



資料來源：中華日報(3 台南區里)

刊載日期：109 年 08 月 18 日

記者：黃文記

嘉藥師生攜手在地小農推廣

香緹蛋糕杯 酪梨新吃法

記者黃文記／仁德報導

嘉南藥理大學師生團隊參與大內酪梨產業文化節活動，攜手在地小農楊富隆透過「農場到餐桌」計畫活動，以「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗，推廣酪梨新吃法及宣傳豐富營養價值，落實永續農業經營，善盡大學社會責任。

嘉南藥理大學表示，近年健康風興起，酪梨相關產品開發也日趨多元，例如酪梨麵、防蚊液等附加價值產品，甚至連速食店也以酪梨開發新產品。該校餐旅系、生物科技系師生參與十六日舉行的大內酪梨產業文化節，為協助促銷當地產

業盡一份心力。

這次「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗活動，嘉藥與樂咖田莊農場負責人楊富隆合作，由餐旅管理系孫靖玲老師及生物科技系田孝威老師率領嘉藥學生，用在地農場新鮮採收的酪梨製成水晶凍，再結合香堤內餡、香草戚風蛋糕、香酥餅乾分層填入杯中，製成外觀迷人且具多層次口感豐富的酪梨香緹蛋糕杯，活動中讓社區民眾親自體驗、大小朋友們透過親手製作的樂趣，更認識酪梨豐富營養價值及特殊口感，以增加社區樂活休閒養生，達到健康飲食目的。



嘉南藥理大學新聞剪報

資料來源：真晨報(台南／雲嘉)

刊載日期：109年08月18日

記者：黃鐘毅

嘉藥孫靖玲(左三)及田孝威(左二)老師率領學生
在校先行製作好DIY蛋糕食材。
記者黃鐘毅翻攝



嘉藥手作蛋糕杯 推廣大內酪梨新吃法

【記者黃鐘毅／台南報導】嘉南藥理大學攜手大內區在地小農楊富隆，透過「農場到餐桌」計畫活動，以「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗，推廣酪梨新吃法及宣傳豐富營養價值，落實永續農業經營，善盡大學社會責任，不僅參與大學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

酪梨又名「幸福果」，富含維他命、不含膽固醇，適合各年齡層食用，近年健康風興起，酪梨相關產品開發也日趨多元，如酪梨麵、防蚊液等附加價值產品，甚至連速食店也以酪梨開發新產品。台南大內區為全台酪梨最大產區，為開闢大內酪梨新藍海，嘉南與樂咖啡莊農場負責人楊富隆合作，推出「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗活動。

嘉藥餐旅管理系孫靖玲老師及生物科技系田孝威老師，率領嘉藥學生，用在地農場新鮮採收的酪梨製成水晶凍，再結合香緹內餡、香草戚風蛋糕、香酥餅乾分層填入杯中，製成外觀迷人且具多層次口感豐富的酪梨香緹蛋糕杯，活動中讓社區民眾親自體驗、大小朋友們透過親手製作的樂趣，更認識酪梨豐富營養價值及特殊口感，以增加社區藥活休閒養生，達到健康飲食目的。

嘉藥藥理學院長施美份表示，酪梨富含高濃度不飽和脂肪酸、豐富膳食纖維、維生素、礦物質、蛋白質與葉黃素等營養成分，藉由DIY手作體驗活動，結合大學端技術資源來將酪梨與甜點巧妙結合，設計出口感豐富的酪梨創意甜點，以推廣在地產業，增進地方創生，不僅落實社區「永續農業經營永在」與地方產業特色加值。



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：民時新聞報(7大台南生活焦點)

刊載日期：109年08月18日

記者：孫宜秋

嘉藥USR與大內酪梨大放異彩

攜手在地小農透過農場到餐桌計畫 以體驗推廣酪梨新吃法及宣傳豐富營養價值

【記者孫宜秋／南市報導】嘉南藥理大學藥理學院與大內區公所，5日於大內區南瀛天文館舉辦「2020大內酪梨產業文化節活動」，攜手在地小農楊富隆先生透過「農場到餐桌」計畫活動，以「酪梨香緹蛋糕DIY手作」體驗，推廣酪梨新吃法及宣傳豐富營養價值，落實永續農業經營，善盡大學社會責任，不僅參與大學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

酪梨又名「幸福果」，富含維他命、不含膽固醇，適合各年齡層食用，近年健康風興起，酪梨相關產品開發也日趨多元，如酪梨麵、防蚊液等附加價值產品，甚至連速食店也以酪梨開發新產品。台南為全台灣酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了再闢大內酪梨新藍海，大內區公所、大內區農會等單位舉辦「2020大內酪梨產業文化節」，並推出農市集、闖關遊戲、趣味競賽、采風輕旅行、「巴士採果樂」及酪梨義賣捐等活動。

此次「酪梨香緹蛋糕DIY手作」體驗活動，與樂咖田莊農場負責人楊富隆合作，由嘉藥餐旅管理系孫靖玲老師及生物科技系田孝威老師，率領嘉藥學生，用在地農場新鮮採收的酪梨製成水晶凍，再結合香堤內餡、香草戚風蛋糕、香酥餅乾層填入杯中，製成外觀迷人且具多層次口感豐富的酪梨香緹蛋糕杯，活動中讓社區民眾親自體驗，大小朋友們透過親手製作的樂趣，更認識酪梨豐富營養價值及特殊口感，以增加社區樂活休閒養生，達到健康飲食目的。

嘉藥藥理學院院長施美份表示，營養滿分的酪梨，富含高濃度不飽和脂肪酸、豐富膳食纖維、維生素、礦物質、蛋白質與葉黃素等營養成分，是大內區極力推廣的特色農產品，藉本次DIY手作體驗活動，結合大學端技術資源來將酪梨與甜點巧妙結合，設計出口感豐富的酪梨創意甜點，以推廣在地產業，增進地方創生，不僅落實社區「永續農業經營永在」與地方產業特色價值，也宣導「農場到餐桌」精神與樂活飲食新觀念，善盡嘉藥的社會責任。



嘉藥孫靖玲(左三)及田孝威(左二)老師率領學生在校先行製作好DIY蛋糕食材。



嘉南藥理大學新聞剪報

資料來源：經濟日報(A16 產學資源專輯)

刊載日期：109年08月29日

記者：黃逢森

嘉南大學攜小農 推廣大內酪梨

【台南訊】嘉南藥理大學藥理學院與大內區公所日前在大內區南瀛天文館舉辦2020大內酪梨產業文化節活動，攜手在地小農楊富隆透過「農場到餐桌」計畫活

動，以「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗，推廣酪梨新吃法及宣傳豐富營養價值，落實永續農業經營，善盡大學社會責任。

台南為全台酪梨最大產區，

又以大內區稱冠，為了再闢大內酪梨藍海，大內區公所、大內區農會等單位舉辦2020大內酪梨產業文化節，並推出農市集、闖關遊戲、趣味競賽、采

風輕旅行、T-BIKE採果樂及酪梨義賣捐等活動。讓社區民衆親自體驗、大小朋友們透過親手製作的樂趣，更認識酪梨豐富營養價值及特殊口感，以增加社區樂活休閒養生，達到健康飲食目的。

嘉藥藥理學院院長施美份表示，營養滿分的酪梨，富含高濃度不飽和脂肪酸、豐富膳食纖維、維生素、礦物質、蛋白質與葉黃素等營養成分，是大內區極力推廣的特色農產品，藉這次DIY手作體驗活動，結合大學端技術資源來將酪梨與甜點巧妙結合，設計出口感豐富的酪梨創意甜點，以推廣在地產業，增進地方創生，不僅落實社區「永續農業經營永在」與地方產業特色加值，也宣導「農場到餐桌」精神與樂活飲食新觀念。 (黃逢森)

美味酪梨香緹蛋糕杯DIY 嘉藥USR與大內酪梨合作大放異彩



▲嘉南藥理大學藥理學院與大內區公所，攜手在地小農楊富隆，透過「農場到餐桌」計畫活動，以「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗，推廣酪梨新吃法及宣傳豐富營養價值。（圖／記者林悅翻攝，下同）

記者林悅 / 台南報導

嘉南藥理大學藥理學院與大內區公所於南瀛天文館，舉辦2020大內酪梨產業文化節活動，攜手在地小農楊富隆先生透過「農場到餐桌」計畫活動，以「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗，推廣酪梨新吃法及宣傳豐富營養價值，落實永續農業經營，善盡大學社會責任，不僅學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。



酪梨又名「幸福果」，富含維他命、不含膽固醇，適合各年齡層食用，近年健康風興起，酪梨相關產品開發也日趨多元，如酪梨麵、防蚊液等附加價值產品，甚至連速食店也以酪梨開發新產品。台南為全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了再闢大內酪梨新藍海，

大內區公所、大內區農會等單位舉辦2020大內酪梨產業文化節，並推出農市集、闖關遊戲、趣味競賽、采風輕旅行、T-BIKE採果樂及酪梨義賣捐等活動。



此次「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗活動，與樂咖田庄農場負責人楊富隆合作，由嘉藥餐旅管理系孫靖玲老師及生物科技系田孝威老師，率領嘉藥學生，用在地農場新鮮採收的酪梨製成水晶凍，再結合香堤內餡、香草戚風蛋糕、香酥餅乾分層填入杯中，製成外觀迷人且具多層次口感豐富的酪梨香緹蛋糕杯，活動中讓社區民眾親自體驗、大小朋友們透過親手製作的樂趣，更認識酪梨豐富營養價值及特殊口感，以增加社區樂活休閒養生，達到健康飲食目的。



嘉藥藥理學院院長施美份表示，營養滿分的酪梨，富含高濃度不飽和脂肪酸、豐富膳食纖維、維生素、礦物質、蛋白質與葉黃素等營養成分，是大內區極力推廣的特色農產品，藉本次DIY手作體驗活動，結合大學端技術資源來將酪梨與甜點巧妙結合，設計出口感豐富的酪梨創意甜點，以推廣在地產業，增進地方創生，不僅落實社區「永續農業經營永在」與地方產業特色增值，也宣導「農場到餐桌」精神與樂活飲食新觀念，善盡嘉藥的社會責任。

美味酪梨香緹蛋糕杯DIY 嘉藥USR與大內酪梨大放異彩

用LINE傳送

記者-臺南記者

2020-08-17 17:03:12



【101新聞網記者王宇榛 / 台南報導】嘉南藥理大學藥理學院與大內區公所16日於大內區南瀛天文館舉辦2020大內酪梨產業文化節活動，攜手在地小農場富隆先生透過「農場到餐桌」計畫活動，以「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗，推廣酪梨新吃法及宣傳豐富營養價值，落實永續農業經營，善盡大學社會責任，不僅參與大學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

