



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：中華日報(C3 台南區里)

刊載日期：109 年 11 月 14 日

記者：黃文記

蔬果發酵麵糰 嘉藥辦研討會

記者黃文記／仁德報導
嘉南藥理大學為促進學校教育與企業社會責任，日前由該校餐旅管理系聯合美國小麥協會及洽發企業，共同舉辦「二〇二〇年蔬果應用於發酵麵糰研討會」，推動蔬果麵食創新實作活動。

研討會邀請嘉藥保健營養系副教授陳姿秀主講「全穀物、蔬果營養與理論」；吳鳳科大助理教授黃昕瑀主講「酵母菌種與乳酸菌種管控制」；洽發企業經理王佳龍主講「麵粉分級與麵包品質管」。實作由玩趣廚房廚藝總監魏韶璞帶領學生製作多樣蔬果發酵麵食，包括舒肥雞胸、毛豆藜麥軟麥香檸沙拉、番茄大麥蔬菜湯、墨西哥式黑麥捲餅佐三式佐醬等，不斷刺激味蕾，令人食指大動。



嘉藥聯手美台企業 蔬果應用研討



嘉藥吳昆崙老師(右)與畢業校友現任普門高中顏文生老師聯手製作麵包與果雕。記者黃鐘毅攝

【記者黃鐘毅／台南報導】嘉南藥理大學為促進學校教育與企業社會責任，由該校餐旅管理系聯合美國小麥協會及洽發公司，共同舉辦「二〇二〇年蔬果應用於發酵麵糰研討會」，推動蔬果麵食創新實作活動。期盼擴大並落實

創作效益，促進產學發展，讓發酵麵食加工技術領域，透過多方合作，落實學術與產業結合，學用合一的目的。

這場研討會邀請嘉藥保健營養系陳姿秀副教授主講「全穀物、蔬果營養與理論」；吳鳳科技術大學黃昕瑪助理教授，主講「酵母菌種與乳酸菌種管控」；洽發企業股份有限公司王佳龍經理，主講「麵粉分級與麵包品質管控」。並安排餐旅管理系吳昆崙教授實作示範，火龍果枸杞養生麵包、芹香地瓜蜜吐司麵包、全麥茴香乳酪捲麵包，頂級的實作功夫令在場師生嘆為觀止。

吳昆崙表示，當前產業深度推演，正面臨創意思考與創新思維的轉型，也是目前產業界相當重視的關鍵能力，期望透過產界、學界的互動研討，進而增進學術交流的良性循環，共同創立蔬果應用發酵麵食研討會加工技術領域合作，落實學術與產業相互提升中式麵食加工技術升級的目的。

餐旅管理系黃輝雄主任表示，烘焙業及餐飲業的連結，在經由研討會及教學研習活動互相交流下，必定能提升發酵麵食製作技術，也期盼藉由研討會觸發刺激並活化創意點子，大家共同激盪出創新思維與火花，讓「創新精神」能在校園與業界引領風潮，不斷創造健康美食的新亮點。



2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會

【記者孫宜秋／南市報導】嘉南藥理大學為促進學校教育與企業社會責任，日前由該校餐旅管理系聯合美國小麥協會及洽發企業股份有限公司，共同舉辦「2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會」，推動蔬果麵食創新實作活動。期盼擴大並落實創作效益，促進產學發展，讓發酵麵食加工技術領域，透過多方合作，得以落實學術與產業結合，學用合一的目的。

為推廣蔬果創新麵食應用的概念，帶動分子廚房料理的烹調革命，提倡彩虹食品的健康價值，將兼顧營養與美味的飲食文化觀傳達出去，對於如何提升更健康及營造藝術氛圍的調理方法，發揚並推廣中西食材達到兼容並蓄的境界，可謂用心良苦。研討會邀請該校保健營養系陳姿秀副教授主講「全穀物、蔬果營養與理論」；吳鳳科技大學黃昕瑀助理教授，主講「酵母菌種與乳酸菌種管控」；洽發企業股份有限公司王佳龍經理，主講「麵粉分級與麵包品質控管」。

接著，眾所矚目的實作焦點，由「Tavori's the 玩趣廚房廚藝總監魏韶璞出場，他親自帶領學生製作多樣蔬果發酵麵食，包括：舒肥雞胸毛豆藜麥軟麥香檸沙拉，番茄大麥蔬菜湯，墨西哥式黑麥捲餅佐3式佐醬；等，不斷刺激味蕾，令人食指大動。更邀請到台灣創意烘焙中西餐飲產業工會魏雅鳳理事長、台灣傳統美食技藝教育推廣協會趙怡然理事長、台灣創意烘焙中西餐飲技藝教育推廣協會劉川水理事，以及本校畢業校友現任職於普門高級中學的顏文生老師，聯手製作展示蔬果雕刻與創意麵食展演，高超的技術讓現場驚嘆聲此起彼落。下午場，則由餐旅管理系吳昆崙教授壓軸實作示範，內容計有：火龍果枸杞養生麵包、芹香地瓜蜜吐

司麵包、全麥茴香乳酪捲麵包，頂級的實作功夫令在場師生嘆為觀止，帶給大家一場色香味兼具的視覺與美食饗宴，讓大家齒頰留香之餘，蔬果麵食應用原理與廚藝，也大為精進。

吳昆崙教授相互期勉說，當前產業深度推演，正面臨創意思考與創新思維的轉型，也是目前產業界相當重視的關鍵能力。研討會的舉辦在提昇及拓展餐飲產業及健康促進專業知能，因此特別邀請學界及業界專家進行座談演講，藉由研討會的觸發刺激，活化校園的創意因子，共同激盪出創新價值與創意的火花。期望透過產、學界之互動研討，進行研究成果與實務經驗的交流分享，進而增進學術交流的良性循環，共同創立蔬果應用發酵麵食研討會加工技術領域之合作，藉以落實學術與產業相互提升中式麵食加工技術升級之目的。

餐旅管理系黃輝雄主任表示，烘焙業及餐飲業的連結，在經由研討會及教學研習活動互相交流下，必定能提升發酵麵食製作技術，也期盼藉由研討會觸發刺激並活化創意點子，大家共同激盪出創新思維與火花，讓「創新精神」能在校園與業界引領風潮，不斷創造健康美食的新亮點。



嘉南藥理大學新聞剪報

資料來源：鮮週報(F5 鮮新聞)

刊載日期：109年12月02~15日

記者：陳遍綠

嘉南藥大與企業攜手舉辦「2020蔬果應用於發酵麵糰研討會」圓滿成功

【記者／陳遍綠報導】嘉南藥理大學為促進學校教育與企業社會責任，日前由該校餐旅管理系聯合美國小麥協會及洽發企業股份有限公司，共同舉辦「2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會」，落實學術與產業結合，學用合一的目的。為推廣蔬果創新麵食應用的概念，帶動分子廚房料理的烹調革命，提倡彩虹食品的健康價值，由 FlavorLife 玩趣廚房廚藝總監魏韶璞出場，他親自帶領學生製作多樣蔬果發酵麵食，不斷刺激味蕾，令人食指大動。下午場，則由餐旅管理系吳昆崙教授壓軸實作示範，內容計有：火龍果枸杞養生麵包、芹香地瓜蜜吐司麵包、全麥茴香乳酪

捲麵包，頂級的實作功夫令在場師生嘆為觀止，帶給大家一場色香味兼具的視覺與美食饗宴，蔬果麵食應用原理與廚藝，也大為精進。吳昆崙教授相互期勉說，當前產業深度推演，正面臨創意思考與創新思維的轉型，也是目前產業界相當重視的關鍵能力。餐旅管理系黃輝雄主任表示，烘焙業及餐飲業的連結，在經由研討會及教學研習活動互相交流下，必定能提升發酵麵食製作技術，也期盼藉由研討會觸發刺激並活化創意點子，大家共同激盪出創新思維與火花，讓「創新精神」能在校園與業界引領風潮，不斷創造健康美食的新亮點。



