



資料來源：台灣悠遊網 記者：陳慧明

刊載日期：2011-06-10

.....

嘉藥餐旅系-餐旅佳餚 出乎異料 6月10日畢業成果展

嘉南藥理科技大學餐旅管理系定於 2011 年 6 月 10 日中午 11 時 50 分至下午 1 時 40 分止，假該校大禮堂舉辦第七屆餐旅管理系畢業成果發表會。

這次畢業成果展的主題訂定為【餐旅佳餚 出乎異料】，引領出異國特色的美饌佳餚，以異國料理為主軸，呈現中式及西式 BUFFET 料理。此外，精選本土食材並加以創新，搭配融合各式的烘焙糕點與暢飲佳釀等，多項別具風格之美食珍饈供現場嘉賓品嚐。當日於靜態展覽皆由同學的巧手以及創新，製作了中西式展示品，另備有專員解說，以助嘉賓詳細深入參觀。烘焙展示有同學精心、努力製作的烘焙藝術麵包，像是以蛋糕體製作出一座台灣等意想不到的成品，當日也展示果雕、調酒、咖啡拉花等精緻作品，為了使嘉賓也能了解學生平日教學內容，於用餐區設有現場煮咖啡與表演拉花的示範。

而以異國為基調，除了別出心裁的場地佈置以外，經過設計的表演內容也融入許多此次訂定的主題。首先隆重的開場儀式－【香檳塔】，邀請嘉藥的高級長官以香檳酒倒入塔上，最後倒完的一瞬間將以拉炮正式開場。以 LED 燈呈現的精緻菜餚－【出菜秀】，帶領著嘉賓們享用菜餚。有別於以往傳承性的表演型態－【魔術】，更在今年結合新的氣象，顛覆傳統，增添趣味及可看性。最後以世界盃足球賽的主題曲－【Waka Waka】，畫下美好的句點。歌曲是以編排舞蹈的呈現，於第二次時帶動家長、老師一起參與跳舞，並以舞蹈的方式感謝大學四年間的主任、老師們以及曾經幫助過我們的人，作為一個完美的 Ending，其中餐旅系第一位聽障者於今年畢業，參與的演出有【火舞】及【Waka Waka】，他努力練習的過程中，是大家一起見證，更是我們每一位同學應學習的榜樣。

此次畢業成果展，由全體餐旅管理系應屆畢業生，利用在校四年所學的理论與實務作為結合，超過一年的精心設計及構思而呈現的展出，歡迎各界先進蒞臨指導，與我們一起同樂並感受這動人的一刻。



嘉南藥理科技大學 新聞剪報

資料來源： HiNet 記者： _____

刊載日期： 2011-06-09

嘉藥餐旅系－餐旅佳餚 出乎異料 6月10日畢業成果展



嘉南藥理科技大學餐旅管理系定於 2011 年 6 月 10 日(星期五)，中午 11：50 至下午 13：40 止，假該校大禮堂舉辦第七屆餐旅管理系畢業成果發表會。

這次畢業成果展的主題訂定為【餐旅佳餚 出乎異料】，引領出異國特色的美饌佳餚，以異國料理為主軸，呈現中式及西式 BUFFET 料理。此外，精選本土食材並加以創新，搭配融合各式的烘焙糕點與暢飲佳釀...等，多項別具風格之美食珍饈供現場嘉賓品嚐。當日於靜態展覽皆由同學的巧手以及創新，製作了中西式展示品，另備有專員解說，以助嘉賓詳細深入參觀。

烘焙展示有同學精心、努力製作的烘焙藝術麵包，像是以蛋糕體製作出一座台灣等意想不到的成品，當日也展示果雕、調酒、咖啡拉花等精緻作品，也為了使嘉賓也能了解學生平日教學內容，於用餐區設有現場煮咖啡與表演拉花的示範。

而以異國為基調，除了別出心裁的場地佈置以外，經過設計的表演內容也融入許多此次訂定的主題。

首先隆重的開場儀式－【香檳塔】，邀請嘉藥的高級長官以香檳酒倒入塔上，最後倒完的一瞬間將以拉炮正式開場。

以 LED 燈呈現的精緻菜餚－【出菜秀】，帶領著嘉賓們享用菜餚。有別於往傳承性的表演型態－【魔術】，更在今年結合新的氣象，顛覆傳統，增添趣味及可看性。

最後以世界盃足球賽的主題曲－【Waka Waka】，畫下美好的句點。歌曲是以編排舞蹈的呈現，於

第二次時帶動家長、老師一起參與跳舞，並以舞蹈的方式感謝大學四年間的主任、老師們以及曾經幫助過我們的人，作為一個完美的 Ending，其中餐旅系第一位聽障者於今年畢業，參與的演出有【火舞】及【Waka Waka】，他努力練習的過程中，是大家一起見證，更是我們每一位同學應學習的榜樣。