此次「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗活動，與樂咖田庄農場負責人楊富隆合作，由嘉藥餐旅管理系孫靖玲老師及生物科技系田孝威老師，率領嘉藥學生，用在地農場新鮮採收的酪梨製成水晶凍，再結合香堤內餡、香草戚風蛋糕、香酥餅乾分層填入杯中，製成外觀迷人且具多層次口感豐富的酪梨香緹蛋糕杯，活動中讓社區民眾親自體驗、大小朋友們透過親手製作的樂趣，更認識酪梨豐富營養價值及特殊口感，以增加社區樂活休閒養生，達到健康飲食目的。

嘉藥藥理學院院長施美份表示，營養滿分的酪梨，富含高濃度不飽和脂肪酸、豐富膳食纖維、維生素、礦物質、蛋白質與葉黃素等營養成分，是大內區極力推廣的特色農產品，藉本次DIY手作體驗活動，結合大學端技術資源來將酪梨與甜點巧妙結合，設計出口感豐富的酪梨創意甜點，以推廣在地產業，增進地方創生，不僅落實社區「永續農業經營永在」與地方產業特色加值，也宣導「農場到餐桌」精神與樂活飲食新觀念，善盡嘉藥的社會責任。

2020-08-17 17:20:45 大華網路報

美味酪梨香緹蛋糕杯DIY 嘉藥USR與大內酪梨大放異彩

嘉南藥理大學藥理學院與大內區公所16日於大內區南瀛天文館舉辦2020大內酪梨產業文化節活動，攜手在地小農楊富隆先生透過「農場到餐桌」計畫活動，以「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗，推廣酪梨新吃法及宣傳豐富營養價值，落實永續農業經營，善盡大學社會責任，不僅參與大學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

此次「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗活動，與樂咖田庄農場負責人楊富隆合作，由嘉藥餐旅管理系孫靖玲老師及生物科技系田孝威老師，率領嘉藥學生，用在地農場新鮮採收的酪梨製成水晶凍，再結合香堤內餡、香草戚風蛋糕、香酥餅乾分層填入杯中，製成外觀迷人且具多層次口感豐富的酪梨香緹蛋糕杯，活動中讓社區民眾親自體驗、大小朋友們透過親手製作的樂趣，更認識酪梨豐富營養價值及特殊口感，以增加社區樂活休閒養生，達到健康飲食目的。

嘉藥藥理學院院長施美份表示，營養滿分的酪梨，富含高濃度不飽和脂肪酸、豐富膳食纖維、維生素、礦物質、蛋白質與葉黃素等營養成分，是大內區極力推廣的特色農產品，藉本次DIY手作體驗活動，結合大學端技術資源來將酪梨與甜點巧妙結合，設計出口感豐富的酪梨創意甜點，以推廣在地產業，增進地方創生，不僅落實社區「永續農業經營永在」與地方產業特色加值，也宣導「農場到餐桌」精神與樂活飲食新觀念，善盡嘉藥的社會責任。

(蔡清欽報導)



圖1：小朋友在孫靖玲老師指導下做出屬於自己獨有的酪梨香緹蛋糕杯。



圖2：嘉藥師生帶領社區民眾親自體驗製作蛋糕獲得滿堂彩。



圖3：嘉藥攜手在地小農舉辦酪梨香緹蛋糕杯DIY活動獲得民眾熱烈回響。



圖4：美味酪梨香緹蛋糕杯讓人食指大動。



圖5：嘉藥師生帶領社區民眾親自體驗製作蛋糕獲得滿堂彩。

美味酪梨香緹蛋糕杯DIY 嘉藥USR與大內酪梨大放異彩

大華網路報 (2020-08-17 17:20)

分享     



▲美味酪梨香緹蛋糕杯DIY 嘉藥USR與大內酪梨大放異彩

嘉南藥理大學藥理學院與大內區公所16日於大內區南瀛天文館舉辦2020大內酪梨產業文化節活動，攜手在地小農楊富隆先生透過「農場到餐桌」計畫活動，以「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗，推廣酪梨新吃法及宣傳豐富營養價值，落實永續農業經營，善盡大學社會責任，不僅參與大學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

此次「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗活動，與樂咖田庄農場負責人楊富隆合作，由嘉藥餐旅管理系孫靖玲老師及生物科技系田孝威老師，率領嘉藥學生，用在地農場新鮮採收的酪梨製成水晶凍，再結合香堤內餡、香草戚風蛋糕、香酥餅乾分層填入杯中，製成外觀迷人且具多層次口感豐富的酪梨香緹蛋糕杯，活動中讓社區民眾親自體驗、大小朋友們透過親手製作的樂趣，更認識酪梨豐富營養價值及特殊口感，以增加社區樂活休閒養生，達到健康飲食目的。

嘉藥藥理學院院長施美份表示，營養滿分的酪梨，富含高濃度不飽和脂肪酸、豐富膳食纖維、維生素、礦物質、蛋白質與葉黃素等營養成分，是大內區極力推廣的特色農產品，藉本次DIY手作體驗活動，結合大學端技術資源來將酪梨與甜點巧妙結合，設計出口感豐富的酪梨創意甜點，以推廣在地產業，增進地方創生，不僅落實社區「永續農業經營永在」與地方產業特色加值，也宣導「農場到餐桌」精神與樂活飲食新觀念，善盡嘉藥的社會責任。

（蔡清欽報導）

圖1：小朋友在孫靖玲老師指導下做出屬於自己獨有的酪梨香緹蛋糕杯。

圖2：嘉藥師生帶領社區民眾親自體驗製作蛋糕獲得滿堂彩。

圖3：嘉藥攜手在地小農舉辦酪梨香緹蛋糕杯DIY活動獲得民眾熱烈回響。

圖4：美味酪梨香緹蛋糕杯讓人食指大動。

圖5：嘉藥師生帶領社區民眾親自體驗製作蛋糕獲得滿堂彩。



▲美味酪梨香緹蛋糕杯DIY 嘉藥USR與大內酪梨大放異彩



▲美味酪梨香緹蛋糕杯DIY 嘉藥USR與大內酪梨大放異彩



▲美味酪梨香緹蛋糕杯DIY 嘉藥USR與大內酪梨大放異彩



▲美味酪梨香緹蛋糕杯DIY 嘉藥USR與大內酪梨大放異彩

美味酪梨香緹蛋糕杯DIY 嘉藥USR與大內酪梨大放異彩

<http://www.cntimes.info> 2020-08-17 17:20:45



小朋友在孫靖玲老師指導下做出屬於自己獨有的酪梨香緹蛋糕杯。



嘉藥師生帶領社區民眾親自體驗製作蛋糕獲得滿堂彩。



嘉藥攜手在地小農舉辦酪梨香緹蛋糕杯DIY活動獲得民眾熱烈回響。



美味酪梨香緹蛋糕杯讓人食指大動。



嘉藥師生帶領社區民眾親自體驗製作蛋糕獲得滿堂彩。

嘉南藥理大學藥理學院與大內區公所16日於大內區南瀛天文館舉辦2020大內酪梨產業文化節活動，攜手在地小農楊富隆先生透過「農場到餐桌」計畫活動，以「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗，推廣酪梨新吃法及宣傳豐富營養價值，落實永續農業經營，善盡大學社會責任，不僅參與大學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

此次「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗活動，與樂咖田庄農場負責人楊富隆合作，由嘉藥餐旅管理系孫靖玲老師及生物科技系田孝威老師，率領嘉藥學生，用在地農場新鮮採收的酪梨製成水晶凍，再結合香緹內餡、香草戚風蛋糕、香酥餅乾分層填入杯中，製成外觀迷人且具多層次口感豐富的酪梨香緹蛋糕杯，活動中讓社區民眾親自體驗、大小朋友們透過親手製作的樂趣，更認識酪梨豐富營養價值及特殊口感，以增加社區樂活休閒養生，達到健康飲食目的。

嘉藥藥理學院院長施美份表示，營養滿分的酪梨，富含高濃度不飽和脂肪酸、豐富膳食纖維、維生素、礦物質、蛋白質與葉黃素等營養成分，是大內區極力推廣的特色農產品，藉本次DIY手作體驗活動，結合大學端技術資源來將酪梨與甜點巧妙結合，設計出口感豐富的酪梨創意甜點，以推廣在地產業，增進地方創生，不僅落實社區「永續農業經營永在」與地方產業特色加值，也宣導「農場到餐桌」精神與樂活飲食新觀念，善盡嘉藥的社會責任。

（蔡清欽報導）

【大華網路報】

美味酪梨香緹蛋糕杯DIY 嘉藥USR與大內酪梨大放異彩

中央社訊息服務 2020/08/18 14:01(22小時前)



美味酪梨香緹蛋糕杯DIY 嘉藥USR與大內酪梨大放異彩

(中央社訊息服務20200818 14:01:03)嘉南藥理大學藥理學院與大內區公所16日於大內區南瀛天文館舉辦2020大內酪梨產業文化節活動，攜手在地小農楊富隆先生透過「農場到餐桌」計畫活動，以「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗，推廣酪梨新吃法及宣傳豐富營養價值，落實永續農業經營，善盡大學社會責任，不僅參與大學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

酪梨又名「幸福果」，富含維他命、不含膽固醇，適合各年齡層食用，近年健康風興起，酪梨相關產品開發也日趨多元，如酪梨麵、防蚊液等附加價值產品，甚至連速食店也以酪梨開發新產品。台南為全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了再闢大內酪梨新藍海，大內區公所、大內區農會等單位舉辦2020大內酪梨產業文化節，並推出農市集、闖關遊戲、趣味競賽、采風輕旅行、T-BIKE採果樂及酪梨義賣捐等活動。

此次「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗活動，與樂咖田庄農場負責人楊富隆合作，由嘉藥餐旅管理系孫靖玲老師及生物科技系田孝威老師，率領嘉藥學生，用在地農場新鮮採收的酪梨製成水晶凍，再結合香堤內餡、香草戚風蛋糕、香酥餅乾分層填入杯中，製成外觀迷人且具多層次口感豐富的酪梨香緹蛋糕杯，活動中讓社區民眾親自體驗、大小朋友們透過親手製作的樂趣，更認識酪梨豐富營養價值及特殊口感，以增加社區樂活休閒養生，達到健康飲食目的。

嘉藥藥理學院院長施美份表示，營養滿分的酪梨，富含高濃度不飽和脂肪酸、豐富膳食纖維、維生

素、礦物質、蛋白質與葉黃素等營養成分，是大內區極力推廣的特色農產品，藉本次DIY手作體驗活動，結合大學端技術資源來將酪梨與甜點巧妙結合，設計出口感豐富的酪梨創意甜點，以推廣在地產業，增進地方創生，不僅落實社區「永續農業經營永在」與地方產業特色加值，也宣導「農場到餐桌」精神與樂活飲食新觀念，善盡嘉藥的社會責任。