嘉藥聯手美國小麥協會、洽發企業舉辦 2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會

用LINE傳送

記者-臺南記者

2020-11-13 16:36:51



【101新聞網記者王宇榛 / 台南報導】嘉南藥理大學為促進學校教育與企業社會責任，日前由該校餐旅管理系聯合美國小麥協會及洽發企業股份有限公司，共同舉辦「2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會」，推動蔬果麵食創新實作活動。期盼擴大並落實創作效益，促進產學發展，讓發酵麵食加工技術領域，透過多方合作，得以落實學術與產業結合，學用合一的目的。



為推廣蔬果創新麵食應用的概念，帶動分子廚房料理的烹調革命，提倡彩虹食品的健康價值，將兼顧營養與美味的飲食文化觀傳達出去，對於如何提升更健康及營造藝術氛圍的調理方法，發揚並推廣

中西食材達到兼容並蓄的境界，可謂用心良苦。研討會邀請該校保健營養系陳姿秀副教授主講「全穀物、蔬果營養與理論」；吳鳳科技大學黃昕瑀助理教授，主講「酵母菌種與乳酸菌種管控」；洽發企業股份有限公司王佳龍經理，主講「麵粉分級與麵包品質管」。

接著，眾所矚目的實作焦點，由FlavorLife玩趣廚房廚藝總監魏韶璞出場，他親自帶領學生製作多樣蔬果發酵麵食，包括：舒肥雞胸毛豆藜麥軟麥香檸沙拉，番茄大麥蔬菜湯，墨西哥式黑麥捲餅佐3式佐醬...等，不斷刺激味蕾，令人食指大動。

活動更邀請到台灣創意烘焙中西餐飲產業工會魏稚鳳理事長、台灣傳統美食技藝教育推廣協會趙怡然理事長、台灣創意烘焙中西餐飲技藝教育推廣協會劉川水理事，以及本校畢業校友現任職於普門高級中學的顏文生老師，聯手製作展示蔬果雕刻與創意麵食展演，高超的技術讓現場驚嘆聲此起彼落。

下午場，則由餐旅管理系吳昆崙教授壓軸實作示範，內容計有：火龍果枸杞養生麵包、芹香地瓜蜜吐司麵包、全麥茴香乳酪捲麵包，頂級的實作功夫令在場師生嘆為觀止，帶給大家一場色香味兼具的視覺與美食饗宴，讓大家齒頰留香之餘，蔬果麵食應用原理與廚藝，也大為精進。

吳昆崙教授相互期勉說，當前產業深度推演，正面臨創意思考與創新思維的轉型，也是目前產業界相當重視的關鍵能力。研討會的舉辦在提昇及拓展餐飲產業及健康促進專業知能，因此特別邀請學界及業界專家進行座談演講，藉由研討會的觸發刺激，活化校園的創意因子，共同激盪出創新價值與創意的火花。期望透過產界、學界之互動研討，進行研究成果與實務經驗的交流分享，進而增進學術交流的良好循環，共同創立蔬果應用發酵麵食研討會加工技術領域之合作，藉以落實學術與產業相互提升中式麵食加工技術升級之目的。

餐旅管理系黃輝雄主任表示，烘焙業及餐飲業的連結，在經由研討會及教學研習活動互相交流下，必定能提升發酵麵食製作技術，也期盼藉由研討會觸發刺激並活化創意點子，大家共同激盪出創新思維與火花，讓「創新精神」能在校園與業界引領風潮，不斷創造健康美食的新亮點。

2020-11-13 17:04:51 大華網路報

嘉藥聯手美國小麥協會、洽發企業舉辦 2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會

嘉南藥理大學為促進學校教育與企業社會責任，日前由該校餐旅管理系聯合美國小麥協會及洽發企業股份有限公司，共同舉辦「2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會」，推動蔬果麵食創新實作活動。期盼擴大並落實創作效益，促進產學發展，讓發酵麵食加工技術領域，透過多方合作，得以落實學術與產業結合，學用合一的目的。

為推廣蔬果創新麵食應用的概念，帶動分子廚房料理的烹調革命，提倡彩虹食品的健康價值，將兼顧營養與美味的飲食文化觀傳達出去，對於如何提升更健康及營造藝術氛圍的調理方法，發揚並推廣中西食材達到兼容並蓄的境界，可謂用心良苦。研討會邀請該校保健營養系陳姿秀副教授主講「全穀物、蔬果營養與理論」；吳鳳科技大學黃昕瑀助理教授，主講「酵母菌種與乳酸菌種管控」；洽發企業股份有限公司王佳龍經理，主講「麵粉分級與麵包品質控管」。

接著，眾所矚目的實作焦點，由FlavorLife玩趣廚房廚藝總監魏韶璞出場，他親自帶領學生製作多樣蔬果發酵麵食，包括：舒肥雞胸毛豆藜麥軟麥香檸沙拉，番茄大麥蔬菜湯，墨西哥式黑麥捲餅佐3式佐醬...等，不斷刺激味蕾，令人食指大動。

活動更邀請到台灣創意烘焙中西餐飲產業工會魏稚鳳理事長、台灣傳統美食技藝教育推廣協會趙怡然理事長、台灣創意烘焙中西餐飲技藝教育推廣協會劉川水理事，以及本校畢業校友現任職於普門高級中學的顏文生老師，聯手製作展示蔬果雕刻與創意麵食展演，高超的技術讓現場驚嘆聲此起彼落。

下午場，則由餐旅管理系吳昆崙教授壓軸實作示範，內容計有：火龍果枸杞養生麵包、芹香地瓜蜜吐司麵包、全麥茴香乳酪捲麵包，頂級的實作功夫令在場師生嘆為觀止，帶給大家一場色香味兼具的視覺與美食饗宴，讓大家齒頰留香之餘，蔬果麵食應用原理與廚藝，也大為精進。

吳昆崙教授相互期勉說，當前產業深度推演，正面臨創意思考與創新思維的轉型，也是目前產業界相當重視的關鍵能力。研討會的舉辦在提昇及拓展餐飲產業及健康促進專業知能，因此特別邀請學界及業界專家進行座談演講，藉由研討會的觸發刺激，活化校園的創意因子，共同激盪出創新價值與創意的火花。期望透過產界、學界之互動研討，進行研究成果與實務經驗的交流分享，進而增進學術交流的良好循環，共同創立蔬果應用發酵麵食研討會加工技術領域之合作，藉以落

實學術與產業相互提升中式麵食加工技術升級之目的。

餐旅管理系黃輝雄主任表示，烘焙業及餐飲業的連結，在經由研討會及教學研習活動互相交流下，必定能提升發酵麵食製作技術，也期盼藉由研討會觸發刺激並活化創意點子，大家共同激盪出創新思維與火花，讓「創新精神」能在校園與業界引領風潮，不斷創造健康美食的新亮點。

(蔡清欽報導)



圖1：嘉藥吳崑崙老師(右)與畢業校友現任普門高中顏文生老師聯手製作麵包與果雕。



圖2：嘉藥聯手美國小麥協會、洽發企業舉辦2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會。



圖3：嘉藥保營系陳姿秀副教授主講「全穀物、蔬果營養與理論」。

嘉藥聯手美國小麥協會、洽發企業舉辦2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會

<http://www.cntimes.info> 2020-11-13 17:04:51



嘉藥吳昆崙老師(右)與畢業校友現任普門高中顏文生老師聯手製作麵包與果雕。



嘉藥聯手美國小麥協會、洽發企業舉辦2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會。



嘉藥保營系陳姿秀副教授主講「全穀物、蔬果營養與理論」。

嘉南藥理大學為促進學校教育與企業社會責任，日前由該校餐旅管理系聯合美國小麥協會及洽發企業股份有限公司，共同舉辦「2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會」，推動蔬果麵食創新實作活動。期盼擴大並落實創作效益，促進產學發展，讓發酵麵食加工技術領域，透過多方合作，得以落實學術與產業結合，學用合一的目的。

