



資料來源：民時新聞(3大台南生活焦點)

刊載日期：108年12月04日

記者：孫宜秋



台南晶英酒店鄭安宏主廚展廚藝攜手嘉藥同學獻創新烏魚子料理助創世。

晶英酒店鄭主廚展廚藝 攜手嘉藥同學創新烏魚子料理

【記者孫宜秋／南市報導】台南晶英酒店當家主廚鄭安宏先生，11月3日偕同嘉南藥理大學食品科技系同學，來到晶英酒店，巧手利用台南將軍區龍春水產王處老闆愛心提供在地的烏魚子，大展身手，創新烏魚子料理，並分享如何在家變化出新滋味，推廣大家一起吃烏魚子過好年之外，還可以順手做公益、幫助清寒植物人。

鄭安宏主廚首推「烏魚子蔬果沙拉佐安平蝦餅」，簡單訣教民眾料理烏魚子，讓大家在家就能輕鬆上手。嘉藥食品科技系張壯賢同學，則帶來魚鬆鳳梨酥及烏魚子水果塔，突破大多數人對於烏魚子、虱目魚鬆的概念，經過多次研發而成的創意美味西式小點。烏魚子銷魂的鹹香，搭配安平蝦餅酥脆的口感，令人難以忘懷。

今年創世台南院特推出一口烏魚子禮盒，讓大家不只過年期間，都有機會品嚐人間好滋味，送禮又可兼做公益。台南在地企業富強鑫精密工業股份有限公司也率先認購虱目魚鬆禮盒，以行動支持公益，希望能夠拋磚引玉呼籲社會各界一同響應支持。

「植物人常年服務暨第30屆寒士吃飽30」活動邁入第30年，從台北萬華拓展到全台16處；起初的30個便當，至今成就全台10,000人的團圓飯。台南場預計於小北成功夜市舉辦，邀請企業團體、民眾一起給予愛的祝福，支持創世精美烏魚子禮盒、精選手工虱目魚鬆，或認助後轉贈清寒植物人家屬，一同響應公益，溫暖弱勢朋友的心。愛心專線：(06) 260-1655#20 (年節小組)。

台南晶英攜手嘉南藥理大學 獻創新烏魚子料理助創世



台南晶英攜手嘉南藥理大學學生，共獻創新烏魚子料理做愛心助創世。（記者王姝琇攝）

2019-12-03 14:27:41

[記者王姝琇／台南報導] 台南晶英酒店主廚鄭安宏今（3日）偕同嘉南藥理大學食品科技系，以台南將軍在地烏魚子為食材大展身手，不僅展現多道創新烏魚子料理，並分享如何在家變化出新滋味，推廣吃烏魚子過好年之外，還能順手做公益、幫助清寒植物人。

鄭安宏首推「烏魚子蔬果沙拉佐安平蝦餅」，烏魚子的鹹香搭配安平蝦餅酥脆的口感，互相搭配嚐來令人驚豔；另也示範簡單訣竅教民眾料理烏魚子，讓大家在家就能輕鬆上手。嘉南食品科技系張壯賢同學則帶來魚鬆鳳梨酥及烏魚子水果塔，突破多數人對於烏魚子、虱目魚鬆的概念，經多次研發而成創意西式小點。

今年創世台南院特推出一口烏魚子禮盒，讓大家不只過年期間，都有機會品嚐好滋味，送禮又可兼做公益，台南在地企業富強鑫精密工業公司也率先認購虱目魚鬆禮盒，以行動支持公益，盼能夠拋磚引玉呼籲社會各界共同響應。此外，「植物人常年服務暨第30屆寒士吃飽30」活動今年邁入第30年，從

台北萬華拓展到全台16處；起初的30個便當，至今成就全台4萬人的團圓飯。台南場預計於小北成功夜市舉辦，邀請企業團體、民眾一起給予愛的祝福，支持創世精美烏魚子禮盒、精選手工虱目魚鬆，或認助後轉贈清寒植物人家屬，一同響應公益，溫暖弱勢朋友的心。

