴賓，使得畢展活動充滿愛心與感恩，頗獲好評。

嘉藥餐旅系主任黃耀雄表示，永續餐桌就是以有機、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。參與畢業成果展的一百八十八名大三生，將展開實習，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，活動為期兩天。

辦桌餐會昨天中午在大禮堂舉行，約有四百位家長、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生活點滴的「懷舊攝影展」外，菜單也融入「永續餐桌」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，同學力求實踐永續餐桌理念，用心良苦。

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。



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：民時新聞報(2大台南新聞)

刊載日期：108年05月25日

記者：孫宜秋

嘉藥畢業成果展 推永續餐桌概念

從食材、加工、包裝到運輸 全都考慮人們的健康並降低對環境的負擔

【記者孫宜秋／南市報導】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。該系於五月二十四、二十五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，使得畢業活動充滿愛心、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，這次參與活動的一八八名大三準畢業生，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業展，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，二十四日邀請瑞復益智中心二十四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。

畢展總召蕭力璋同學說，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，二十五日在大禮堂舉行的辦桌餐會，邀請約四〇〇位家長、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X飲食」，會場除展示三年大學生生活點滴的「懷舊攝影展」外，菜單也融入「永續餐桌」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「藜麥菠菜濃湯」、「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。



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：臺灣導報(A9 南台灣新聞)

刊載日期：108年05月26日

記者：陳懷恩

嘉藥擺出永續餐桌饗宴 餐旅系畢展 美味健康又送愛心

【記者陳懷恩台南報導】迎合美味、健康和環保兼具的飲食新趨勢，嘉南藥理大學餐旅管理系畢展推出「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。

這場創意饗宴主推「永續餐桌」料理模式，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，可謂開系創舉。

展示成果的辦桌餐會25日於校內大禮堂舉行，邀請約400位家長、師長及各界貴賓到場祝福，也見證學子三年所學。今年活動主題為「攝影×飲食」，除「懷舊攝影展」外，菜單也融入「永續餐桌」概念，讓來賓體驗創新的飲食方式。

餐會中由總主廚介紹葷食桌的「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。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。



資料來源：真晨報(5 台南／雲嘉)

刊載日期：108 年 05 月 26 日

記者：黃鐘毅

嘉藥餐旅畢業展推「永續餐桌」饗宴

【記者黃鐘毅／台南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系準畢業生昨天舉辦畢業成果展，推出「永續餐桌」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，讓畢業活動充滿愛心、孝心與恩情，校長陳鴻助期盼學畢業後前途似錦，未來都成為餐旅界專才，為台灣產業發展貢獻心力。

今年嘉藥餐旅系畢業成果展，以「攝影×飲食」為主題，特邀請瑞復益智中心二十四位發展遲緩嬰幼兒及多重障礙學員，到校參加烘焙與飲料調製體驗營外，活動會場展示三年大學生活點滴之外，菜單也融入「永續餐桌」概念，讓來賓體驗創新的飲食方式。同時考量與會者用餐習慣，甚至設計葷素二種菜單，均以新鮮食材現做，搭配低碳環保烹飪技巧，力求實踐永續餐桌理念。畢業展總召肅力璋同學指出，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，也能享受自己親手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每個人分享，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。

陳鴻助校長表示，今年餐旅系畢業成果展，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。

餐旅系主任黃輝雄說，所謂「永續餐桌」，以有機、新良食及在地食材為主軸，這次參與活動的一八八位大三準畢業生，他們在離校前籌辦另類的畢業展，可說是開系創舉。



嘉藥校長陳鴻助、餐旅系主任黃輝雄、民生學院院長王瑞麟為活動剪綵。(黃潔攝)

這系系畢畢展有夠味

嘉藥餐旅大推「永續餐桌」 創意饗宴

【記者黃潔台南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系學生昨天起一連兩天掌廚做給你嚐鮮。舉辦畢業成果展，推出「永續餐桌」的新式飲食概念，邀請身心障礙學員DIY製作美食，更辦桌宴請家長和師長，畢展活動充滿愛心、孝心與恩情，意義深遠頗獲好評。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄說，所謂「永續餐桌」，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，全程以健康為先並降低對環境的負擔，是近年很夯的飲食新趨勢，參與活動的一百八十八名大三準畢業生，暑假將有一年的業界實習，離校前發想籌辦另類的畢展，永續餐桌理念應運而生，說是開系創舉。

活動邀請瑞復益智中心廿四位發展遲緩兒及多重障礙學員，參加由系上同學規劃的烘焙與飲料調製體驗營，內容有製作鳳梨果醬杯子蛋糕，及造型可愛的巧克力裝飾，現

場充滿歡樂、溫馨感人。畢展總召蕭力璋同學說，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；活動不只進行永續餐桌概念，也期待將此概念傳遞並與他們分享，另外，辦桌餐會邀請約四百位家長、師長及貴賓，見證子弟三年來所學的精湛廚藝與貼心服務，菜單也融入「永續餐桌」概念。

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，及精采的主持秀等餘興節目，讓家長賓賓至如歸倍感親切，嘉藥校長陳鴻助表示，畢業成果展同學們用心設計構思值得嘉許，也為即將踏上實習旅程的準畢業生獻上滿滿祝福，未來都成為餐旅界專才，為台灣產業發展貢獻心力。