為推廣蔬果創新麵食應用的概念，帶動分子廚房料理的烹調革命，提倡彩虹食品的健康價值，將兼顧營養與美味的飲食文化觀傳達出去，對於如何提升更健康及營造藝術氛圍的調理方法，發揚並推廣中西食材達到兼容並蓄的境界，可謂用心良苦。研討會邀請該校保健營養系陳姿秀副教授主講「全穀物、蔬果營養與理論」；吳鳳科技大學黃昕瑀助理教授，主講「酵母菌種與乳酸菌種管控」；洽發企業股份有限公司王佳龍經理，主講「麵粉分級與麵包品質控管」。

接著，眾所矚目的實作焦點，由FlavorLife玩趣廚房廚藝總監魏韶璞出場，他親自帶領學生製作多樣蔬果發酵麵食，包括：舒肥雞胸毛豆藜麥軟麥香檸沙拉，番茄大麥蔬菜湯，墨西哥式黑麥捲餅佐3式佐醬…等，不斷刺激味蕾，令人食指大動。

活動更邀請到台灣創意烘焙中西餐飲產業工會魏稚鳳理事長、台灣傳統美食技藝教育推廣協會趙怡然理事長、台灣創意烘焙中西餐飲技藝教育推廣協會劉川水理事，以及本校畢業校友現任職於普門高級中學的顏文生老師，聯手製作展示蔬果雕刻與創意麵食展演，高超的技術讓現場驚嘆聲此起彼落。

下午場，則由餐旅管理系吳昆崙教授壓軸實作示範，內容計有：火龍果枸杞養生麵包、芹香地瓜蜜吐司麵包、全麥茴香乳酪捲麵包，頂級的實作功夫令在場師生嘆為觀止，帶給大家一場色香味兼具的視覺與美食饗宴，讓大家齒頰留香之餘，蔬果麵食應用原理與廚藝，也大為精進。

吳昆崙教授相互期勉說，當前產業深度推演，正面臨創意思考與創新思維的轉型，也是目前產業界相當重視的關鍵能力。研討會的舉辦在提昇及拓展餐飲產業及健康促進專業知能，因此特別邀請學界及業界專家進行座談演講，藉由研討會的觸發刺激，活化校園的創意因子，共同激盪出創新價值與創意的火花。期望透過產界、學界之互動研討，進行研究成果與實務經驗的交流分享，進而增進學術交流的良好循環，共同創立蔬果應用發酵麵食研討會加工技術領域之合作，藉以落實學術與產業相互提升中式麵食加工技術升級之目的。

餐旅管理系黃輝雄主任表示，烘焙業及餐飲業的連結，在經由研討會及教學研習活動互相交流下，必定能提升發酵麵食製作技術，也期盼藉由研討會觸發刺激並活化創意點子，大家共同激盪出創新思維與火花，讓「創新精神」能在校園與業界引領風潮，不斷創造健康美食的新亮點。

（蔡清欽報導）

【大華網路報】

嘉藥舉辦2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會

中央社訊息服務 2020/11/16 09:30(1小時前)



嘉藥舉辦2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會

(中央社訊息服務20201116 09:31:17)嘉南藥理大學為促進學校教育與企業社會責任，日前由該校餐旅管理系聯合美國小麥協會及洽發企業股份有限公司，共同舉辦「2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會」，推動蔬果麵食創新實作活動。期盼擴大並落實創作效益，促進產學發展，讓發酵麵食加工技術領域，透過多方合作，得以落實學術與產業結合，學用合一的目的。

研討會邀請該校保健營養系陳姿秀副教授主講「全穀物、蔬果營養與理論」；吳鳳科技大學黃昕瑀助理教授，主講「酵母菌種與乳酸菌種管控」；洽發企業股份有限公司王佳龍經理，主講「麵粉分級與麵包品質控管」。

接著，眾所矚目的實作焦點，由FlavorLife玩趣廚房廚藝總監魏韶璞出場，他親自帶領學生製作多樣蔬果發酵麵食，包括：舒肥雞胸毛豆藜麥軟麥香檸沙拉，番茄大麥蔬菜湯，墨西哥式黑麥捲餅佐3式佐醬...等，不斷刺激味蕾，令人食指大動。更邀請到台灣創意烘焙中西餐飲產業工會魏稚鳳理事長、台灣傳統美食技藝教育推廣協會趙怡然理事長、台灣創意烘焙中西餐飲技藝教育推廣協會劉川水理事，以及本校畢業校友現任職於普門高級中學的顏文生老師，聯手製作展示蔬果雕刻與創意麵食展演，高超的技術讓現場驚嘆聲此起彼落。下午場，則由餐旅管理系吳昆崙教授壓軸實作示範，內容計有：火龍果枸杞養生麵包、芹香地瓜蜜吐司麵包、全麥茴香乳酪捲麵包，頂級的實作功夫令在場師生嘆為觀止，帶給大家一場色香味兼具的視覺與美食饗宴，讓大家齒頰留香之餘，蔬果麵食應用原理與廚藝，也大為精進。

吳昆崙教授相互期勉說，當前產業深度推演，正面臨創意思考與創新思維的轉型，也是目前產業界相當重視的關鍵能力。研討會的舉辦在提昇及拓展餐飲產業及健康促進專業知能，因此特別邀請學界及業界專家進行座談演講，藉由研討會的觸發刺激，活化校園的創

吳昆崙教授相互期勉說，當前產業深度推演，正面臨創意思考與創新思維的轉型，也是目前產業界相當重視的關鍵能力。研討會的舉辦在提昇及拓展餐飲產業及健康促進專業知能，因此特別邀請學界及業界專家進行座談演講，藉由研討會的觸發刺激，活化校園的創

意因子，共同激盪出創新價值與創意的火花。期望透過產界、學界之互動研討，進行研究成果與實務經驗的交流分享，進而增進學術交流的良好循環，共同創立蔬果應用發酵麵食研討會加工技術領域之合作，藉以落實學術與產業相互提升中式麵食加工技術升級之目的。

2020-11-16 09:31:51 中央社訊息服務20201116 09:31:17

嘉藥舉辦2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會



嘉南藥理大學為促進學校教育與企業社會責任，日前由該校餐旅管理系聯合美國小麥協會及洽發企業股份有限公司，共同舉辦「2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會」，推動蔬果麵食創新實作活動。期盼擴大並落實創作效益，促進產學發展，讓發酵麵食加工技術領域，透過多方合作，得以落實學術與產業結合，學用合一的目的。

研討會邀請該校保健營養系陳姿秀副教授主講「全穀物、蔬果營養與理論」；吳鳳科技大學黃昕瑀助理教授，主講「酵母菌種與乳酸菌種管控」；洽發企業股份有限公司王佳龍經理，主講「麵粉分級與麵包品質控管」。

接著，眾所矚目的實作焦點，由FlavorLife玩趣廚房廚藝總監魏韶璞出場，他親自帶領學生製作多樣蔬果發酵麵食，包括：舒肥雞胸毛豆藜麥軟麥香檸沙拉，番茄大麥蔬菜湯，墨西哥式黑麥捲餅佐3式佐醬...等，不斷刺激味蕾，令人食指大動。更邀請到台灣創意烘焙中西餐飲產業工會魏稚鳳理事長、台灣傳統美食技藝教育推廣協會趙怡然理事長、台灣創意烘焙中西餐飲技藝教育推廣協會劉川水理事，以及本校畢業校友現任職於普門高級中學的顏文生老師，聯手製作展示蔬果雕刻與創意麵食展演，高超的技術讓現場驚嘆聲此起彼落。下午場，則由餐旅管理系吳昆崙教授壓軸實作示範，內容計有：火龍果枸杞養生麵包、芹香地瓜蜜吐司麵包、全麥茴香乳酪捲麵包，