台南晶英酒店鄭安宏主廚展廚藝 攜手嘉藥同學獻創新烏魚子料理助創世

勁報 2019/12/03 19:30(1天前)



【勁報記者杜忠聰/臺南報導】台南晶英酒店當家主廚鄭安宏先生，12月3日偕同嘉南藥理大學食品科技系同學，來到晶英酒店，巧手利用台南將軍區龍春水產王處老闆愛心提供在地的烏魚子，大展身手，創新烏魚子料理，並分享如何在家變化出新滋味，推廣大家一起吃烏魚子過好年之外，還可以順手做公益、幫助清寒植物人。

鄭安宏主廚首推「烏魚子蔬果沙拉佐安平蝦餅」，簡單訣竅教民眾料理烏魚子，讓大家在家就能輕鬆上手。嘉藥食品科技系張壯賢同學，則帶來魚鬆鳳梨酥及烏魚子水果塔，突破大多數人對於烏魚子、虱目魚鬆的概念，經過多次研發而成的創意美味西式小點。烏魚子銷魂的鹹香，搭配安平蝦餅酥脆的口感，令人難以忘懷。今年創世台南院特推出一口烏魚子禮盒，讓大家不只過年期間，都有機會品嚐人間好滋味，送禮又可兼做公益。台南在地企業富強鑫精密工業股份有限公司也率先認購虱目魚鬆禮盒，以行動支持公益，希望能夠拋磚引玉呼籲社會各界一同享應支持。

『植物人常年服務暨第30屆寒士吃飽30』活動邁入第30年，從台北萬華拓展到全台16

處；起初的30個便當，至今成就全台40,000人的團圓飯。台南場預計於小北成功夜市舉辦，邀請企業團體、民眾一起給予愛的祝福，支持創世精美烏魚子禮盒、精選手工虱目魚鬆，或認助後轉贈清寒植物人家屬，一同響應公益，溫暖弱勢朋友的心。愛心專線：
(06)260-1655#20 (年節小組)



2019-12-04 10:32:01 杜忠聰

台南晶英酒店鄭安宏主廚展廚藝 攜手嘉藥同學獻創新烏魚子料理助創世



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】台南晶英酒店當家主廚鄭安宏先生，12月3日偕同嘉南藥理大學食品科技系同學，來到晶英酒店，巧手利用台南將軍區龍春水產王處老闆愛心提供在地的烏魚子，大展身手，創新烏魚子料理，並分享如何在家變化出新滋味，推廣大家一起吃烏魚子過好年之外，還可以順手做公益、幫助清寒植物人。

鄭安宏主廚首推「烏魚子蔬果沙拉佐安平蝦餅」，簡單訣竅教民眾料理烏魚子，讓大家在家就能輕鬆上手。嘉藥食品科技系張壯賢同學，則帶來魚鬆鳳梨酥及烏魚子水果塔，突破大多數人對於烏魚子、虱目魚鬆的概念，經過多次研發而成的創意美味西式小點。烏魚子銷魂的鹹香，搭配安平蝦餅酥脆的口感，令人難以忘懷。今年創世台南院特推出一口烏魚子禮盒，讓大家不只過年期間，都有機會品嚐人間好滋味，送禮又可兼做公益。台南在地企業富強鑫精密工業股份有限公司也率先認購虱目魚鬆禮盒，以行動支持公益，希望能夠拋磚引玉呼籲社會各界一同響應支持。

『植物人常年服務暨第30屆寒士吃飽30』活動邁入第30年，從台北萬華拓展到全台16處；起初的30個便當，至今成就全台40,000人的團圓飯。台南場預計於小北成功夜市舉辦，邀請企業團體、民眾一起給予愛的祝福，支持創世精美烏魚子禮盒、精選手工虱目魚鬆，或認助後轉贈清寒植物人家屬，一同響應公益，溫暖弱勢朋友的心。愛心專線：(06)260-1655#20 (年節小組)