此次畢業成果展，由全體餐旅管理系應屆畢業生，利用在校四年所學的理论與實務作為結合，超過一年的精心設計及構思而呈現的展出，歡迎各界先進蒞臨指導，與我們一起同樂並感受這動人的一刻。

相關活動訊息請洽詢餐旅管理系王瑞顯系主任 06-2664911 ext 3601 圖說：01 餐旅畢展-餐旅嘉餽出乎異料 02 嘉藥餐旅系餐飲服務實作 03 嘉藥餐旅系畢業成果展 04 嘉藥餐旅系成果展-點心製作 訊息來源：嘉南藥理科技大學 本文含多媒體檔 (Multimedia files included)：

<http://www.cna.com.tw/postwrite/cvpread.aspx?ID=84626>



<http://times.hinet.net/times/article.do?newsid=5425986&option=society&isGraphArticle=true>



資料來源： 蕃薯藤 記者： _____

刊載日期： _____ 2011-06-09

.....

嘉藥餐旅系- 餐旅佳餚 出乎異料 6月10日畢業成果展

嘉南藥理科技大學餐旅管理系定於 2011 年 6 月 10 日(星期五)，中午 11：50 至下午 13：40 止，假該校大禮堂舉辦第七屆餐旅管理系畢業成果發表會。

這次畢業成果展的主題訂定為【餐旅佳餚出乎異料】，引領出異國特色的美饌佳餚，以異國料理為主軸，呈現中式及西式 BUFFET 料理。此外，精選本土食材並加以**創新**，搭配融合各式的烘焙糕點與暢飲佳釀...等，多項別具風格之美食珍饈供現場嘉賓品嚐。當日於靜態展覽皆由同學的巧手以及創新，製作了中西式展示品，另備有專員解說，以助嘉賓詳細深入參觀。

烘焙展示有同學精心、努力製作的烘焙**藝術**麵包，像是以蛋糕體製作出一座**台灣**等意想不到的成品，當日也展示果雕、調酒、咖啡拉花等精緻**作品**，也為了使嘉賓也能了解學生平日教學內容，於用餐區設有現場煮咖啡與表演拉花的示範。

而以異國為基調，除了別出心裁的場地佈置以外，經過設計的表演內容也融入許多此次訂定的主題。

首先隆重的開場儀式－【香檳塔】，邀請嘉藥的高級長官以香檳酒倒入塔上，最後倒完的一瞬間將以拉炮正式開場。

以 LED 燈呈現的精緻菜餚－【出菜秀】，帶領著嘉賓們享用菜餚。有別於往傳承性的表演型態－【魔術】，更在今年結合新的氣象，顛覆傳統，增添趣味及可看性。

最後以世界盃足球賽的主題曲－【WakaWaka】，畫下美好的句點。歌曲是以編排舞蹈的呈現，於第二次時帶動家長、**老師**一起參與跳舞，並以舞蹈的方式感謝大學四年間的主任、老師們以及曾經幫助過我們的人，作為一個完美的 Ending，其中餐旅系第一位聽障者於今年畢業，參與的演出有【火舞】及【WakaWaka】，他努力練習的過程中，是大家一起見證，更是我們每一位同學應學習的榜樣。

此次畢業成果展，由全體餐旅管理系應屆畢業生，利用在校四年所學的理论與實務作為結合，超過一年的精心設計及構思而呈現的展出，歡迎各界先進蒞臨指導，與我們一起同樂並感受這動人的一刻。相關活動訊息請洽詢餐旅管理系王瑞顯系主任 06-2664911ext3601

<http://n.yam.com/cna/garden/201106/20110609918453.html>



資料來源： 中央社 記者： _____

刊載日期： 2011-06-07

.....