頂級的實作功夫令在場師生嘆為觀止，帶給大家一場色香味兼具的視覺與美食饗宴，讓大家齒頰留香之餘，蔬果麵食應用原理與廚藝，也大為精進。

吳昆崙教授相互期勉說，當前產業深度推演，正面臨創意思考與創新思維的轉型，也是目前產業界相當重視的關鍵能力。研討會的舉辦在提昇及拓展餐飲產業及健康促進專業知能，因此特別邀請學界及業界專家進行座談演講，藉由研討會的觸發刺激，活化校園的創意因子，共同激盪出創新價值與創意的火花。期望透過產界、學界之互動研討，進行研究成果與實務經驗的交流分享，進而增進學術交流的良好循環，共同創立蔬果應用發酵麵食研討會加工技術領域之合作，藉以落實學術與產業相互提升中式麵食加工技術升級之目的。

嘉藥舉辦2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會

中央社 (2020-11-16 09:30)

分享 |  微博    



▲嘉藥吳昆崙老師(右)與畢業校友現任普門高中顏文生老師聯手製作麵包與果雕



▲ 嘉藥聯手美國小麥協會、洽發企業舉辦2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會



▲ 嘉藥保營系陳姿秀副教授主講「全穀物、蔬果營養與理論」

(中央社訊息服務20201116 09:31:17)嘉南藥理大學為促進學校教育與企業社會責任，日前由該校餐旅管理系聯合美國小麥協會及洽發企業股份有限公司，共同舉辦「2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會」，推動蔬果麵食創新實作活動。期盼擴大並落實創作效益，促進產學發展，讓發酵麵食加工技術領域，透過多方合作，得以落實學術與產業結合，學用合一的目的。

研討會邀請該校保健營養系陳姿秀副教授主講「全穀物、蔬果營養與理論」；吳鳳科技大學黃昕瑀助理教授，主講「酵母菌種與乳酸菌種管控」；洽發企業股份有限公司王佳龍經理，主講「麵粉分級與麵包品質控管」。

接著，眾所矚目的實作焦點，由FlavorLife玩趣廚房廚藝總監魏韶璞出場，他親自帶領學生製作多樣蔬果發酵麵食，包括：舒肥雞胸毛豆藜麥軟麥香檸沙拉，番茄大麥蔬菜湯，墨西哥式黑麥捲餅佐3式佐醬...等，不斷刺激味蕾，令人食指大動。更邀請到台灣創意烘焙中西餐飲產業工會魏稚鳳理事長、台灣傳統美食技藝教育推廣協會趙怡然理事長、台灣創意烘焙中西餐飲技藝教育推廣協會劉川水理事，以及本校畢業校友現任職於普門高級中學的顏文生老師，聯手製作展示蔬果雕刻與創意麵食展演，高超的技術讓現場驚嘆聲此起彼落。下午場，則由餐旅管理系吳昆崙教授壓軸實作示範，內容計有：火龍果枸杞養生麵包、芹香地瓜蜜吐司麵包、全麥茴香乳酪捲麵包，頂級的實作功夫令在場師生嘆為觀止，帶給大家一場色香味兼具的視覺與美食饗宴，讓大家齒頰留香之餘，蔬果麵食應用原理與廚藝，也大為精進。

吳昆崙教授相互期勉說，當前產業深度推演，正面臨創意思考與創新思維的轉型，也是目前產業界相當重視的關鍵能力。研討會的舉辦在提昇及拓展餐飲產業及健康促進專業知能，因此特別邀請學界及業界專家進行座談演講，藉由研討會的觸發刺激，活化校園的創意因子，共同激盪出創新價值與創意的火花。期望透過產界、學界之互動研討，進行研究成果與實務經驗的交流分享，進而增進學術交流的良性循環，共同創立蔬果應用發酵麵食研討會加工技術領域之合作，藉以落實學術與產業相互提升中式麵食加工技術升級之目的。

嘉藥舉辦2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會

中央社 / 2020.11.16 09:31

嘉藥舉辦2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會

(中央社訊息服務20201116 09:31:17)嘉南藥理大學為促進學校教育與企業社會責任，日前由該校餐旅管理系聯合美國小麥協會及洽發企業股份有限公司，共同舉辦「2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會」，推動蔬果麵食創新實作活動。期盼擴大並落實創作效益，促進產學發展，讓發酵麵食加工技術領域，透過多方合作，得以落實學術與產業結合，學用合一的目的。

研討會邀請該校保健營養系陳姿秀副教授主講「全穀物、蔬果營養與理論」；吳鳳科技大學黃昕瑀助理教授，主講「酵母菌種與乳酸菌種管控」；洽發企業股份有限公司王佳龍經理，主講「麵粉分級與麵包品質控管」。

接著，眾所矚目的實作焦點，由FlavorLife玩趣廚房廚藝總監魏韶璞出場，他親自帶領學生製作多樣蔬果發酵麵食，包括：舒肥雞胸毛豆藜麥軟麥香檸沙拉，番茄大麥蔬菜湯，墨西哥式黑麥捲餅佐3式佐醬...等，不斷刺激味蕾，令人食指大動。更邀請到台灣創意烘焙中西餐飲產業工會魏稚鳳理事長、台灣傳統美食技藝教育推廣協會趙怡然理事長、台灣創意烘焙中西餐飲技藝教育推廣協會劉川水理事，以及本校畢業校友現任職於普門高級中學的顏文生老師，聯手製作展示蔬果雕刻與創意麵食展演，高超的技術讓現場驚嘆聲此起彼落。下午場，則由餐旅管理系吳昆崙教授壓軸實作示範，內容計有：火龍果枸杞養生麵包、芹香地瓜蜜吐司麵包、全麥茴香乳酪捲麵包，頂級的實作功夫令在場師生嘆為觀止，帶給大家一場色香味兼具的視覺與美食饗宴，讓大家齒頰留香之餘，蔬果麵食應用原理與廚藝，也大為精進。

吳昆崙教授相互期勉說，當前產業深度推演，正面臨創意思考與創新思維的轉型，也是目前產業界相當重視的關鍵能力。研討會的舉辦在提昇及拓展餐飲產業

及健康促進專業知能，因此特別邀請學界及業界專家進行座談演講，藉由研討會的觸發刺激，活化校園的創意因子，共同激盪出創新價值與創意的火花。期望透過產界、學界之互動研討，進行研究成果與實務經驗的交流分享，進而增進學術交流的良好循環，共同創立蔬果應用發酵麵食研討會加工技術領域之合作，藉以落實學術與產業相互提升中式麵食加工技術升級之目的。

舒適閱覽：  

嘉藥舉辦2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會



嘉藥吳昆崙老師(右)與畢業校友現任普門高中顏文生老師聯手製作麵包與果雕



嘉藥聯手美國小麥協會、洽發企業舉辦2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會



嘉藥保營系陳姿秀副教授主講「全穀物、蔬果營養與理論」

嘉藥舉辦2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會

(中央社訊息服務20201116 09:31:17)嘉南藥理大學為促進學校教育與企業社會責任，日前由該校餐旅管理系聯合美國小麥協會及洽發企業股份有限公司，共同舉辦「2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會」，推動蔬果麵食創新實作活動。期盼擴大並落實創作效益，促進產學發展，讓發酵麵食加工技術領域，透過多方合作，得以落實學術與產業結合，學用合一的目的。

研討會邀請該校保健營養系陳姿秀副教授主講「全穀物、蔬果營養與理論」；吳鳳科技大學黃昕瑀助理教授，主講「酵母菌種與乳酸菌種管控」；洽發企業股份有限公司王佳龍經理，主講「麵粉分級與麵包品質管控」。