台南晶英酒店鄭安宏主廚展廚藝 攜手嘉藥同學獻創新烏魚子料理助創世



2019/12/03

【大成報記者杜忠聰/臺南報導】台南晶英酒店當家主廚鄭安宏先生，12月3日偕同嘉南藥理大學食品科技系同學，來到晶英酒店，巧手利用台南將軍區龍春水產王處老闆愛心提供在地的烏魚子，大展身手，創新烏魚子料理，並分享如何在家變化出新滋味，推廣大家一起吃烏魚子過好年之外，還可以順手做公益、幫助清寒植物人。

鄭安宏主廚首推「烏魚子蔬果沙拉佐安平蝦餅」，簡單訣竅教民眾料理烏魚子，讓大家在家就能輕鬆上手。嘉藥食品科技系張壯賢同學，則帶來魚鬆鳳梨酥及烏魚子水果塔，突破大多數人對於烏魚子、虱目魚鬆的概念，經過多次研發而成的創意美味西式小點。烏魚子銷魂的鹹香，搭配安平蝦餅酥脆的口感，令人難以忘懷。今年創世台南院特推出一口烏魚子禮盒，讓大家不只過年期間，都有機會品嚐人間好滋味，送禮又可兼做公益。台南在地企業富強鑫精密工業股份有限公司也率先認購虱目魚鬆禮盒，以行動支持公益，希望能夠拋磚引玉呼籲社會各界一同響應支持。

『植物人常年服務暨第30屆寒士吃飽30』活動邁入第30年，從台北萬華拓展到全台16處；起初的30個便當，至今成就全台40,000人的團圓飯。台南場預計於小北成功夜市舉辦，邀請企業團體、民眾一起給予愛的祝福，支持創世精美烏魚子禮盒、精選手工虱目魚鬆，或認助後轉贈清寒植物人家屬，一同響應公益，溫暖弱勢朋友的心。愛心專線：(06)260-1655#20（年節小組）



台南晶英酒店鄭安宏主廚展廚藝 攜手嘉藥同學獻創新烏魚子料理助創世

大成報 (2019-12-03 19:28)

分享     



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】台南晶英酒店當家主廚鄭安宏先生，12月3日偕同嘉南藥理大學食品科技系同學，來到晶英酒店，巧手利用台南將軍區龍春水產王處老闆愛心提供在地的烏魚子，大展身手，創新烏魚子料理，並分享如何在家變化出新滋味，推廣大家一起吃烏魚子過好年之外，還可以順手做公益、幫助清寒植物人。

鄭安宏主廚首推「烏魚子蔬果沙拉佐安平蝦餅」，簡單訣竅教民眾料理烏魚子，讓大家在家就能輕鬆上手。嘉藥食品科技系張壯賢同學，則帶來魚鬆鳳梨酥及烏魚子水果塔，突破大多數人對於烏魚子、虱目魚鬆的概念，經過多次研發而成的創意美味西式小點。烏魚子銷魂的鹹香，搭配安平蝦餅酥脆的口感，令人難以忘懷。今年創世台南院特推出一口烏魚子禮盒，讓大家不只過年期間，都有機會品嚐人間好滋味，送禮又可兼做公益。台南在地企業富強鑫精密工業股份有限公司也率先認購虱目魚鬆禮盒，以行動支持公益，希望能夠拋磚引玉呼籲

社會各界一同享應支持。

『植物人常年服務暨第30屆寒士吃飽30』活動邁入第30年，從台北萬華拓展到全台16處；起初的30個便當，至今成就全台40,000人的團圓飯。台南場預計於小北成功夜市舉辦，邀請企業團體、民眾一起給予愛的祝福，支持創世精美烏魚子禮盒、精選手工虱目魚鬆，或認助後轉贈清寒植物人家屬，一同響應公益，溫暖弱勢朋友的心。愛心專線：(06)260-1655#20（年節小組）