舒適閱覽：  

美味酪梨香緹蛋糕杯DIY 嘉藥USR與大內酪梨大放異彩



嘉藥孫靖玲(右三)及田孝威(右二)老師率領學生在校先行製作好DIY蛋糕食材



嘉藥攜手在地小農舉辦酪梨香緹蛋糕杯DIY活動獲得民眾熱烈回響



嘉藥師生帶領社區民眾親自體驗製作蛋糕獲得滿堂彩

美味酪梨香緹蛋糕杯DIY 嘉藥
USR與大內酪梨大放異彩

(中央社訊息服務20200818
14:01:03)嘉南藥理大學藥理學院與大內區公所16日於大內區南瀛天文館舉辦2020大內酪梨產業文化節活動，攜手在地小農楊富隆先生透過「農場到餐桌」計畫活動，以「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗，推廣酪梨新吃法及宣傳豐富營養價值，落實永續農業經營，善盡大學社會責任，不僅參與大學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

酪梨又名「幸福果」，富含維他命、不含膽固醇，適合各年齡層食用，近年健康風興起，酪梨相關產品開發也日趨多元，如酪梨麵、防蚊液等附加價值產品，甚至連速食店也以酪梨開發新產品。台南為全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了再闢大內酪梨新藍海，大內區公所、大內區農會等單位舉辦2020大內酪梨產業文化節，並推出農市集、闖關遊戲、趣味競賽、采風輕旅行、T-BIKE採果樂及酪梨義賣

捐等活動。

此次「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗活動，與樂咖田庄農場負責人楊富隆合作，由嘉藥餐旅管理系孫靖玲老師及生物科技系田孝威老師，率領嘉藥學生，用在地農場新鮮採收的酪梨製成水晶凍，再結合香堤內餡、香草戚風蛋糕、香酥餅乾分層填入杯中，製成外觀迷人且具多層次口感豐富的酪梨香緹蛋糕杯，活動中讓社區民眾親自體驗、大小朋友們透過親手製作的樂趣，更認識酪梨豐富營養價值及特殊口感，以增加社區樂活休閒養生，達到健康飲食目的。

嘉藥藥理學院院長施美份表示，營養滿分的酪梨，富含高濃度不飽和脂肪酸、豐富膳食纖維、維生素、礦物質、蛋白質與葉黃素等營養成分，是大內區極力推廣的特色農產品，藉本次DIY手作體驗活動，結合大學端技術資源來將酪梨與甜點巧妙結合，設計出口感豐富的酪梨創意甜點，以推廣在地產業，增進地方創生，不僅落實社區「永續農業經營永在」與地方產業特色加值，也宣導「農場到餐桌」精神與樂活飲食新觀念，善盡嘉藥的社會責任。

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/277539.aspx>

附件下載

- 嘉藥孫靖玲(右三)及田孝威(右二)老師率領學生在校先行製作好DIY蛋糕食材 (jpg檔)
- 嘉藥攜手在地小農舉辦酪梨香緹蛋糕杯DIY活動獲得民眾熱烈回響 (jpg檔)
- 嘉藥師生帶領社區民眾親自體驗製作蛋糕獲得滿堂彩 (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USR×大內酪梨大放異彩 體驗酪梨香緹蛋糕杯DIY



【大成報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學藥理學院與大內區公所16日於大內區南瀛天文館舉辦2020大內酪梨產業文化節活動，攜手在地小農

2020/08/17

楊富隆透過「農場到餐桌」計畫活動，以「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗，推廣酪梨新吃法及宣傳豐富營養價值，落實永續農業經營，善盡大學社會責任，不僅參與大學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

酪梨又名「幸福果」，富含維他命、不含膽固醇，適合各年齡層食用，近年健康風興起，酪梨相關產品開發也日趨多元，如酪梨麵、防蚊液等附加價值產品，甚至連速食店也以酪梨開發新產品；特別的是，臺南為全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了再闢大內酪梨新藍海，大內區公所、大內區農會等單位舉辦2020大內酪梨產業文化節，並推出農市集、闖關遊戲、趣味競賽、采風輕旅行、T-BIKE採果樂及酪梨義賣捐等活動。

此次「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗活動，與樂咖田庄農場負責人楊富隆合作，由嘉藥餐旅管理系孫靖玲老師、生物科技系田孝威老師，率領嘉藥學生，用在地農場新鮮採收的酪梨製成水晶凍，再結合香堤內餡、香草戚風蛋糕、香酥餅乾分層填入杯中，製成外觀迷人且具多層次口感豐富的酪梨香緹蛋糕杯，活動中讓社區民眾親自體驗、大小朋友們透過親手製作的樂趣，更認識酪梨豐富營養價值及特殊口感，以增加社區樂活休閒養生，達到健康飲食目的。

嘉藥藥理學院院長施美份表示，營養滿分的酪梨，富含高濃度不飽和脂肪酸、豐富膳食纖維、維生素、礦物質、蛋白質與葉黃素等營養成分，是大內區極力推廣的特色農產品，藉本次DIY手作體驗活動，結合大學端技術資源來將酪梨與甜點巧妙結合，設計出口感豐富的酪梨創意甜點，以推廣在地

產業，增進地方創生，不僅落實社區「永續農業經營永在」與地方產業特色加值，也宣導「農場到餐桌」精神與樂活飲食新觀念，善盡嘉藥的社會責任。



嘉藥USR×大內酪梨大放異彩 酪梨香緹蛋糕杯DIY體驗



2020-08-17 【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學藥理學院與大內區公所16日於大內區南瀛天文館舉辦2020大內酪梨產業文化節活動，攜手在地小農場富隆透過「農場到餐桌」計畫活動，以「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗，推廣酪梨新吃法及宣傳豐富營養價值，落實永續農業經營，善盡大學社會責任，不僅參與大學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

酪梨又名「幸福果」，富含維他命、不含膽固醇，適合各年齡層食用，近年健康風興起，酪梨相關產品開發也日趨多元，如酪梨麵、防蚊液等附加價值產品，甚至連速食店也以酪梨開發新產品；特別的是，臺南為全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了再闢大內酪梨新藍海，大內區公所、大內區農會等單位舉辦2020大內酪梨產業文化節，並推出農市集、闖關遊戲、趣味競賽、采風輕旅行、T-BIKE採果樂及酪梨義賣捐等活動。

此次「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗活動，與樂咖田庄農場負責人楊富隆合作，由嘉藥餐旅管理系孫靖玲老師、生物科技系田孝威老師，率領嘉藥學生，用在地農場新鮮採收的酪梨製成水晶凍，再結合香緹內餡、香草戚風蛋糕、香酥餅乾分層填入杯中，製成外觀迷人且具多層次口感豐富的酪梨香緹蛋糕杯，活動中讓社區民眾親自體驗、大小朋友們透過親手製作的樂趣，更認識酪梨豐富營養價值及特殊口感，以增加社區樂活休閒養生，達到健康飲食目的。

嘉藥藥理學院院長施美份表示，營養滿分的酪梨，富含高濃度不飽和脂肪酸、豐富膳食纖維、維生素、礦物質、蛋白質與葉黃素等營養成分，是大內區極力推廣的特色農產品，藉本次DIY手作體驗活動，結合大學端技術資源來將酪梨與甜點巧妙結合，設計出口感豐富的酪梨創意甜點，以推廣在地產業，增進地方創生，不僅落實社區「永續農業經營永在」與地方產業特色加值，也宣導「農場到餐桌」精神與樂活飲食新觀念，善盡嘉藥的社會責任。





嘉藥USR×大內酪梨大放異彩 酪梨香緹蛋糕杯DIY體驗



【記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學藥理學院與大內區公所16日於大內區南瀛天文館舉辦2020大內酪梨產業文化節活動，攜手在地小農楊富隆透過「農場到餐桌」計畫活動，以「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗，推廣酪梨新吃法及宣傳豐富營養價值，落實永續農業經營，善盡大學社會責任，不僅參與大學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

酪梨又名「幸福果」，富含維他命、不含膽固醇，適合各年齡層食用，近年健康風興起，酪梨相關產品開發也日趨多元，如酪梨麵、防蚊液等附加價值產品，甚至連速食店也以酪梨開發新產品；特別的是，臺南為全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了再闢大內酪梨新藍海，大內區公所、大內區農會等單位舉辦2020大內酪梨產業文化節，並推出農市集、闖關遊戲、趣味競賽、采風輕旅行、T-BIKE採果樂及酪梨義賣捐等活動。

此次「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗活動，與樂咖田庄農場負責人楊富隆合作，由嘉藥餐旅管理系孫靖玲老師、生物科技系田孝威老師，率領嘉藥學生，用在地農場新鮮採收的酪梨製成水晶凍，再結合香堤內餡、香草戚風蛋糕、香酥餅乾分層填入杯中，製成外觀迷人且具多層次口感豐富的酪梨香緹蛋糕杯，活動中讓社區民眾親自體驗、大小朋友們透過親手製作的樂趣，更認識酪梨豐富營養價值及特殊口感，以增加社區樂活休閒養生，達到健康飲食目的。

嘉藥藥理學院院長施美份表示，營養滿分的酪梨，富含高濃度不飽和脂肪酸、豐富膳食纖維、維生素、礦物質、蛋白質與葉黃素等營養成分，是大內區極力推廣的特色農產品，藉本次DIY手作體驗活動，結合大學端技術資源來將酪梨與甜點巧妙結合，設計出口感豐富的酪梨創意甜點，以推廣在地產業，增進地方創生，不僅落實社區「永續農業經營永在」與地方產業特色加值，也宣導「農場到餐桌」精神與樂活飲食新觀念，善盡嘉藥的社會責任。







嘉藥師生攜手在地小農推廣 香緹蛋糕杯 酪梨新吃法

2020-08-18

記者黃文記／仁德報導

嘉南藥理大學師生團隊參與大內酪梨產業文化節活動，攜手在地小農楊富隆透過「農場到餐桌」計畫活動，以「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗，推廣酪梨新吃法及宣傳豐富營養價值，落實永續農業經營，善盡大學社會責任。

嘉南藥理大學表示，近年健康風興起，酪梨相關產品開發也日趨多元，例如酪梨麵、防蚊液等附加價值產品，甚至連速食店也以酪梨開發新產品。該校餐旅系、生物科技系師生參與十六日舉行的大內酪梨產業文化節，為協助促銷當地產業盡一份心力。

這次「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗活動，嘉藥與樂咖田庄農場負責人楊富隆合作，由餐旅管理系孫靖玲老師及生物科技系田孝威老師率領嘉藥學生，用在地農場新鮮採收的酪梨製成水晶凍，再結合香堤內餡、香草戚風蛋糕、香酥餅乾分層填入杯中，製成外觀迷人且具多層次口感豐富的酪梨香緹蛋糕杯，活動中讓社區民眾親自體驗、大小朋友們透過親手製作的樂趣，更認識酪梨豐富營養價值及特殊口感，以增加社區樂活休閒養生，達到健康飲食目的。

美味酪梨香緹蛋糕杯DIY 嘉藥USR與大內酪梨大放異彩

2020.08.17 目擊新聞

嘉南藥理大學藥理學院與大內區公所在大內區南瀛天文館舉辦的2020大內酪梨產業文化節活動中，攜手在地小農楊富隆透過「農場到餐桌」計畫活動，以「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗，推廣酪梨新吃法及宣傳豐富營養價值，落實永續農業經營，善盡大學社會責任，不僅參與大學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