接著，眾所矚目的實作焦點，由FlavorLife玩趣廚房廚藝總監魏韶璞出場，他親自帶領學生製作多樣蔬果發酵麵食，包括：舒肥雞胸毛豆藜麥軟麥香

檸沙拉，番茄大麥蔬菜湯，墨西哥式黑麥捲餅佐3式佐醬...等，不斷刺激味蕾，令人食指大動。更邀請到台灣創意烘焙中西餐飲產業工會魏稚鳳理事長、台灣傳統美食技藝教育推廣協會趙怡然理事長、台灣創意烘焙中西餐飲技藝教育推廣協會劉川水理事，以及本校畢業校友現任職於普門高級中學的顏文生老師，聯手製作展示蔬果雕刻與創意麵食展演，高超的技術讓現場驚嘆聲此起彼落。下午場，則由餐旅管理系吳昆崙教授壓軸實作示範，內容計有：火龍果枸杞養生麵包、芹香地瓜蜜吐司麵包、全麥茴香乳酪捲麵包，頂級的實作功夫令在場師生嘆為觀止，帶給大家一場色香味兼具的視覺與美食饗宴，讓大家齒頰留香之餘，蔬果麵食應用原理與廚藝，也大為精進。

吳昆崙教授相互期勉說，當前產業深度推演，正面臨創意思考與創新思維的轉型，也是目前產業界相當重視的關鍵能力。研討會的舉辦在提昇及拓展餐飲產業及健康促進專業知能，因此特別邀請學界及業界專家進行座談演講，藉由研討會的觸發刺激，活化校園的創意因子，共同激盪出創新價值與創意的火花。期望透過產界、學界之互動研討，進行研究成果與實務經驗的交流分享，進而增進學術交流的良好循環，共同創立蔬果應用發酵麵食研討會加工技術領域之合作，藉以落實學術與產業相互提升中式麵食加工技術升級之目的。

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/283102.aspx>

附件下載

- 嘉藥吳昆崙老師(右)與畢業校友現任普門高中顏文生老師聯手製作麵包與果雕 (jpg檔)
- 嘉藥聯手美國小麥協會、洽發企業舉辦2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會 (jpg檔)
- 嘉藥保營系陳姿秀副教授主講「全穀物、蔬果營養與理論」 (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x美國小麥協會x洽發企業 蔬果應用於發酵麵糰研討

勁報

更新於 2天前 • 發布於 2天前



【勁報記者于郁金/臺南報導】為促進學校教育與企業社會責任，嘉南藥理大學日前由該校餐旅管理系聯合美國小麥協會及洽發企業，共同舉辦「2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會」，推動蔬果麵食創新實作活動；期盼擴大並落實創作效益，促進產學發展，讓發酵麵食加工技術領域，透過多方合作，得以落實學術與產業結合，學用合一目的。

為推廣蔬果創新麵食應用的概念，帶動分子廚房料理的烹調革命，提倡彩虹食品的健康價值，將兼顧營養與美味的飲食文化觀傳達出去，對於如何提升更健康及營造藝術氛圍的調理方法，發揚並推廣中西食材達到兼容並蓄的境界，可謂用心良苦；研討會邀請該校保健營養系陳姿秀副教授主講「全穀物、蔬果營養與理論」；吳鳳科大黃昕瑀助理教授，主講「酵母菌種與乳酸菌種管控」；洽發企業王佳龍經理，主講「麵粉分級與麵包品質控管」。

接著，眾所矚目的實作焦點，由FlavorLife玩趣廚房廚藝總監魏韶璞出場，他親自帶領學生製作多樣蔬果發酵麵食，包括：舒肥雞胸毛豆藜麥軟麥香檸沙拉，番茄大麥蔬菜湯，墨西哥式黑麥捲餅佐3式佐醬...等，不斷刺激味蕾，令人食指大動。

校方表示，此次活動更邀請臺灣創意烘焙中西餐飲產業工會魏稚鳳理事長、臺灣傳統美食技藝教育推廣協會趙怡然理事長、臺灣創意烘焙中西餐飲技藝教育推廣協會劉川水理事，以及本校畢業校友現任職於普門高級中學顏文生老師，聯手製作展示蔬果雕刻與創意麵食展演，高超技術讓現場驚嘆聲此起彼落。

下午場，則由餐旅管理系吳昆崙教授壓軸實作示範，內容計有：火龍果枸杞養生麵包、芹香地瓜蜜吐司麵包、全麥茴香乳酪捲麵包，頂級的實作功夫令在場師生嘆為觀止，帶給大家一場色香味兼具的視覺與美食饗宴，讓大家齒頰留香之餘，蔬果麵食應用原理與廚藝，也大為精進。

吳昆崙教授相互期勉說，當前產業深度推演，正面臨創意思考與創新思維的轉型，也是目前產業界相當重視的關鍵能力。研討會的舉辦在提昇及拓展餐飲產業及健康促進專業知能，因此特別邀請學界及業界專家進行座談演講，藉由研討會的觸發刺激，活化校園的創意因子，共同激盪出創新價值與創意的火花；期望透過產界、學界之互動研討，進行研究成果與實務經驗的交流分享，進而增進學術交流的良性循環，共同創立蔬果應用發酵麵食研討會加工技術領域之合作，藉以落實學術與產業相互提升中式麵食加工技術升級之目的。

餐旅管理系黃輝雄主任表示，烘焙業及餐飲業的連結，在經由研討會及教學研習活動互相交流下，必定能提升發酵麵食製作技術，也期盼藉由研討會觸發刺激並活化創意點子，大家共同激盪出創新思維與火花，讓「創新精神」能在校園與業界引領風潮，不斷創造健康美食的新亮點。





嘉藥×美國小麥協會×洽發企業 蔬果應用於發酵麵糰研討

勁報 2020/11/13 16:35

字級： A- A A+



【勁報記者于郁金/臺南報導】為促進學校教育與企業社會責任，嘉南藥理大學日前由該校餐旅管理系聯合美國小麥協會及洽發企業，共同舉辦「2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會」，推動蔬果麵食創新實作活動；期盼擴大並落實創作效益，促進產學發展，讓發酵麵食加工技術領域，透過多方合作，得以落實學術與產業結合，學用合一目的。

為推廣蔬果創新麵食應用的概念，帶動分子廚房料理的烹調革命，提倡彩虹食品的健康價值，將兼顧營養與美味的飲食文化觀傳達出去，對於如何提升更健康及營造藝術氛圍的調理方法，發揚並推廣中西食材達到兼容並蓄的境界，可謂用心良苦；研討會邀請該校保健營養系陳姿秀副教授主講「全穀物、蔬果營養與理論」；吳鳳科大黃昕瑀助理教授，主講「酵母菌種與乳酸菌種管控」；洽發企業王佳龍經理，主講「麵粉分級與麵包品質控管」。

接著，眾所矚目的實作焦點，由FlavorLife玩趣廚房廚藝總監魏韶璞出場，他親自帶領學生製作多樣蔬果發酵麵食，包括：舒肥雞胸毛豆藜麥軟麥香檸沙拉，番茄大麥蔬菜湯，墨西哥式黑麥捲餅佐3式佐醬...等，不斷刺激味蕾，令人食指大動。

校方表示，此次活動更邀請臺灣創意烘焙中西餐飲產業工會魏稚鳳理事長、臺灣傳統美食技藝教育推廣協會趙怡然理事長、臺灣創意烘焙中西餐飲技藝教育推廣協會劉川水理事，以及本校畢業校友現任職於普門高級中學顏文生老師，聯手製作展示蔬果雕刻與創意麵食展演，高超技術讓現場驚嘆聲此起彼落。

下午場，則由餐旅管理系吳昆崙教授壓軸實作示範，內容計有：火龍果枸杞養生麵包、芹香地瓜蜜吐司麵包、全麥茴香乳酪捲麵包，頂級的實作功夫令在場師生嘆為觀止，帶給大家一場色香味兼具的視覺與美食饗宴，讓大家齒頰留香之餘，蔬果麵食應用原理與廚藝，也大為精進。