嘉藥餐旅系－餐旅佳餚 出乎異料 6月10日畢業成果展

嘉南藥理科技大學餐旅管理系定於2011年6月10日(星期五)，中午11：50至下午13：40止，假該校大禮堂舉辦第七屆餐旅管理系畢業成果發表會。

這次畢業成果展的主題訂定為【餐旅佳餚 出乎異料】，引領出異國特色的美饌佳餚，以異國料理為主軸，呈現中式及西式 BUFFET 料理。此外，精選本土食材並加以創新，搭配融合各式的烘焙糕點與暢飲佳釀…等，多項別具風格之美食珍饈供現場嘉賓品嚐。當日於靜態展覽皆由同學的巧手以及創新，製作了中西式展示品，另備有專員解說，以助嘉賓詳細深入參觀。

烘焙展示有同學精心、努力製作的烘焙藝術麵包，像是以蛋糕體製作出一座台灣等意想不到的成品，當日也展示果雕、調酒、咖啡拉花等精緻作品，也為了使嘉賓也能了解學生平日教學內容，於用餐區設有現場煮咖啡與表演拉花的示範。

而以異國為基調，除了別出心裁的場地佈置以外，經過設計的表演內容也融入許多此次訂定的主題。

首先隆重的開場儀式－【香檳塔】，邀請嘉藥的高級長官以香檳酒倒入塔上，最後倒完的一瞬間將以拉炮正式開場。

以LED燈呈現的精緻菜餚－【出菜秀】，帶領著嘉賓們享用菜餚。有別於往傳承性的表演型態－【魔術】，更在今年結合新的氣象，顛覆傳統，增添趣味及可看性。

最後以世界盃足球賽的主題曲－【Waka Waka】，畫下美好的句點。歌曲是以編排舞蹈的呈現，於第二次時帶動家長、老師一起參與跳舞，並以舞蹈的方式感謝大學四年間的主任、老師們以及曾經幫助過我們的人，作為一個完美的Ending，其中餐旅系第一位聽障者於今年畢業，參與的演出有【火舞】及【Waka Waka】，他努力練習的過程中，是大家一起見證，更是我們每一位同學應學習的榜樣。

此次畢業成果展，由全體餐旅管理系應屆畢業生，利用在校四年所學的理论與實務作為結合，超過一年的精心設計及構思而呈現的展出，歡迎各界先進蒞臨指導，與我們一起同樂並感受這動人的一刻。

相關活動訊息請洽詢餐旅管理系王瑞顯系主任 06-2664911 ext 3601



資料來源： 中央社 記者： _____

刊載日期： 2011-06-09

.....

嘉藥餐旅系- 餐旅佳餚 出乎異料 6月10日畢業成果展

嘉南藥理科技大學餐旅管理系定於 2011 年 6 月 10 日(星期五)，中午 11：50 至下午 13：40 止，假該校大禮堂舉辦第七屆餐旅管理系畢業成果發表會。

這次畢業成果展的主題訂定為【餐旅佳餚 出乎異料】，引領出異國特色的美饌佳餚，以異國料理為主軸，呈現中式及西式 BUFFET 料理。此外，精選本土食材並加以創新，搭配融合各式的烘焙糕點與暢飲佳釀…等，多項別具風格之美食珍饈供現場嘉賓品嚐。當日於靜態展覽皆由同學的巧手以及創新，製作了中西式展示品，另備有專員解說，以助嘉賓詳細深入參觀。

烘焙展示有同學精心、努力製作的烘焙藝術麵包，像是以蛋糕體製作出一座台灣等意想不到的成品，當日也展示果雕、調酒、咖啡拉花等精緻作品，也為了使嘉賓也能了解學生平日教學內容，於用餐區設有現場煮咖啡與表演拉花的示範。

而以異國為基調，除了別出心裁的場地佈置以外，經過設計的表演內容也融入許多此次訂定的主題。

首先隆重的開場儀式－【香檳塔】，邀請嘉藥的高級長官以香檳酒倒入塔上，最後倒完的一瞬間將以拉炮正式開場。

以 LED 燈呈現的精緻菜餚－【出菜秀】，帶領著嘉賓們享用菜餚。有別於往傳承性的表演型態－【魔術】，更在今年結合新的氣象，顛覆傳統，增添趣味及可看性。

最後以世界盃足球賽的主題曲－【Waka Waka】，畫下美好的句點。歌曲是以編排舞蹈的呈現，於第二次時帶動家長、老師一起參與跳舞，並以舞蹈的方式感謝大學四年間的主任、老師們以及曾經幫助過我們的人，作為一個完美的 Ending，其中餐旅系第一位聽障者於今年畢業，參與的演出有【火舞】及【Waka Waka】，他努力練習的過程中，是大家一起見證，更是我們每一位同學應學習的榜樣。

此次畢業成果展，由全體餐旅管理系應屆畢業生，利用在校四年所學的理论與實務作為結合，超過一年的精心設計及構思而呈現的展出，歡迎各界先進蒞臨指導，與我們一起同樂並感受這動人的一刻。

相關活動訊息請洽詢餐旅管理系王瑞顯系主任 06-2664911 ext 3601



資料來源： MSN 記者： _____

刊載日期： 2011-06-09

.....