這次「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗活動，與樂咖田庄農場負責人楊富隆合作，由嘉藥餐旅管理系老師孫靖玲及生物科技系老師田孝威，率領嘉藥學生，用在地農場新鮮採收的酪梨製成水晶凍，再結合香堤內餡、香草戚風蛋糕、香酥餅乾分層填入杯中，製成外觀迷人且具多層次口感豐富的酪梨香緹蛋糕杯，活動中讓社區民眾體驗、大小朋友們透過親手製作的樂趣，更認識酪梨豐富營養價值及特殊口感，以增加社區樂活休閒養生，達到健康飲食目的。









嘉藥USR與大內酪梨創意香緹蛋糕杯DIY



2020/08/17

(記者邱秋逢/台南報導)嘉南藥理大學藥理學院與大內區公所昨(16)日於大內區南瀛天文館舉辦2020大內酪梨產業文化節活動，攜手在地小農場富隆先生透過「農場到餐桌」計畫活動，以「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗，推廣酪梨新吃法及宣傳豐富營養價值，落實永續農業經營，善盡大學社會責任，不僅參與大學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

酪梨又名「幸福果」，富含維他命、不含膽固醇，適合各年齡層食用，近年健康風興起，酪梨相關產品開發也日趨多元，如酪梨麵、防蚊液等附加價值產品，甚至連速食店也以酪梨開發新產品。台南為全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了再闢大內酪梨新藍海，大內區公所、大內區農會等單位舉辦2020大內酪梨產業文化節，並推出農市集、闖關遊戲、趣味競賽、采風輕旅行、T-BIKE採果樂及酪梨義賣捐等活動。

這次「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗活動，與樂咖田庄農場負責人楊富隆合作，由嘉藥餐旅管理系孫靖玲老師及生物科技系田孝威老師，率領嘉藥學生，用在地農場新鮮採收的酪梨製成水晶凍，再結合香緹內餡、香草戚風蛋糕、香酥餅乾分層填入杯中，製成外觀迷人且具多層次口感豐富的酪梨香緹蛋糕杯，活動中讓社區民眾親自體驗、大小朋友們透過親手製作的樂趣，更認識酪梨豐富營養價值及特殊口感，以增加社區樂活休閒養生，達到健康飲食目的。

嘉藥藥理學院院長施美份表示，營養滿分的酪梨，富含高濃度不飽和脂肪酸、豐富膳食纖維、維生素、礦物質、蛋白質與葉黃素等營養成分，是大內區極力推廣的特色農產品，藉本次DIY手作體驗活動，結合大學端技術資源來將酪梨與甜點巧妙結合，設計出口感豐富的酪梨創意甜點，以推廣在地產業，增進地方創生，不僅落實社區「永續農業經營永在」與地方產業特色加值，也宣導「農場到餐桌」精神與樂活飲食新觀念，善盡嘉藥的社會責任。

上圖:小朋友在孫靖玲老師指導下做出屬於自己獨有的酪梨香緹蛋糕杯。

中圖:嘉藥師生帶領社區民眾親自體驗製作蛋糕獲得滿堂彩。

下圖:嘉藥孫靖玲(左三)及田孝威(左二)老師率領學生在校先行製作好DIY蛋糕食材。



夏天冰箱裡怎能少了他?

16種天然食材，零咖啡因，最順口的漢方養生茶

<http://4c.pchome.com.tw>



何不直接圓夢? Maserati

不僅在一般道路上駕馭起來游刃有餘，即便駛離鋪裝道路時也可輕鬆應對。

<http://car.pchome.com.tw>

民正新聞 民正新聞創刊於1990年2月局版台訊0220號【www.minjim.com】報導即時新聞，教育知識、旅遊景點、生活動態'醫學養生、一些你不知道的事物、及幫你解決...

12 愛的鼓勵

3 訂閱站台

首頁 活動

站台人氣

累積人氣：5,202,496
當日人氣：581

訂閱本站

[RSS訂閱 \(如何使用RSS\)](#)
[加入訂閱](#)

連結書籤

[民正新聞網](#)
[google民正新聞](#)
[yahoo民正新聞](#)
[FB民正新聞](#)

熱門文章

- [家屬控執法過當臺南市第六分局澄漬\(31,611\)](#)
- [台北民族舞團25週年慶《經典綻放》台南女兒回家巡迴演出最終場\(23,297\)](#)
- [成大醫院大腸直腸外科主治醫師陳柏全-我的大便有血，是大腸直腸癌嗎\(11,788\)](#)
- [成大醫院-癢！癢！癢！胸口背部起紅疹 當心皮膚芽孢菌作怪\(11,121\)](#)
- [新樓醫院小兒肝膽腸胃科 鄭超宏醫師-應對小兒便秘您知多少?\(9,903\)](#)
- [台南市立醫院骨科 顏大千醫師復健科楊秉璋-高濃度血小板血漿\(PRP\)注射\(9,880\)](#)
- [郭綜合醫院 小兒內分泌科 陳首硯醫師-矮冬瓜如何變大樹 談小兒身高發育\(8,439\)](#)
- [誤診開刀致死家屬在永康奇美醫院誦經招魂擲杯強調討回公](#)

2020-08-17 19:12:38 | 人氣13 | 回應0 | [上一篇](#) | [下一篇](#)

美味酪梨香緹蛋糕杯DIY 嘉藥USR與大內酪梨大放異彩

推薦 0 收藏 0 轉貼 0 ★訂閱站台

【民正新聞記者:蔡永源台南報導】嘉南藥理大學藥理學院與大內區公所16日於大內區南瀛天文館舉辦2020大內酪梨產業文化節活動，攜手在地小農場富隆先生透過「農場到餐桌」計畫活動，以「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗，推廣酪梨新吃法及宣傳豐富營養價值，落實永續農業經營，善盡大學社會責任，不僅參與大學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。



台長登入

自我介紹

[蔡永源](#)



蔡永源本人，從事新聞採訪工作，報導即時新聞分享讀者，並告知你不知道的事。若有新的新聞或知識...

[關於本站](#)

[留言板](#)

[地圖](#)

[加入好友](#)

愛的鼓勵：12
文章篇數：21,093

站方公告

- [【愛分享】日本味王洛神蔓越莓益生菌](#)
- [【徵文】那些年我們一起追的戲劇](#)
- [【公告】Flash支援相關問題](#)
- [【公告】2020新聞台系統更新1.1](#)
- [【公告】個人新聞台服務認證公告](#)

好友列表

好友的新聞台Blog

站內搜尋

請輸入關鍵字

標題 內容 標籤

- [道\(8,445\)](#)
- [台南市立醫院內分泌新陳代謝科 鍾岳樞醫師-甲狀腺亢進未治療 當心發生甲狀腺風暴\(7,276\)](#)
- [成大醫院 骨科部 總醫師趙樹儀-退化性膝關節炎PRP療法\(7,208\)](#)
- [台南市立醫院骨科 邵崇榮醫師-手麻腕隧道症候群超微創手術\(7,072\)](#)
- [成大醫院婦產部/生殖內分泌科 吳孟興主任-子宮內膜異位瘤\(6,791\)](#)
- [台南市立醫院神經內科醫師 曾瑞昌-頭暈和走路不穩 可能是腦中風症狀\(6,440\)](#)
- [成大醫院胃腸肝膽科主治醫師 邱彥程-中型肝癌治療的選擇\(6,018\)](#)
- [郭綜合醫院 泌尿科 梁景森副院長-勃起功能障礙很可能是慢性病的警訊\(6,007\)](#)
- [台南市立醫院中醫科 張烟宏醫師-中醫治療恢復生機 好“孕”自然來\(5,726\)](#)
- [安南醫院腦神經內外科 完成第一例 帕金森氏症病人接受深層腦部刺激手術\(DBS\)\(5,716\)](#)
- [成大、台南醫院骨科部主治醫師 賴國安幾何學原理運用於人工膝關節手術\(5,428\)](#)
- [屏東縣--「薑黃」用途廣 養生保健好食材\(5,303\)](#)
- [郭綜合醫院 耳鼻喉科 謝易倫醫師-惱人的天旋地轉\(5,284\)](#)

FB Like Box

酪梨又名「幸福果」，富含維他命、不含膽固醇，適合各年齡層食用，近年健康風興起，酪梨相關產品開發也日趨多元，如酪梨麵、防蚊液等附加價值產品，甚至連速食店也以酪梨開發新產品。台南為全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了再闢大內酪梨新藍海，大內區公所、大內區農會等單位舉辦2020大內酪梨產業文化節，並推出農市集、闖關遊戲、趣味競賽、采風輕旅行、T-BIKE採果樂及酪梨義賣捐等活動。



此次「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗活動，與樂咖田庄農場負責人楊富隆合作，由嘉藥餐旅管理系孫靖玲老師及生物科技系田孝威老師，率領嘉藥學生，用在地農場新鮮採收的酪梨製成水晶凍，再結合香堤內餡、香草戚風蛋糕、香酥餅乾分層填入杯中，製成外觀迷人且具多層次口感豐富的酪梨香緹蛋糕杯，活動中讓社區民眾親自體驗、大小朋友們透過親手製作的樂趣，更認識酪梨豐富營養價值及特殊口感，以增加社區樂活休閒養生，達到健康飲食目的。



全民5G 不限速上網 399元起

市場最低門檻 月租399元+ 即享4G不限速上網 吃到飽用到5G才付錢

最新文章

- [七夕入住限定戀愛禮 台南大員皇冠假日酒店送濃情巧克力 臺南監理站109年9月19日「假日門市」機車考照全面採取網路預約報名](#)
- [國立臺南二中美術班第三十一屆畢業美展](#)
- [詐騙犯行橫跨六都 佳里分局一網成擒](#)
- [國際包裹卡關要先匯款 女子險遭網友詐騙5280歐元 南警及時攔阻](#)
- [八旬老婦迷路 熱心警積極查訪 順利返家](#)
- [奇美博物館開創新體驗 逛展更好玩](#)
- [美味酪梨香緹蛋糕杯DIY 嘉藥USR與大內酪梨大放異彩](#)
- [孕婦成功接受【無輻射電燒】屏東海生館企鵝繁殖季即將到來 迎接幸福的新生](#)

文章分類

- [醫療\(2008\)](#)
- [藝文\(1172\)](#)
- [美食\(318\)](#)
- [運動\(180\)](#)
- [旅遊\(910\)](#)
- [警政\(4690\)](#)
- [稅務\(393\)](#)
- [教育\(1007\)](#)
- [社會\(3287\)](#)
- [音樂\(188\)](#)
- [更多>>](#)

本台最新標籤

最新回應

- [成大醫院腎臟科趙若雁醫師-腎臟「藥」不要\(春藥\)](#)
- [台南醫院婦產科廖倬珍醫師-子宮內瘻肉導致貧血子宮鏡手術\(美國黑金\)](#)
- [市立醫院眼科王琳焜 醫師-斜視合併複視手術治療\(美國黑金\)](#)
- [衛武營「藝企學-南臺灣校園美感教育推廣計畫」\(持久藥\)](#)
- [郭綜合醫院 復健科 陳柏宏主任-慢啼的不一定是「大隻雞」發展遲緩兒·療育要趁早\(春藥\)](#)
- [成大醫院泌尿部主治醫師黃鶴](#)