吳昆崙教授相互期勉說，當前產業深度推演，正面臨創意思考與創新思維的轉型，也是目前產業界相當重視的關鍵能力。研討會的舉辦在提昇及拓展餐飲產業及健康促進專業知能，因此特別邀請學界及業界專家進行座談演講，藉由研討會的觸發刺激，活化校園的創意因子，共同激盪出創新價值與創意的火花；期望透過產界、學界之互動研討，進行研究成果與實務經驗的交流分享，進而增進學術交流的良性循環，共同創立蔬果應用發酵麵食研討會加工技術領域之合作，藉以落實學術與產業相互提升中式麵食加工技術升級之目的。

餐旅管理系黃輝雄主任表示，烘焙業及餐飲業的連結，在經由研討會及教學研習活動互相交流下，必定能提升發酵麵食製作技術，也期盼藉由研討會觸發刺激並活化創意點子，大家共同激盪出創新思維與火花，讓「創新精神」能在校園與業界引領風潮，不斷創造健康美食的新亮點。





嘉藥x美國小麥協會x洽發企業 蔬果應用於發酵麵糰研討會



【大成報記者于郁金/臺南報導】為促進學校教育與企業社會責任，嘉南藥理大學日前由該校餐旅管理系聯合美國小麥協會及洽發企業，共

2020/11/13

同舉辦「2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會」，推動蔬果麵食創新實作活動；期盼擴大並落實創作效益，促進產學發展，讓發酵麵食加工技術領域，透過多方合作，得以落實學術與產業結合，學用合一目的。

為推廣蔬果創新麵食應用的概念，帶動分子廚房料理的烹調革命，提倡彩虹食品的健康價值，將兼顧營養與美味的飲食文化觀傳達出去，對於如何提升更健康及營造藝術氛圍的調理方法，發揚並推廣中西食材達到兼容並蓄的境界，可謂用心良苦；研討會邀請該校保健營養系陳姿秀副教授主講「全穀物、蔬果營養與理論」；吳鳳科大黃昕瑀助理教授，主講「酵母菌種與乳酸菌種管控」；洽發企業王佳龍經理，主講「麵粉分級與麵包品質控管」。

接著，眾所矚目的實作焦點，由FlavorLife玩趣廚房廚藝總監魏韶璞出場，他親自帶領學生製作多樣蔬果發酵麵食，包括：舒肥雞胸毛豆藜麥軟麥香檸沙拉，番茄大麥蔬菜湯，墨西哥式黑麥捲餅佐3式佐醬…等，不斷刺激味蕾，令人食指大動。

校方表示，此次活動更邀請臺灣創意烘焙中西餐飲產業工會魏稚鳳理事長、臺灣傳統美食技藝教育推廣協會趙怡然理事長、臺灣創意烘焙中西餐飲技藝教育推廣協會劉川水理事，以及本校畢業校友現任職於普門高級中學顏文生老師，聯手製作展示蔬果雕刻與創意麵食展演，高超技術讓現場驚嘆聲此起彼落。

下午場，則由餐旅管理系吳昆崙教授壓軸實作示範，內容計有：火龍果枸杞養生麵包、芹香地瓜蜜

吐司麵包、全麥茴香乳酪捲麵包，頂級的實作功夫令在場師生嘆為觀止，帶給大家一場色香味兼具的視覺與美食饗宴，讓大家齒頰留香之餘，蔬果麵食應用原理與廚藝，也大為精進。

吳昆崙教授相互期勉說，當前產業深度推演，正面臨創意思考與創新思維的轉型，也是目前產業界相當重視的關鍵能力。研討會的舉辦在提昇及拓展餐飲產業及健康促進專業知能，因此特別邀請學界及業界專家進行座談演講，藉由研討會的觸發刺激，活化校園的創意因子，共同激盪出創新價值與創意的火花；期望透過產界、學界之互動研討，進行研究成果與實務經驗的交流分享，進而增進學術交流的良性循環，共同創立蔬果應用發酵麵食研討會加工技術領域之合作，藉以落實學術與產業相互提升中式麵食加工技術升級之目的。

餐旅管理系黃輝雄主任表示，烘焙業及餐飲業的連結，在經由研討會及教學研習活動互相交流下，必定能提升發酵麵食製作技術，也期盼藉由研討會觸發刺激並活化創意點子，大家共同激盪出創新思維與火花，讓「創新精神」能在校園與業界引領風潮，不斷創造健康美食的新亮點。





2020-11-13 16:42:04 于郁金

嘉藥×美國小麥協會×洽發企業 蔬果應用於發酵麵糰研討會



【大成報記者于郁金/臺南報導】為促進學校教育與企業社會責任，嘉南藥理大學日前由該校餐旅管理系聯合美國小麥協會及洽發企業，共同舉辦「2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會」，推動蔬果麵食創新實作活動；期盼擴大並落實創作效益，促進產學發展，讓發酵麵食加工技術領域，透過多方合作，得以落實學術與產業結合，學用合一目的。

為推廣蔬果創新麵食應用的概念，帶動分子廚房料理的烹調革命，提倡彩虹食品的健康價值，將兼顧營養與美味的飲食文化觀傳達出去，對於如何提升更健康及營造藝術氛圍的調理方法，發揚並推廣中西食材達到兼容並蓄的境界，可謂用心良苦；研討會邀請該校保健營養系陳姿秀副教授主講「全穀物、蔬果營養與理論」；吳鳳科大黃昕瑀助理教授，主講「酵母菌種與乳酸菌種管控」；洽發企業王佳龍經理，主講「麵粉分級與麵包品質管控」。

接著，眾所矚目的實作焦點，由FlavorLife玩趣廚房廚藝總監魏韶璞出場，他親自帶領學生製作多樣蔬果發酵麵食，包括：舒肥雞胸毛豆藜麥軟麥香檸沙拉，番茄大麥蔬菜湯，墨西哥式黑麥捲餅佐3式佐醬...等，不斷刺激味蕾，令人食指大動。

校方表示，此次活動更邀請臺灣創意烘焙中西餐飲產業工會魏稚鳳理事長、臺灣傳統美食技藝教育推廣協會趙怡然理事長、臺灣創意烘焙中西餐飲技藝教育推廣協會劉川水理事，以及本校畢業

校友現任職於普門高級中學顏文生老師，聯手製作展示蔬果雕刻與創意麵食展演，高超技術讓現場驚嘆聲此起彼落。

下午場，則由餐旅管理系吳昆崙教授壓軸實作示範，內容計有：火龍果枸杞養生麵包、芹香地瓜蜜吐司麵包、全麥茴香乳酪捲麵包，頂級的實作功夫令在場師生嘆為觀止，帶給大家一場色香味兼具的視覺與美食饗宴，讓大家齒頰留香之餘，蔬果麵食應用原理與廚藝，也大為精進。

吳昆崙教授相互期勉說，當前產業深度推演，正面臨創意思考與創新思維的轉型，也是目前產業界相當重視的關鍵能力。研討會的舉辦在提昇及拓展餐飲產業及健康促進專業知能，因此特別邀請學界及業界專家進行座談演講，藉由研討會的觸發刺激，活化校園的創意因子，共同激盪出創新價值與創意的火花；期望透過產界、學界之互動研討，進行研究成果與實務經驗的交流分享，進而增進學術交流的良性循環，共同創立蔬果應用發酵麵食研討會加工技術領域之合作，藉以落實學術與產業相互提升中式麵食加工技術升級之目的。

餐旅管理系黃輝雄主任表示，烘焙業及餐飲業的連結，在經由研討會及教學研習活動互相交流下，必定能提升發酵麵食製作技術，也期盼藉由研討會觸發刺激並活化創意點子，大家共同激盪出創新思維與火花，讓「創新精神」能在校園與業界引領風潮，不斷創造健康美食的新亮點。