台南晶英酒店鄭安宏主廚展廚藝 攜手嘉藥同學獻創新 烏魚子料理助創世



2019-12-03

【勁報記者杜忠聰/臺南報導】台南晶英酒店當家主廚鄭安宏先生，12月3日偕同嘉南藥理大學食品科技系同學，來到晶英酒店，巧手利用台南將軍區龍春水產王處老闆愛心提供在地的烏魚子，大展身手，創新烏魚子料理，並分享如何在家變化出新滋味，推廣大家一起吃烏魚子過好年之外，還可以順手做公益、幫助清寒植物人。

鄭安宏主廚首推「烏魚子蔬果沙拉佐安平蝦餅」，簡單訣竅教民眾料理烏魚子，讓大家在家就能輕鬆上手。嘉藥食品科技系張壯賢同學，

則帶來魚鬆鳳梨酥及烏魚子水果塔，突破大多數人對於烏魚子、虱目魚鬆的概念，經過多次研發而成的創意美味西式小點。烏魚子銷魂的鹹香，搭配安平蝦餅酥脆的口感，令人難以忘懷。今年創世台南院特推出一口烏魚子禮盒，讓大家不只過年期間，都有機會品嚐人間好滋味，送禮又可兼做公益。台南在地企業富強鑫精密工業股份有限公司也率先認購虱目魚鬆禮盒，以行動支持公益，希望能夠拋磚引玉呼籲社會各界一同享應支持。

『植物人常年服務暨第30屆寒士吃飽30』活動邁入第30年，從台北萬華拓展到全台16處；起初的30個便當，至今成就全台40,000人的團圓飯。台南場預計於小北成功夜市舉辦，邀請企業團體、民眾一起給予愛的祝福，支持創世精美烏魚子禮盒、精選手工虱目魚鬆，或認助後轉贈清寒植物人家屬，一同響應公益，溫暖弱勢朋友的心。愛心專線：(06)260-1655#20（年節小組）



台南晶英酒店鄭安宏主廚展廚藝 烏魚子料理助創世

秒捷記者 / 陳祺昌採訪報導 2019-12-03 14:20

點閱 883



台南晶英酒店當家主廚鄭安宏，偕同嘉南藥理大學食品科技系同學，來到晶英酒店，巧手利用台南將軍區龍春水產王處老闆愛心提供在地的烏魚子，大展身手，創新烏魚子料理，並分享如何在家變化出新滋味，推廣大家一起吃烏魚子過好年之外，還可以順手做公益、幫助清寒植物人。

鄭安宏主廚首推「烏魚子蔬果沙拉佐安平蝦餅」，簡單訣竅教民眾料理烏魚子，讓大家在家就能輕鬆上手。嘉藥食品科技系張壯賢同學，則帶來魚鬆鳳梨酥及烏魚子水果塔，突破大多數人對於烏魚子、虱目魚鬆的概念，經過多次研發而成的創意美味西式小點。烏魚子銷魂的鹹香，搭配安平蝦餅酥脆的口感，令人難以忘懷。今年創世台南院特推出一口烏魚子禮盒，讓大家不只過年期間，都有機會品嚐人間好滋味，送禮又可兼做公益。台南在地企業富強鑫精密工業股份有限公司也率先認購虱目魚鬆禮盒，以行動支持公益，希望能夠拋磚引玉呼籲社會各界一同享應支持。

『植物人常年服務暨第30屆寒士吃飽30』活動邁入第30年，從台北萬華拓展到全台16處；起初的30個便當，至今成就全台40,000人的團圓飯。台南場預計於小北成功夜市舉辦，邀請企業團體、民眾一起給予愛的祝福，一同響應公益，溫暖弱勢朋友的心。