嘉藥藥理學院院長施美份表示，營養滿分的酪梨，富含高濃度不飽和脂肪酸、豐富膳食纖維、維生素、礦物質、蛋白質與葉黃素等營養成分，是大內區極力推廣的特色農產品，藉本次DIY手作體驗活動，結合大學端技術資源來將酪梨與甜點巧妙結合，設計出口感豐富的酪梨創意甜點，以推廣在地產業，增進地方創生，不僅落實社區「永續農業經營永在」與地方產業特色加值，也宣導「農場到餐桌」精神與樂活飲食新觀念，善盡嘉藥的社會責任。

[我要檢舉](#)

f

台長：[蔡永源](#)



您可能對以下文章有興趣

[雲嘉南區首場大型校園徵才活動](#)
[南臺科技大學登場](#)

[南臺科大應英系師生榮獲全國專業英文大賽冠軍](#)

[2020年臺灣綠點子國際發明設計競賽 暨嘉南藥理大學核心產品發表會 熱鬧登場](#)

[嘉藥與泰國清邁大學 簽訂雙聯碩士學位](#)

人氣(13) | 回應(0) | 推薦 (0) | 收藏 (0) | [轉寄](#)

全站分類: [教育學習\(進修、留學、學術研究、教育概況\)](#) | 個人分類: [教育](#) |

此分類上一篇: [嘉藥雙認證實驗室 安心把關中藥材代檢](#)



Home > 2020 > 8月 > 17 >

教育

美味酪梨香緹蛋糕杯DIY 嘉藥USR與大內酪梨大放異彩



mt985az @ 2天 ago

【民正新聞記者:蔡永源台南報導】嘉南藥理大學藥理學院與大內區公所16日於大內區南瀛天文館舉辦2020大內酪梨產業文化節活動，攜手在地小農楊富隆先生透過「農場到餐桌」計畫活動，以「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗，推廣酪梨新吃法及宣傳豐富營養價值，落實永續農業經營，善盡大學社會責任，不僅參與大學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。



十一屆

詐騙犯行橫跨六都 佳里分局一網成擒

國際包裹卡關要先匯款 女子險遭網友詐騙5280歐元 南警及...

區，又以大內區稱冠，為了再闢大內酪梨新藍海，大內區公所、大內區農會等單位舉辦2020大內酪梨產業文化節，並推出農市集、闖關遊戲、趣味競賽、采風輕旅行、T-BIKE採果樂及酪梨義賣捐等活動。



此次「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗活動，與樂咖田庄農場負責人楊富隆合作，由嘉藥餐旅管理系孫靖玲老師及生物科技系田孝威老師，率領嘉藥學生，用在地農場新鮮採收的酪梨製成水晶凍，再結合香堤內餡、香草戚風蛋糕、香酥餅乾分層填入杯中，製成外觀迷人且具多層次口感豐富的酪梨香緹蛋糕杯，活動中讓社區民眾親自體驗、大小朋友們透過親手製作的樂趣，更認識酪梨豐富營養價值及特殊口感，以增加社區樂活休閒養生，達到健康飲食目的。





嘉藥藥理學院院長施美份表示，營養滿分的酪梨，富含高濃度不飽和脂肪酸、豐富膳食纖維、維生素、礦物質、蛋白質與葉黃素等營養成分，是大內區極力推廣的特色農產品，藉本次DIY手作體驗活動，結合大學端技術資源來將酪梨與甜點巧妙結合，設計出口感豐富的酪梨創意甜點，以推廣在地產業，增進地方創生，不僅落實社區「永續農業經營永在」與地方產業特色加值，也宣導「農場到餐桌」精神與樂活飲食新觀念，善盡嘉藥的社會責任。

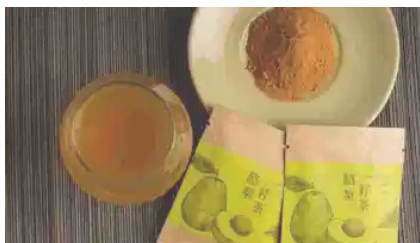
分享此文：



請按讚：



當第一個按讚的人。



大內高手助陣! 南紡100嚴選酪梨籽系列商品上市
2020年8月3日
在「商業」中



營養滿分的酪梨，您怎能錯過
2020年7月24日
在「美食」中



善警深入酪梨之鄉 宣導治安交通
獲在地里民讚揚
2020年7月24日
在「警政」中

十一屆

詐騙犯行橫跨六都 佳里分局一網成擒

國際包裹卡關要先匯款 女子險遭網友詐騙5280歐元 南警及...

美味酪梨香緹蛋糕杯DIY 嘉藥USR與大內酪梨大放異彩

／
2020/8/18

【記者孫宜秋／南市報導】嘉南藥理大學藥理學院與大內區公所16日於大內區南瀛天文館舉辦2020大內酪梨產業文化節活動，攜手在地小農楊富隆先生透過「農場到餐桌」計畫活動，以「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗，推廣酪梨新吃法及宣傳豐富營養價值，落實永續農業經營，善盡大學社會責任，不僅參與大學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。



嘉藥孫靖玲(左三)及田孝威(左二)老師率領學生在校先行製作好DIY蛋糕食材。

酪梨又名「幸福果」，富含維他命、不含膽固醇，適合各年齡層食用，近年健康風興起，酪梨相關產品開發也日趨多元，如酪梨麵、防蚊液等附加價值產品，甚至連速食店也以酪梨開發新產品。台南為全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了再闢大內酪梨新藍海，大內區公所、大內區農會等單位舉辦2020大內酪梨產業文化節，並推出農市集、闖關遊戲、趣味競賽、采風輕旅行、T-BIKE採果樂及酪梨義賣捐等活動。

此次「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗活動，與樂咖田庄農場負責人楊富隆合作，由嘉藥餐旅管理系孫靖玲老師及生物科技系田孝威老師，率領嘉藥學生，用在地農場新鮮採收的酪梨製成水晶凍，再結合香緹內餡、香草戚風蛋糕、香酥餅乾分層填入杯中，製成外觀迷人且具多層次口感豐富的酪梨香緹蛋糕杯，活動中讓社區民眾親自體驗、大小朋友們透過親手製作的樂趣，更認識酪梨豐富營養價值及特殊口感，以增加社區樂活休閒養生，達到健康飲食目的。

嘉藥藥理學院院長施美份表示，營養滿分的酪梨，富含高濃度不飽和脂肪酸、豐富膳食纖維、維生素、礦物質、蛋白質與葉黃素等營養成分，是大內區極力推廣的特色農產品，藉本次DIY手作體驗活動，結合大學端技術資源來將酪梨與甜點巧妙結合，設計出口感豐富的酪梨創意甜點，以推廣在地產業，增進地方創生，不僅落實社區「永續農業經營永在」與地方產業特色加值，也宣導「農場到餐桌」精神與樂活飲食新觀念，善盡嘉藥的社會責任。

Search ...

[首頁](#) [政治](#) [財經](#) [社會](#) [生活](#) [綜合](#) [聯絡我](#)

綜合

美味酪梨香緹蛋糕杯DIY 嘉藥USR與大內酪梨大放異彩

Posted By: TainanTalk 八月 17, 2020 Comments Off!

〔記者鄭德政南市報導〕嘉南藥理大學藥理學院與大內區公所16日於大內區南瀛天文館舉辦2020大內酪梨產業文化節活動，攜手在地小農楊富隆透過「農場到餐桌」計畫活動，以「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗，推廣酪梨新吃法及宣傳豐富營養價值，落實永續農業經營，善盡大學社會責任，不僅參與大學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。



（圖說）嘉藥孫靖玲(左三)及田孝威(左二)老師率領學生在校先行製作好DIY蛋糕食材。
（記者鄭德政攝）

酪梨又名「幸福果」，富含維他命、不含膽固醇，適合各年齡層食用，近年健康風興起，酪梨相關產品開發也日趨多元，如酪梨麵、防蚊液等附加價值產品，甚至連速食店也以酪梨開發新產品。台南為全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了再闢大內酪梨新藍海，大內區公所、大內區農會等單位舉辦「2020大內酪梨產業文化節」，並推出農市集、闖關遊戲、趣味競賽、采風輕旅行、T-BIKE採果樂及酪梨義賣捐等活動。



（圖說）小朋友在孫靖玲老師（左二）指導下，做出屬於自己獨有的酪梨香堤蛋糕杯。
（記者鄭德政攝）

此次「酪梨香堤蛋糕杯DIY手作」體驗活動，與樂咖田庄農場負責人楊富隆合作，由嘉藥餐旅管理系孫靖玲老師及生物科技系田孝威老師率領嘉藥學生，用在地農場新鮮採收的酪梨製成水晶凍，再結合香堤內餡、香草戚風蛋糕、香酥餅乾分層填入杯中，製成外觀迷人且具多層次口感豐富的酪梨香堤蛋糕杯，活動中讓社區民眾親自體驗、大小朋友們透過親手製作的樂趣，更認識酪梨豐富營養價值及特殊口感，以增加社區樂活休閒養生，達到健康飲食目的。



（圖說）嘉藥師生帶領大內社區民眾親自體驗製作蛋糕，獲得滿堂彩。（記者鄭德政攝）

嘉藥藥理學院院長施美份表示，營養滿分的酪梨，富含高濃度不飽和脂肪酸、豐富膳食纖維、維生素、礦物質、蛋白質與葉黃素等營養成分，是大內區極力推廣的特色農產品，藉本次DIY手作體驗活動，結合大學端技術資源來將酪梨與甜點巧妙結合，設計出口感豐富的酪梨創意甜點，以推廣在地產業，增進地方創生，不僅落實社區「永續農業經營永在」與地方產業特色增值，也宣導「農場到餐桌」精神與樂活飲食新觀念，善盡嘉藥的社會責任。

分享此文：



請按讚：

讚

當第一個按讚的人。

相關

黃偉哲市長化身最佳推銷員
行銷新上市大內酪梨籽麵及
商品

三月 5, 2019
在「生活」中

黃偉哲推薦台南鳳梨健康又好吃
在地企業認購1000箱鳳梨
挺農

五月 14, 2020
在「綜合」中

買酵素送台南鳳梨 黃偉哲：
吃進新鮮喝進健康絕對值回票
價

四月 21, 2020
在「綜合」中

美味酪梨香緹蛋糕杯DIY 嘉藥USR與大內酪梨大放異彩

勁報 2020/08/17 18:59(1天前)



【勁報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學藥理學院與大內區公所16日於大內區南瀛天文館舉辦

2020大內酪梨產業文化節活動，攜手在地小農楊富隆先生透過「農場到餐桌」計畫活動，以「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗，推廣酪梨新吃法及宣傳豐富營養價值，落實永續農業經營，善盡大學社會責任，不僅參與大學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