嘉藥餐旅系－餐旅佳餚 出乎異料 6月10日畢業成果展

嘉南藥理科技大學餐旅管理系定於 2011 年 6 月 10 日(星期五)，中午 11：50 至下午 13：40 止，假該校大禮堂舉辦第七屆餐旅管理系畢業成果發表會。

這次畢業成果展的主題訂定為【餐旅佳餚 出乎異料】，引領出異國特色的美饌佳餚，以異國料理為主軸，呈現中式及西式 BUFFET 料理。此外，精選本土食材並加以創新，搭配融合各式的烘焙糕點與暢飲佳釀...等，多項別具風格之美食珍饈供現場嘉賓品嚐。當日於靜態展覽皆由同學的巧手以及創新，製作了中西式展示品，另備有專員解說，以助嘉賓詳細深入參觀。烘焙展示有同學精心、努力製作的烘焙藝術麵包，像是以蛋糕體製作出一座台灣等意想不到的成品，當日也展示果雕、調酒、咖啡拉花等精緻作品，也為了使嘉賓也能了解學生平日教學內容，於用餐區設有現場煮咖啡與表演拉花的示範。

而以異國為基調，除了別出心裁的場地佈置以外，經過設計的表演內容也融入許多此次訂定的主題。

首先隆重的開場儀式－【香檳塔】，邀請嘉藥的高級長官以香檳酒倒入塔上，最後倒完的一瞬間將以拉炮正式開場。

以 LED 燈呈現的精緻菜餚－【出菜秀】，帶領著嘉賓們享用菜餚。有別於往傳承性的表演型態－【魔術】，更在今年結合新的氣象，顛覆傳統，增添趣味及可看性。

最後以世界盃足球賽的主題曲－【Waka Waka】，畫下美好的句點。歌曲是以編排舞蹈的呈現，於第二次時帶動家長、老師一起參與跳舞，並以舞蹈的方式感謝大學四年間的主任、老師們以及曾經幫助過我們的人，作為一個完美的 Ending，其中餐旅系第一位聽障者於今年畢業，參與的演出有【火舞】及【Waka Waka】，他努力練習的過程中，是大家一起見證，更是我們每一位同學應學習的榜樣。

此次畢業成果展，由全體餐旅管理系應屆畢業生，利用在校四年所學的理论與實務作為結合，超過一年的精心設計及構思而呈現的展出，歡迎各界先進蒞臨指導，與我們一起同樂並感受這動人的一刻。

相關活動訊息請洽詢餐旅管理系王瑞顯系主任 06-2664911 ext 3601

<http://news.msn.com.tw/news2204277.aspx>



資料來源： PChome 刊載日期： 2011-06-09

嘉藥餐旅系- 餐旅佳餚 出乎異料 6 月 10 日畢業成果展

嘉南藥理科技大學餐旅管理系定於 2011 年 6 月 10 日（星期五），中午 11：50 至下午 13：40 止，假該校大禮堂舉辦第七屆餐旅管理系畢業成果發表會。

這次畢業成果展的主題訂定為【餐旅佳餚 出乎異料】，引領出異國特色的美饌佳餚，以異國料理為主軸，呈現中式及西式 BUFFET 料理。此外，精選本土食材並加以創新，搭配融合各式的烘焙糕點與暢飲佳釀...等，多項別具風格之美食珍饈供現場嘉賓品嚐。當日於靜態展覽皆由同學的巧手以及創新，製作了中西式展示品，另備有專員解說，以助嘉賓詳細深入參觀。



烘焙展示有同學精心、努力製作的烘焙藝術麵包，像是以蛋糕體製作出一座台灣等意想不到的成品，當日也展示果雕、調酒、咖啡拉花等精緻作品，也為了使嘉賓也能了解學生平日教學內容，於用餐區設有現場煮咖啡與表演拉花的示範。