2020-11-13 16:35:43 勁報記者于郁金/臺南報導

嘉藥×美國小麥協會×洽發企業 蔬果應用於發酵麵糰研討



為促進學校教育與企業社會責任，嘉南藥理大學日前由該校餐旅管理系聯合美國小麥協會及洽發企業，共同舉辦「2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會」，推動蔬果麵食創新實作活動；期盼擴大並落實創作效益，促進產學發展，讓發酵麵食加工技術領域，透過多方合作，得以落實學術與產業結合，學用合一目的。

為推廣蔬果創新麵食應用的概念，帶動分子廚房料理的烹調革命，提倡彩虹食品的健康價值，將兼顧營養與美味的飲食文化觀傳達出去，對於如何提升更健康及營造藝術氛圍的調理方法，發揚並推廣中西食材達到兼容並蓄的境界，可謂用心良苦；研討會邀請該校保健營養系陳姿秀副教授主講「全穀物、蔬果營養與理論」；吳鳳科大黃昕瑀助理教授，主講「酵母菌種與乳酸菌種管控」；洽發企業王佳龍經理，主講「麵粉分級與麵包品質控管」。

接著，眾所矚目的實作焦點，由FlavorLife玩趣廚房廚藝總監魏韶璞出場，他親自帶領學生製作多樣蔬果發酵麵食，包括：舒肥雞胸毛豆藜麥軟麥香檸沙拉，番茄大麥蔬菜湯，墨西哥式黑麥捲餅佐3式佐醬...等，不斷刺激味蕾，令人食指大動。

校方表示，此次活動更邀請臺灣創意烘焙中西餐飲產業工會魏稚鳳理事長、臺灣傳統美食技藝教育推廣協會趙怡然理事長、臺灣創意烘焙中西餐飲技藝教育推廣協會劉川水理事，以及本校畢業校友現任職於普門高級中學顏文生老師，聯手製作展示蔬果雕刻與創意麵食展演，高超技術讓現場驚嘆聲此起彼落。

下午場，則由餐旅管理系吳昆崙教授壓軸實作示範，內容計有：火龍果枸杞養生麵包、芹香地瓜

蜜吐司麵包、全麥茴香乳酪捲麵包，頂級的實作功夫令在場師生嘆為觀止，帶給大家一場色香味兼具的視覺與美食饗宴，讓大家齒頰留香之餘，蔬果麵食應用原理與廚藝，也大為精進。

吳昆崙教授相互期勉說，當前產業深度推演，正面臨創意思考與創新思維的轉型，也是目前產業界相當重視的關鍵能力。研討會的舉辦在提昇及拓展餐飲產業及健康促進專業知能，因此特別邀請學界及業界專家進行座談演講，藉由研討會的觸發刺激，活化校園的創意因子，共同激盪出創新價值與創意的火花；期望透過產界、學界之互動研討，進行研究成果與實務經驗的交流分享，進而增進學術交流的良好循環，共同創立蔬果應用發酵麵食研討會加工技術領域之合作，藉以落實學術與產業相互提升中式麵食加工技術升級之目的。

餐旅管理系黃輝雄主任表示，烘焙業及餐飲業的連結，在經由研討會及教學研習活動互相交流下，必定能提升發酵麵食製作技術，也期盼藉由研討會觸發刺激並活化創意點子，大家共同激盪出創新思維與火花，讓「創新精神」能在校園與業界引領風潮，不斷創造健康美食的新亮點。





嘉藥x美國小麥協會x洽發企業 蔬果應用於發酵麵糰研討



2020-11-13 【勁報記者于郁金/臺南報導】為促進學校教育與企業社會責任，嘉南藥理大學日前由該校餐旅管理系聯合美國小麥協會及洽發企業，共同舉辦「2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會」，推動蔬果麵食創新實作活動；期盼擴大並落實創作效益，促進產學發展，讓發酵麵食加工技術領域，透過多方合作，得以落實學術與產業結合，學用合一目的。

為推廣蔬果創新麵食應用的概念，帶動分子廚房料理的烹調革命，提倡彩虹食品的健康價值，將兼顧營養與美味的飲食文化觀傳達出去，對於如何提升更健康及營造藝術氛圍的調理方法，發揚並推廣中西食材達到兼容並蓄的境界，可謂用心良苦；研討會邀請該校保健營養系陳姿秀副教授主講「全穀物、蔬果營養與理論」；吳鳳科大黃昕瑀助理教授，主講「酵母菌種與乳酸菌種管控」；洽發企業王佳龍經理，主講「麵粉分級與麵包品質控管」。

接著，眾所矚目的實作焦點，由FlavorLife玩趣廚房廚藝總監魏韶璞出場，他親自帶領學生製作多樣蔬果發酵麵食，包括：舒肥雞胸毛豆藜麥軟麥香檸沙拉，番茄大麥蔬菜湯，墨西哥式黑麥捲餅佐3式佐醬…等，不斷刺激味蕾，令人食指大動。

校方表示，此次活動更邀請臺灣創意烘焙中西餐飲產業工會魏稚鳳理事長、臺灣傳統美食技藝教育推廣協會趙怡然理事長、臺灣創意烘焙中西餐飲技藝教育推廣協會劉川水理事，以及本校畢業校友現任職於普門高級中學顏文生老師，聯手製作展示蔬果雕刻與創意麵食展演，高超技術讓現場驚嘆聲此起彼落。

下午場，則由餐旅管理系吳昆崙教授壓軸實作示範，內容計有：火龍果枸杞養生麵包、芹香地瓜蜜吐司麵包、全麥茴香乳酪捲麵包，頂級的實作功夫令在場師生嘆為觀止，帶給大家一場色香味兼具的視覺與美食饗宴，讓大家齒頰留香之餘，蔬果麵食應用原理與廚藝，也大為精進。

吳昆崙教授相互期勉說，當前產業深度推演，正面臨創意思考與創新思維的轉型，也是目前產業界

相當重視的關鍵能力。研討會的舉辦在提昇及拓展餐飲產業及健康促進專業知能，因此特別邀請學界及業界專家進行座談演講，藉由研討會的觸發刺激，活化校園的創意因子，共同激盪出創新價值與創意的火花；期望透過產界、學界之互動研討，進行研究成果與實務經驗的交流分享，進而增進學術交流的良性循環，共同創立蔬果應用發酵麵食研討會加工技術領域之合作，藉以落實學術與產業相互提升中式麵食加工技術升級之目的。

餐旅管理系黃輝雄主任表示，烘焙業及餐飲業的連結，在經由研討會及教學研習活動互相交流下，必定能提升發酵麵食製作技術，也期盼藉由研討會觸發刺激並活化創意點子，大家共同激盪出創新思維與火花，讓「創新精神」能在校園與業界引領風潮，不斷創造健康美食的新亮點。





嘉藥×美國小麥協會×洽發企業 蔬果應用於發酵麵糰研討

勁報 2020/11/13 16:35(2天前)



【勁報記者于郁金/臺南報導】為促進學校教育與企業社會責任，嘉南藥理大學日前由該校餐旅管理系聯合美國小麥協會及洽發企業，共同舉辦「2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會」，推動蔬果麵食創新實作活動；期盼擴大並落實創作效益，促進產學發展，讓發酵麵食加工技術領域，透過多方合作，得以落實學術與產業結合，學用合一目的。

為推廣蔬果創新麵食應用的概念，帶動分子廚房料理的烹調革命，提倡彩虹食品的健康價值，將兼顧營養與美味的飲食文化觀傳達出去，對於如何提升更健康及營造藝術氛圍的調理方法，發揚並推廣中西食材達到兼容並蓄的境界，可謂用心良苦；研討會邀請該校保健營養系陳姿秀副教授主講「全穀物、蔬果營養與理論」；吳鳳科大黃昕瑀助理教授，主講「酵母菌種與乳酸菌種管控」；洽發企業王佳龍經理，主講「麵粉分級與麵包品質控管」。