酪梨又名「幸福果」，富含維他命、不含膽固醇，適合各年齡層食用，近年健康風興起，酪梨相關產品開發也日趨多元，如酪梨麵、防蚊液等附加價值產品，甚至連速食店也以酪梨開發新產品。台南為全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了再闢大內酪梨新藍海，大內區公所、大內區農會等單位舉辦2020大內酪梨產業文化節，並推出農市集、闖關遊戲、趣味競賽、采風輕旅行、T-BIKE採果樂及酪梨義賣捐等活動。

此次「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗活動，與樂咖田庄農場負責人楊富隆合作，由嘉藥餐旅管理系孫靖玲老師及生物科技系田孝威老師，率領嘉藥學生，用在地農場新鮮採收的酪梨製成水晶凍，再結合香堤內餡、香草戚風蛋糕、香酥餅乾分層填入杯中，製成外觀迷人且具多層次口感豐富的酪梨香緹蛋糕杯，活動中讓社區民眾親自體驗、大小朋友們透過親手製作的樂趣，更認識酪梨豐富營養價值及特殊口感，以增加社區樂活休閒養生，達到健康飲食目的。

嘉藥藥理學院院長施美份表示，營養滿分的酪梨，富含高濃度不飽和脂肪酸、豐富膳食纖維、維生素、礦物質、蛋白質與葉黃素等營養成分，是大內區極力推廣的特色農產品，藉本次DIY手作體驗活動，結合大學端技術資源來將酪梨與甜點巧妙結合，設計出口感豐富的酪梨創意甜點，以推廣在地產業，增進地方創生，不僅落實社區「永續農業經營永在」與地方產業特色加值，也宣導「農場到餐桌」精神與樂活飲食新觀念，善盡嘉藥的社會責任。



美味酪梨香緹蛋糕杯DIY 嘉藥USR與大內酪梨大放異彩



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學藥理學院與大內區公所16日於大內區南瀛天文館舉辦2020大內酪梨產業文化節活動，攜手在地小農

2020/08/17

楊富隆先生透過「農場到餐桌」計畫活動，以「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗，推廣酪梨新吃法及宣傳豐富營養價值，落實永續農業經營，善盡大學社會責任，不僅參與大學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

酪梨又名「幸福果」，富含維他命、不含膽固醇，適合各年齡層食用，近年健康風興起，酪梨相關產品開發也日趨多元，如酪梨麵、防蚊液等附加價值產品，甚至連速食店也以酪梨開發新產品。台南為全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了再闢大內酪梨新藍海，大內區公所、大內區農會等單位舉辦2020大內酪梨產業文化節，並推出農市集、闖關遊戲、趣味競賽、采風輕旅行、T-BIKE採果樂及酪梨義賣捐等活動。

此次「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗活動，與樂咖田庄農場負責人楊富隆合作，由嘉藥餐旅管理系孫靖玲老師及生物科技系田孝威老師，率領嘉藥學生，用在地農場新鮮採收的酪梨製成水晶凍，再結合香緹內餡、香草戚風蛋糕、香酥餅乾分層填入杯中，製成外觀迷人且具多層次口感豐富的酪梨香緹蛋糕杯，活動中讓社區民眾親自體驗、大小朋友們透過親手製作的樂趣，更認識酪梨豐富營養價值及特殊口感，以增加社區樂活休閒養生，達到健康飲食目的。

嘉藥藥理學院院長施美份表示，營養滿分的酪梨，富含高濃度不飽和脂肪酸、豐富膳食纖維、維生素、礦物質、蛋白質與葉黃素等營養成分，是大內區極力推廣的特色農產品，藉本次DIY手作體驗活動，結合大學端技術資源來將酪梨與甜點巧妙結合，設計出口感豐富的酪梨創意甜點，以推廣在地產業，增進地方創生，不僅落實社區「永續農業經營永在」與地方產業特色加值，也宣導「農場到餐桌」精神與樂活飲食新觀念，善盡嘉藥的社會責任。



2020-08-17 19:00:02 杜忠聰

美味酪梨香緹蛋糕杯DIY 嘉藥USR與大內酪梨大放異彩



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學藥理學院與大內區公所16日於大內區南瀛天文館舉辦2020大內酪梨產業文化節活動，攜手在地小農楊富隆先生透過「農場到餐桌」計畫活動，以「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗，推廣酪梨新吃法及宣傳豐富營養價值，落實永續農業經營，善盡大學社會責任，不僅參與大學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

酪梨又名「幸福果」，富含維他命、不含膽固醇，適合各年齡層食用，近年健康風興起，酪梨相關產品開發也日趨多元，如酪梨麵、防蚊液等附加價值產品，甚至連速食店也以酪梨開發新產品。台南為全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了再闢大內酪梨新藍海，大內區公所、大內區農會等單位舉辦2020大內酪梨產業文化節，並推出農市集、闖關遊戲、趣味競賽、采風輕旅行、T-BIKE採果樂及酪梨義賣捐等活動。

此次「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗活動，與樂咖田庄農場負責人楊富隆合作，由嘉藥餐旅管理系孫靖玲老師及生物科技系田孝威老師，率領嘉藥學生，用在地農場新鮮採收的酪梨製成水晶凍，再結合香堤內餡、香草戚風蛋糕、香酥餅乾分層填入杯中，製成外觀迷人且具多層次口感豐富的酪梨香緹蛋糕杯，活動中讓社區民眾親自體驗、大小朋友們透過親手製作的樂趣，更認識酪梨豐富營養價值及特殊口感，以增加社區樂活休閒養生，達到健康飲食目的。

嘉藥藥理學院院長施美份表示，營養滿分的酪梨，富含高濃度不飽和脂肪酸、豐富膳食纖維、維生素、礦物質、蛋白質與葉黃素等營養成分，是大內區極力推廣的特色農產品，藉本次DIY手作體驗活動，結合大學端技術資源來將酪梨與甜點巧妙結合，設計出口感豐富的酪梨創意甜點，以推廣在地產業，增進地方創生，不僅落實社區「永續農業經營永在」與地方產業特色加值，也宣導「農場到餐桌」精神與樂活飲食新觀念，善盡嘉藥的社會責任。



美味酪梨香緹蛋糕杯DIY 嘉藥USR與大內酪梨大放異彩

大成報 / 杜忠聰 2020.08.17 18:58



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學藥理學院與大內區公所16日於大內區南瀛天文館舉辦2020大內酪梨產業文化節活動，攜手在地小農楊富隆先生透過「農場到餐桌」計畫活動，以「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗，推廣酪梨新吃法及宣傳豐富營養價值，落實永續農業經營，善盡大學社會責任，不僅參與大學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

酪梨又名「幸福果」，富含維他命、不含膽固醇，適合各年齡層食用，近年健康風興起，酪梨相關產品開發也日趨多元，如酪梨麵、防蚊液等附加價值產品，甚至連速食店也以酪梨開發新產品。台南為全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，

為了再闢大內酪梨新藍海，大內區公所、大內區農會等單位舉辦2020大內酪梨產業文化節，並推出農市集、闖關遊戲、趣味競賽、采風輕旅行、T-BIKE採果樂及酪梨義賣捐等活動。

此次「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗活動，與樂咖田庄農場負責人楊富隆合作，由嘉藥餐旅管理系孫靖玲老師及生物科技系田孝威老師，率領嘉藥學生，用在地農場新鮮採收的酪梨製成水晶凍，再結合香堤內餡、香草戚風蛋糕、香酥餅乾分層填入杯中，製成外觀迷人且具多層次口感豐富的酪梨香緹蛋糕杯，活動中讓社區民眾親自體驗、大小朋友們透過親手製作的樂趣，更認識酪梨豐富營養價值及特殊口感，以增加社區樂活休閒養生，達到健康飲食目的。

嘉藥藥理學院院長施美份表示，營養滿分的酪梨，富含高濃度不飽和脂肪酸、豐富膳食纖維、維生素、礦物質、蛋白質與葉黃素等營養成分，是大內區極力推廣的特色農產品，藉本次DIY手作體驗活動，結合大學端技術資源來將酪梨與甜點巧妙結合，設計出口感豐富的酪梨創意甜點，以推廣在地產業，增進地方創生，不僅落實社區「永續農業經營永在」與地方產業特色加值，也宣導「農場到餐桌」精神與樂活飲食新觀念，善盡嘉藥的社會責任。



美味酪梨香緹蛋糕杯DIY 嘉藥USR與大內酪梨大放異彩



2020-08-17 【勁報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學藥理學院與大內區公所16日於大內區南瀛天

文館舉辦2020大內酪梨產業文化節活動，攜手在地小農楊富隆先生透過「農場到餐桌」計畫活動，以「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗，推廣酪梨新吃法及宣傳豐富營養價值，落實永續農業經營，善盡大學社會責任，不僅參與大學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

酪梨又名「幸福果」，富含維他命、不含膽固醇，適合各年齡層食用，近年健康風興起，酪梨相關產品開發也日趨多元，如酪梨麵、防蚊液等附加價值產品，甚至連速食店也以酪梨開發新產品。台南為全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了再闢大內酪梨新藍海，大內區公所、大內區農會等單位舉辦2020大內酪梨產業文化節，並推出農市集、闖關遊戲、趣味競賽、采風輕旅行、T-BIKE採果樂及酪梨義賣捐等活動。

此次「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗活動，與樂咖田庄農場負責人楊富隆合作，由嘉藥餐旅管理系孫靖玲老師及生物科技系田孝威老師，率領嘉藥學生，用在地農場新鮮採收的酪梨製成水晶凍，再結合香堤內餡、香草戚風蛋糕、香酥餅乾分層填入杯中，製成外觀迷人且具多層次口感豐富的酪梨香緹蛋糕杯，活動中讓社區民眾親自體驗、大小朋友們透過親手製作的樂趣，更認識酪梨豐富營養價值及特殊口感，以增加社區樂活休閒養生，達到健康飲食目的。

嘉藥藥理學院院長施美份表示，營養滿分的酪梨，富含高濃度不飽和脂肪酸、豐富膳食纖維、維生素、礦物質、蛋白質與葉黃素等營養成分，是大內區極力推廣的特色農產品，藉本次DIY手作體驗活動，結合大學端技術資源來將酪梨與甜點巧妙結合，設計出口感豐富的酪梨創意甜點，以推廣在地產業，增進地方創生，不僅落實社區「永續農業經營永在」與地方產業特色加值，也宣導「農場到餐桌」精神與樂活飲食新觀念，善盡嘉藥的社會責任。





美味酪梨香堤蛋糕杯DIY，嘉藥USR與大內酪梨大放異彩。

分享:   

【新南瀛記者黃鐘毅報導】嘉南藥理大學攜手大內區在地小農楊富隆，透過「農場到餐桌」計畫活動，以「酪梨香堤蛋糕杯DIY手作」體驗，推廣酪梨新吃法及宣傳豐富營養價值，落實永續農業經營，善盡大學社會責任，不僅參與大學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