而以異國為基調，除了別出心裁的場地佈置以外，經過設計的表演內容也融入許多此次訂定的主題。

首先隆重的開場儀式－【香檳塔】，邀請嘉藥的高級長官以香檳酒倒入塔上，最後倒完的一瞬間將以拉炮正式開場。

以 LED 燈呈現的精緻菜餚－【出菜秀】，帶領著嘉賓們享用菜餚。有別於往傳承性的表演型態－【魔術】，更在今年結合新的氣象，顛覆傳統，增添趣味及可看性。

最後以世界盃足球賽的主題曲－【Waka Waka】，畫下美好的句點。歌曲是以編排舞蹈的呈現，於第二次時帶動家長、老師一起參與跳舞，並以舞蹈的方式感謝大學四年間的主任、老師們以及曾經幫助過我們的人，作為一個完美的 Ending，其中餐旅系第一位聽障者於今年畢業，參與的演出有【火舞】及【Waka Waka】，他努力練習的過程中，是大家一起見證，更是我們每一位同學應學習的榜樣。

此次畢業成果展，由全體餐旅管理系應屆畢業生，利用在校四年所學的理论與實務作為結合，超過一年的精心設計及構思而呈現的展出，歡迎各界先進蒞臨指導，與我們一起同樂並感受這動人的一刻。

<http://news.pchome.com.tw/living/cna/20110609/index-13076007028591718009.html>



記者林偉民報導

嘉南藥理科技大學餐旅管理系昨天舉辦畢業成果展，由一百五十名畢業生以「餐旅佳餚·出乎意料」為主題，席開卅五桌，並展示創意烘焙糕點和果雕等，還推出上菜秀等助興，整場活動由畢業生一手包辦，如同舉辦一場正式的宴會。

為了順應「餐旅佳餚·出乎意料」的主題，畢業生們一年前就著手規劃設計，還邀請學長、姊返校幫忙，昨天中午的成果展，以異國料理為主軸，呈現中式及西式Bistro料理，引領出異國特色的美饌佳餚，精心的設計，讓坐滿卅五桌的老師和家長大為激賞。

嘉藥餐旅系成果展 上菜秀

另有畢業生到場邊展現烘焙糕點成果，也展示果雕、調酒、咖啡拉花等精緻作品，其中由甫獲得香港國際美食展蔬果雕刻展示組銅牌的陳光閔，以西瓜精雕出畢業成果主題的果雕作品，擺放入口處，十分吸睛，也有畢業生將蛋糕製作成一座台灣模型，並以餅乾、紙雕等裝置各地特產，也很有特色，吸引不少學生和家長觀賞。

因應這次異國風的主題，由主任秘書余元傑、休爾學院院長何京波等人共同將香檳酒倒入「香檳塔」的開場儀式就打破傳統，接著由畢業生穿上各國服飾表演具有異國風的上菜秀，也吸引來賓的目光，餐旅系第一名聽障畢業生也熱情演出舞蹈，讓活動更為熱鬧，昨天整場宴會的接待、主持、歌舞表演等全部由畢業生一手包辦，展現學生的學習成果和能力，受到師長們的肯定。



嘉南藥理科技大學 新聞剪報

資料來源：聯合報 B2

刊載日期：100.06.11

記者：周宗禎

畢業展 嘉藥人上風味菜 宴請爸媽

【記者周宗禎／仁德報導】嘉南藥理科大餐旅系邀請畢業班家長昨天到校，品嚐子女烹調的料理，畢業生還仿效大飯店宴會噱頭，穿著各國傳統服飾展示各國風味料理（下圖，周宗禎攝），從烹調、果雕、調酒到現場接待、燈光、主持都自己來，給家人留下難忘回憶。

嘉藥餐旅系昨天舉辦「餐旅佳節

、出乎異料」畢業成果展，以外國特色料理飲品為主題，學生有的穿著高叉旗袍、低胸禮服擔任接待，負責現打果汁、咖啡拉花等飲品的學生，全都扮成美國西部牛仔。

畢業班學生將大禮堂布置成宴會廳，除各式糕點與現打果汁，蛋糕製成「立體台灣」模型，出菜前10多人表演大鼓與舞蹈，非常熱鬧。





嘉南藥理科技大學 新聞剪報

資料來源：中國時報 C2

刊載日期：100.06.11

記者：陳易志



異國料理 餐旅系展成果

▲台南嘉南藥理大學餐旅管理系今年有3班學生畢業，10日精心籌畫畢業成果展「餐旅佳餚、出乎異料」，以異國料理為主軸，呈現中、西式BUFFET料理，並由學生穿著各國服飾搭配LED燈呈現精采「出菜秀」，看的、吃的都很精彩。
(圖文：陳易志)