酪梨又名「幸福果」，富含維他命、不含膽固醇，適合各年齡層食用，近年健康風興起，酪梨相關產品開發也日趨多元，如酪梨麵、防蚊液等附加價值產品，甚至連速食店也以酪梨開發新產品。台南大內區為全台酪梨最大產區，為開闢大內酪梨新藍海，嘉南與樂咖田庄農場負責人楊富隆合作，推出「酪梨香堤蛋糕杯DIY手作」體驗活動。



嘉藥餐旅管理系孫靖玲老師及生物科技系田孝威老師，率領嘉藥學生，用在地農場新鮮採收的酪梨製成水晶凍，再結合香堤內餡、香草戚風蛋糕、香酥餅乾分層填入杯中，製成外觀迷人且具多層次口感豐富的酪梨香堤蛋糕杯，活動中讓社區民眾親自體驗、大小朋友們透過親手製作的樂趣，更認識酪梨豐富營養價值及特殊口感，以增加社區樂活休閒養生，達到健康飲食目的。

嘉藥藥理學院院長施美份表示，酪梨富含高濃度不飽和脂肪酸、豐富膳食纖維、維生素、礦物質、蛋白質與葉黃素等營養成分，藉由DIY手作體驗活動，結合大學端技術資源來將酪梨與甜點巧妙結合，設計出口感豐富的酪梨創意甜點，以推廣在地產業，增進地方創生，不僅落實社區「永續農業經營永在」與地方產業特色加值。

嘉藥手作蛋糕杯 推廣大內酪梨新吃法



2020-08-17



圖說：嘉藥孫靖玲（左三）及田孝威（左二）老師率領學生在校先行製作好D I Y蛋糕食材。（記者黃鐘毅 / 翻攝）

嘉南藥理大學攜手大內區在地小農楊富隆，透過「農場到餐桌」計畫活動，以「酪梨香緹蛋糕杯D I Y手作」體驗，推廣酪梨新吃法及宣傳豐富營養價值，落實永續農業經營，善盡大學社會責任，不僅參與大學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

酪梨又名「幸福果」，富含維他命、不含膽固醇，適合各年齡層食用，近年健康風興起，酪梨相關產品開發也日趨多元，如酪梨麵、防蚊液等附加價值產品，甚至連速食店也以酪梨開發新產品。台南大內區為全台酪梨最大產區，為開闢大內酪梨新藍海，嘉南與樂咖田庄農場負責人楊富隆合作，推出「酪梨香緹蛋糕杯D I Y手作」體驗活動。

嘉藥餐旅管理系孫靖玲老師及生物科技系田孝威老師，率領嘉藥學生，用在地農場新鮮採收的酪梨製成水晶凍，再結合香堤內餡、香草戚風蛋糕、香酥餅乾分層填入杯中，製成外觀迷人且具多層次口感豐富的酪梨香緹蛋糕杯，活動中讓社區民眾親自體驗、大小朋友們透過親手製作的樂趣，更認識酪梨豐富營養價值及特殊口感，以增加社區樂活休閒養生，達到健康飲食目的。

嘉藥藥理學院長施美份表示，酪梨富含高濃度不飽和脂肪酸、豐富膳食纖維、維生素、礦物

質、蛋白質與葉黃素等營養成分，藉由DIY手作體驗活動，結合大學端技術資源來將酪梨與甜點巧妙結合，設計出口感豐富的酪梨創意甜點，以推廣在地產業，增進地方創生，不僅落實社區「永續農業經營永在」與地方產業特色加值。【記者黃鐘毅 / 台南報導】

主題：[活動總匯] 美味酪梨香緹蛋糕杯DIY 嘉藥USR與大內酪梨大放異彩

facebook

UUTW FB

日期：2020/8/17



嘉南藥理大學藥理學院與大內區公所16日於大內區南瀛天文館舉辦2020大內酪梨產業文化節活動，攜手在地小農楊富隆先生透過「農場到餐桌」計畫活動，以「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗，推廣酪梨新吃法及宣傳豐富營養價值，落實永續農業經營，善盡大學社會責任，不僅參與大學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

酪梨又名「幸福果」，富含維他命、不含膽固醇，適合各年齡層食用，近年健康風興起，酪梨相關產品開發也日趨多元，如酪梨麵、防蚊液等附加價值產品，甚至連速食店也以酪梨開發新產品。台南為全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了再闢大內酪梨新藍海，大內區公所、大內區農會等單位舉辦2020大內酪梨產業文化節，並推出農市集、闖關遊戲、趣味競賽、采風輕旅行、T-BIKE採果樂及酪梨義賣捐等活動。

此次「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗活動，與樂咖田庄農場負責人楊富隆合作，由嘉藥餐旅管理系孫靖玲老師及生物科技系田孝威老師，率領嘉藥學生，用在地農場新鮮採收的酪梨製成水晶凍，再結合香堤內餡、香草戚風蛋糕、香酥餅乾分層填入杯中，製成外觀迷人且具多層次口感豐富的酪梨香緹蛋糕杯，活動中讓社區民眾親自體驗、大小朋

友們透過親手製作的樂趣，更認識酪梨豐富營養價值及特殊口感，以增加社區樂活休閒養生，達到健康飲食目的。

嘉藥藥理學院院長施美份表示，營養滿分的酪梨，富含高濃度不飽和脂肪酸、豐富膳食纖維、維生素、礦物質、蛋白質與葉黃素等營養成分，是大內區極力推廣的特色農產品，藉本次DIY手作體驗活動，結合大學端技術資源來將酪梨與甜點巧妙結合，設計出口感豐富的酪梨創意甜點，以推廣在地產業，增進地方創生，不僅落實社區「永續農業經營永在」與地方產業特色加值，也宣導「農場到餐桌」精神與樂活飲食新觀念，善盡嘉藥的社會責任。







嘉藥USR大內酪梨香緹蛋糕杯DIY

【記者郭如汝台南報導】嘉南藥理大學藥理學院與大內區公所日前於大內區南瀛天文館舉辦2020大內酪梨產業文化節活動，攜手在地小農楊富隆透過「農場到餐桌」計畫活動，以「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗，推廣酪梨新吃法及宣傳豐富營養價值，落實永續農業經營，善盡大學社會責任，不僅參與大學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

台南為全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，2020大內酪梨產業文化節，推出農市集、闖關遊戲、趣味競賽、采風輕旅行、T-BIKE採果樂及酪梨義賣捐等活動。其中「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗活動，與樂咖田庄農場負責人楊富隆合作，由嘉藥餐旅管理系老師孫靖玲及生物科技系老師田孝威，率領嘉藥學生，用在地農場新鮮採收的酪梨製成水晶凍，再結合香堤內餡、香草戚風蛋糕、香酥餅乾分層填入杯中，製成外觀迷人且具多層次口感豐富的酪梨香緹蛋糕杯，讓社區民眾體驗親手製作的樂趣，認識酪梨豐富營養價值及特殊口感，達到健康飲食目的。

嘉藥藥理學院院長施美份表示，酪梨富含高濃度不飽和脂肪酸、豐富膳食纖維、維生素、礦物質、蛋白質與葉黃素等營養成分，藉本次DIY手作體驗活動，結合大學端技術資源來將酪梨與甜點巧妙結合，設計出口感豐富的酪梨創意甜點，以推廣在地產業，增進地方創生，不僅落實社區「永續農業經營永在」與地方產業特色加值，也宣導「農場到餐桌」精神與樂活飲食新觀念。

嘉藥USR大內酪梨香緹蛋糕杯DIY

【記者郭如汝台南報導】嘉南藥理大學藥理學院與大內區公所日前於大內區南瀛天文館舉辦2020大內酪梨產業文化節活動，攜手在地小農楊富隆透過「農場到餐桌」計畫活動，以「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗，推廣酪梨新吃法及宣傳豐富營養價值，落實永續農業經營，善盡大學社會責任，不僅參與大學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

台南為全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，2020大內酪梨產業文化節，推出農市集、闖關遊戲、趣味競賽、采風輕旅行、T-BIKE採果樂及酪梨義賣捐等活動。其中「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗活動，與樂咖田庄農場負責人楊富隆合作，由嘉藥餐旅管理系老師孫靖玲及生物科技系老師田孝威，率領嘉藥學生，用在地農場新鮮採收的酪梨製成水晶凍，再結合香堤內餡、香草戚風蛋糕、香酥餅乾分層填入杯中，製成外觀迷人且具多層次口感豐富的酪梨香緹蛋糕杯，讓社區民眾體驗親手製作的樂趣，認識酪梨豐富營養價值及特殊口感，達到健康飲食目的。

嘉藥藥理學院院長施美份表示，酪梨富含高濃度不飽和脂肪酸、豐富膳食纖維、維生素、礦物質、蛋白質與葉黃素等營養成分，藉本次DIY手作體驗活動，結合大學端技術資源來將酪梨與甜點巧妙結合，設計出口感豐富的酪梨創意甜點，以推廣在地產業，增進地方創生，不僅落實社區「永續農業經營永在」與地方產業特色加值，也宣導「農場到餐桌」精神與樂活飲食新觀念。

嘉藥USR大內酪梨香緹蛋糕杯DIY

【記者郭如汝台南報導】嘉南藥理大學藥理學院與大內區公所日前於大內區南瀛天文館舉辦2020大內酪梨產業文化節活動，攜手在地小農楊富隆透過「農場到餐桌」計畫活動，以「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗，推廣酪梨新吃法及宣傳豐富營養價值，落實永續農業經營，善盡大學社會責任，不僅參與大學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

台南為全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，2020大內酪梨產業文化節，推出農市集、闖關遊戲、趣味競賽、采風輕旅行、T-BIKE採果樂及酪梨義賣捐等活動。其中「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗活動，與樂咖田庄農場負責人楊富隆合作，由嘉藥餐旅管理系老師孫靖玲及生物科技系老師田孝威，率領嘉藥學生，用在地農場新鮮採收的酪梨製成水晶凍，再結合香堤內餡、香草戚風蛋糕、香酥餅乾分層填入杯中，製成外觀迷人且具多層次口感豐富的酪梨香緹蛋糕杯，讓社區民眾體驗親手製作的樂趣，認識酪梨豐富營養價值及特殊口感，達到健康飲食目的。

嘉藥藥理學院院長施美份表示，酪梨富含高濃度不飽和脂肪酸、豐富膳食纖維、維生素、礦物質、蛋白質與葉黃素等營養成分，藉本次DIY手作體驗活動，結合大學端技術資源來將酪梨與甜點巧妙結合，設計出口感豐富的酪梨創意甜點，以推廣在地產業，增進地方創生，不僅落實社區「永續農業經營永在」與地方產業特色加值，也宣導「農場到餐桌」精神與樂活飲食新觀念。

嘉藥USR大內酪梨香緹蛋糕杯DIY

【記者郭如汝台南報導】嘉南藥理大學藥理學院與大內區公所日前於大內區南瀛天文館舉辦2020大內酪梨產業文化節活動，攜手在地小農楊富隆透過「農場到餐桌」計畫活動，以「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗，推廣酪梨新吃法及宣傳豐富營養價值，落實永續農業經營，善盡大學社會責任，不僅參與大學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

台南為全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，2020大內酪梨產業文化節，推出農市集、闖關遊戲、趣味競賽、采風輕旅行、T-BIKE採果樂及酪梨義賣捐等活動。其中「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗活動，與樂咖田庄農場負責人楊富隆合作，由嘉藥餐旅管理系老師孫靖玲及生物科技系老師田孝威，率領嘉藥學生，用在地農場新鮮採收的酪梨製成水晶凍，再結合香堤內餡、香草戚風蛋糕、香酥餅乾分層填入杯中，製成外觀迷人且具多層次口感豐富的酪梨香緹蛋糕杯，讓社區民眾體驗親手製作的樂趣，認識酪梨豐富營養價值及特殊口感，達到健康飲食目的。

嘉藥藥理學院院長施美份表示，酪梨富含高濃度不飽和脂肪酸、豐富膳食纖維、維生素、礦物質、蛋白質與葉黃素等營養成分，藉本次DIY手作體驗活動，結合大學端技術資源來將酪梨與甜點巧妙結合，設計出口感豐富的酪梨創意甜點，以推廣在地產業，增進地方創生，不僅落實社區「永續農業經營永在」與地方產業特色加值，也宣導「農場到餐桌」精神與樂活飲食新觀念。

美味酪梨香緹蛋糕杯DIY 嘉藥USR與大內酪梨大放異彩



By 蔡宗武 2020-08-17

尚無留言

Share

Tweet

Pinterest

+



嘉藥孫靖玲(左三)及田孝威(左二)老師率領學生在校先行製作好DIY蛋糕食材

【記者蔡宗武/台南報導】

嘉南藥理大學藥理學院與大內區公所16日於大內區南瀛天文館舉辦2020大內酪梨產業文化節活動，攜手在地小農楊富隆先生透過「農場到餐桌」計畫活動，以「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗，推廣酪梨新吃法及宣傳豐富營養價值，落實永續農業經營，善盡大學社會責任，不僅參與大學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。



嘉藥師生帶領社區民眾親自體驗製作蛋糕獲得滿堂彩

酪梨又名「幸福果」，富含維他命、不含膽固醇，適合各年齡層食用，近年健康風興起，酪梨相關產品開發也日趨多元，如酪梨麵、防蚊液等附加價值產品，甚至連速食店也以酪梨開發新產品。台南為全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了再闢大內酪梨新藍海，大內區公所、大內區農會等單位舉辦2020大內酪梨產業文化節，並推出農市集、闖關遊戲、趣味競賽、采風輕旅行、T-BIKE採果樂及酪梨義賣捐等活動。



嘉藥攜手在地小農舉辦酪梨香緹蛋糕杯DIY活動獲得民眾熱烈回響

此次「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗活動，與樂咖田庄農場負責人楊富隆合作，由嘉藥餐旅管理系孫靖玲老師及生物科技系田孝威老師，率領嘉藥學生，用在地農場新鮮採收的酪梨製成水晶凍，再結合香堤內餡、香草戚風蛋糕、香酥餅乾分層填入杯中，製成外觀迷人且具多層次口感豐富的酪梨香緹蛋糕杯，活動中讓社區民眾親自體驗、大小朋友們透過親手製作的樂趣，更認識酪梨豐富營養價值及特殊口感，以增加社區樂活休閒養生，達到健康飲食目的。



美味酪梨香緹蛋糕杯讓人食指大動

嘉藥藥理學院院長施美份表示，營養滿分的酪梨，富含高濃度不飽和脂肪酸、豐富膳食纖維、維生素、礦物質、蛋白質與葉黃素等營養成分，是大內區極力推廣的特色農產品，藉本次DIY手作體驗活動，結合大學端技術資源來將酪梨與甜點巧妙結合，設計出口感豐富的酪梨創意甜點，以推廣在地產業，增進地方創生，不僅落實社區「永續農業經營永在」與地方產業特色增值，也宣導「農場到餐桌」精神與樂活飲食新觀念，善盡嘉藥的社會責任。【圖/嘉南藥理大學提供】

美味酪梨香緹蛋糕杯DIY 嘉藥USR與大內酪梨大放異彩



By 張記者 2020-08-17

尚無留言

Share

Tweet

Pinterest

+



嘉藥孫靖玲(左三)及田孝威(左二)老師率領學生在校先行製作好DIY蛋糕食材

【記者張淑慧/台南報導】

嘉南藥理大學藥理學院與大內區公所16日於大內區南瀛天文館舉辦2020大內酪梨產業文化節活動，攜手在地小農楊富隆先生透過「農場到餐桌」計畫活動，以「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗，推廣酪梨新吃法及宣傳豐富營養價值，落實永續農業經營，善盡大學社會責任，不僅參與大學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

酪梨又名「幸福果」，富含維他命、不含膽固醇，適合各年齡層食用，近年健康風興起，酪梨相關產品開發也日趨多元，如酪梨麵、防蚊液等附加價值產品，甚至連速食店也以酪梨開發新產品。台南為全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了再闢大內酪梨新藍海，大內區公所、大內區農會等單位舉辦2020大內酪梨產業文化節，並推出農市集、闖關遊戲、趣味競賽、采風輕旅行、T-BIKE採果樂及酪梨義賣捐等活動。



此次「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗活動，與樂咖田庄農場負責人楊富隆合作，由嘉藥餐旅管理系孫靖玲老師及生物科技系田孝威老師，率領嘉藥學生，用在地農場新鮮採收的酪梨製成水晶凍，再結合香堤內餡、香草戚風蛋糕、香酥餅乾分層填入杯中，製成外觀迷人且具多層次口感豐富的酪梨香緹蛋糕杯，活動中讓社區民眾親自體驗、大小朋友們透過親手製作的樂趣，更認識酪梨豐富營養價值及特殊口感，以增加社區樂活休閒養生，達到健康飲食目的。

嘉藥藥理學院院長施美份表示，營養滿分的酪梨，富含高濃度不飽和脂肪酸、豐富膳食纖維、維生素、礦物質、蛋白質與葉黃素等營養成分，是大內區極力推廣的特色農產品，藉本次DIY手作體驗活動，結合大學端技術資源來將酪梨與甜點巧妙結合，設計出口感豐富的酪梨創意甜點，以推廣在地產業，增進地方創生，不僅落實社區「永續農業經營永在」與地方產業特色加值，也宣導「農場到餐桌」精神與樂活飲食新觀念，善盡嘉藥的社會責任。【圖/嘉南藥理大學藥理學院提供】

美味酪梨香緹蛋糕杯DIY 嘉藥USR與大內酪梨大放異彩



TNN台灣地方新聞／黃緒勳／更新日期: 2020-08-17 21:15:33



【記者黃緒勳台南報導】嘉南藥理大學藥理學院與大內區公所16日於大內區南瀛天文館舉辦2020大內酪梨產業文化節活動，攜手在地小農楊富隆先生透過「農場到餐桌」計畫活動，以「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗，推廣酪梨新吃法及宣傳豐富營養價

值，落實永續農業經營，善盡大學社會責任，不僅參與大學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

酪梨又名「幸福果」，富含維他命、不含膽固醇，適合各年齡層食用，近年健康風興起，酪梨相關產品開發也日趨多元，如酪梨麵、防蚊液等附加價值產品，甚至連速食店也以酪梨開發新產品。台南為全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了再闢大內酪梨新藍海，大內區公所、大內區農會等單位舉辦2020大內酪梨產業文化節，並推出農市集、闖關遊戲、趣味競賽、采風輕旅行、T-BIKE採果樂及酪梨義賣捐等活動。

此次「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗活動，與樂咖田庄農場負責人楊富隆合作，由嘉藥餐旅管理系孫靖玲老師及生物科技系田孝威老師，率領嘉藥學生，用在地農場新鮮採收的酪梨製成水晶凍，再結合香堤內餡、香草戚風蛋糕、香酥餅乾分層填入杯中，製成外觀迷人且具多層次口感豐富的酪梨香緹蛋糕杯，活動中讓社區民眾親自體驗、大小朋友們透過親手製作的樂趣，更認識酪梨豐富營養價值及特殊口感，以增加社區樂活休閒養生，達到健康飲食目的。

嘉藥藥理學院院長施美份表示，營養滿分的酪梨，富含高濃度不飽和脂肪酸、豐富膳食纖維、維生素、礦物質、蛋白質與葉黃素等營養成分，是大內區極力推廣的特色農產品，藉本次DIY手作體驗活動，結合大學端技術資源來將酪梨

與甜點巧妙結合，設計出口感豐富的酪梨創意甜點，以推廣在地產業，增進地方創生，不僅落實社區「永續農業經營永在」與地方產業特色加值，也宣導「農場到餐桌」精神與樂活飲食新觀念，善盡嘉藥的社會責任。



NEWS ★★★

嘉藥**USR**計畫與在地小農合作 力推大內區酪梨 辦**DIY**手作體驗

2020/08/17 陳遍綠 233

嘉南藥理大學藥理學院與大內區公所16日於大內區南瀛天文館舉辦2020大內酪梨產業文化節活動，攜手在地小農楊富隆先生透過「農場到餐桌」計畫活動，以「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗，推廣酪梨新吃法及宣傳豐富營養價值，落實永續農業經營，善盡大學社會責任，不僅參與大學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。



▲嘉南藥理大學藥理學院與大內區公所**16**日於大內區南瀛天文館舉辦**2020**大內酪梨產業文化節活動，攜手在地小農楊富隆先生透過「農場到餐桌」計畫活動，以「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗。

台南為全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了增進大內區的酪梨市場需求，大內區公所、大內區農會等單位舉辦**2020**大內酪梨產業文化節，並推出農市集、闖關遊戲、趣味競賽、采風輕旅行、**T-BIKE**採果樂及酪梨義賣捐等活動。酪梨又名「幸福果」，富含維他命、不含膽固醇，適合各年齡層食用，近年健康風興起，酪梨相關產品開發也日趨多元，如酪梨麵、防蚊液等附加價值產品，甚至連速食店也以酪梨開發新產品。



▲台南為全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了增進大內區的酪梨市場需求，大

內區公所、大內區農會等單位舉辦**2020大內酪梨產業文化節**，並推出農市集、闖關遊戲、趣味競賽、采風輕旅行、**T-BIKE**採果樂及酪梨義賣捐等活動。

「酪梨香緹蛋糕杯DIY手作」體驗活動，與樂咖田庄農場負責人楊富隆合作，由嘉藥餐旅管理系孫靖玲老師及生物科技系田孝威老師，率領嘉藥學生，用在地農場新鮮採收的酪梨製成水晶凍，活動中讓社區民眾親自體驗、大小朋友們透過親手製作的樂趣，更認識酪梨豐富營養價值及特殊口感，以增加社區樂活休閒養生，達到健康飲食目的。嘉藥藥理學院院長施美份表示，推廣在地產業，增進地方創生，不僅落實社區「永續農業經營永在」與地方產業特色加值，也宣導「農場到餐桌」精神與樂活飲食新觀念，善盡嘉藥的社會責任。