接著，眾所矚目的實作焦點，由FlavorLife玩趣廚房廚藝總監魏韶璞出場，他親自帶領學生製作多樣蔬果發酵麵食，包括：舒肥雞胸毛豆藜麥軟麥香檸沙拉，番茄大麥蔬菜湯，墨西哥式黑麥捲餅佐3式佐醬...等，不斷刺激味蕾，令人食指大動。

校方表示，此次活動更邀請臺灣創意烘焙中西餐飲產業工會魏稚鳳理事長、臺灣傳統美食技藝教育推廣協會趙怡然理事長、臺灣創意烘焙中西餐飲技藝教育推廣協會劉川水理事，以及本校畢業校友現任職於普門高級中學顏文生老師，聯手製作展示蔬果雕刻與創意麵食展演，高超技術讓現場驚嘆聲此起彼落。

下午場，則由餐旅管理系吳昆崙教授壓軸實作示範，內容計有：火龍果枸杞養生麵包、芹香地瓜蜜吐司麵包、全麥茴香乳酪捲麵包，頂級的實作功夫令在場師生嘆為觀止，帶給大家一場色香味兼具的視覺與美食饗宴，讓大家齒頰留香之餘，蔬果麵食應用原理與廚藝，也大為精進。

吳昆崙教授相互期勉說，當前產業深度推演，正面臨創意思考與創新思維的轉型，也是目前產業界相當重視的關鍵能力。研討會的舉辦在提昇及拓展餐飲產業及健康促進專業知能，因此特別邀請學界及業界專家進行座談演講，藉由研討會的觸發刺激，活化校園的創意因子，共同激盪出創新價值與創意的火花；期望透過產界、學界之互動研討，進行研究成果與實務經驗的交流分享，進而增進學術交流的良性循環，共同創立蔬果應用發酵麵食研討會加工技術領域之合作，藉以落實學術與產業相互提升中式麵食加工技術升級之目的。

餐旅管理系黃輝雄主任表示，烘焙業及餐飲業的連結，在經由研討會及教學研習活動互相交流下，必定能提升發酵麵食製作技術，也期盼藉由研討會觸發刺激並活化創意點子，大家共同激盪出創新思維與火花，讓「創新精神」能在校園與業界引領風潮，不斷創造健康美食的新亮點。



嘉藥×美國小麥協會×洽發企業 蔬果應用於發酵麵糰研討會

大成報 / 于郁金 2020.11.13 16:37



【大成報記者于郁金/臺南報導】為促進學校教育與企業社會責任，嘉南藥理大學日前由該校餐旅管理系聯合美國小麥協會及洽發企業，共同舉辦「2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會」，推動蔬果麵食創新實作活動；期盼擴大並落實創作效益，促進產學發展，讓發酵麵食加工技術領域，透過多方合作，得以落實學術與產業結合，學用合一目的。

為推廣蔬果創新麵食應用的概念，帶動分子廚房料理的烹調革命，提倡彩虹食品的健康價值，將兼顧營養與美味的飲食文化觀傳達出去，對於如何提升更健康及營造藝術氛圍的調理方法，發揚並推廣中西食材達到兼容並蓄的境界，可謂用心

良苦；研討會邀請該校保健營養系陳姿秀副教授主講「全穀物、蔬果營養與理論」；吳鳳科大黃昕瑀助理教授，主講「酵母菌種與乳酸菌種管控」；洽發企業王佳龍經理，主講「麵粉分級與麵包品質控管」。

接著，眾所矚目的實作焦點，由FlavorLife玩趣廚房廚藝總監魏韶璞出場，他親自帶領學生製作多樣蔬果發酵麵食，包括：舒肥雞胸毛豆藜麥軟麥香檸沙拉，番茄大麥蔬菜湯，墨西哥式黑麥捲餅佐3式佐醬...等，不斷刺激味蕾，令人食指大動。

校方表示，此次活動更邀請臺灣創意烘焙中西餐飲產業工會魏稚鳳理事長、臺灣傳統美食技藝教育推廣協會趙怡然理事長、臺灣創意烘焙中西餐飲技藝教育推廣協會劉川水理事，以及本校畢業校友現任職於普門高級中學顏文生老師，聯手製作展示蔬果雕刻與創意麵食展演，高超技術讓現場驚嘆聲此起彼落。

下午場，則由餐旅管理系吳昆崙教授壓軸實作示範，內容計有：火龍果枸杞養生麵包、芹香地瓜蜜吐司麵包、全麥茴香乳酪捲麵包，頂級的實作功夫令在場師生嘆為觀止，帶給大家一場色香味兼具的視覺與美食饗宴，讓大家齒頰留香之餘，蔬果麵食應用原理與廚藝，也大為精進。

吳昆崙教授相互期勉說，當前產業深度推演，正面臨創意思考與創新思維的轉型，也是目前產業界相當重視的關鍵能力。研討會的舉辦在提昇及拓展餐飲產業及健康促進專業知能，因此特別邀請學界及業界專家進行座談演講，藉由研討會的觸發刺激，活化校園的創意因子，共同激盪出創新價值與創意的火花；期望透過產界、學界之互動研討，進行研究成果與實務經驗的交流分享，進而增進學術交流的良好循環，共同創立蔬果應用發酵麵食研討會加工技術領域之合作，藉以落實學術與產業相互提升中式麵食加工技術升級之目的。

餐旅管理系黃輝雄主任表示，烘焙業及餐飲業的連結，在經由研討會及教學研習活動互相交流下，必定能提升發酵麵食製作技術，也期盼藉由研討會觸發刺激並活化創意點子，大家共同激盪出創新思維與火花，讓「創新精神」能在校園與業界引領風潮，不斷創造健康美食的新亮點。





嘉藥×美國小麥協會×洽發企業 蔬果應用於發酵麵糰研討會



【記者于郁金/臺南報導】為促進學校教育與企業社會責任，嘉南藥理大學日前由該校餐旅管理系聯合美國小麥協會及洽發企業，共同舉辦「2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會」，推動蔬果麵食創新實作活動；期盼擴大並落實創作效益，促進產學發展，讓發酵麵食加工技術領域，透過多方合作，得以落實學術與產業結合，學用合一目的。

為推廣蔬果創新麵食應用的概念，帶動分子廚房料理的烹調革命，提倡彩虹食品的健康價值，將兼顧營養與美味的飲食文化觀傳達出去，對於如何提升更健康及營造藝術氛圍的調理方法，發揚並推廣中西食材達到兼容並蓄的境界，可謂用心良苦；研討會邀請該校保健營養系陳姿秀副教授主講「全穀物、蔬果營養與理論」；吳鳳科大黃昕瑀助理教授，主講「酵母菌種與乳酸菌種管控」；洽發企業王佳龍經理，主講「麵粉分級與麵包品質控管」。

接著，眾所矚目的實作焦點，由FlavorLife玩趣廚房廚藝總監魏韶璞出場，他親自帶領學生製作多樣蔬果發酵麵食，包括：舒肥雞胸毛豆藜麥軟麥香檸沙拉，番茄大麥蔬菜湯，墨西哥式黑麥捲餅佐3式佐醬...等，不斷刺激味蕾，令人食指大動。

校方表示，此次活動更邀請臺灣創意烘焙中西餐飲產業工會魏稚鳳理事長、臺灣傳統美食技藝教育推廣協會趙怡然理事長、臺灣創意烘焙中西餐飲技藝教育推廣協會劉川水理事，以及本校畢業校友現任職於普門高級中學顏文生老師，聯手製作展示蔬果雕刻與創意麵食展演，高超技術讓現場驚嘆聲此起彼落。

下午場，則由餐旅管理系吳昆崙教授壓軸實作示範，內容計有：火龍果枸杞養生麵包、芹香地瓜蜜吐司麵包、全麥茴香乳酪捲麵包，頂級的實作功夫令在場師生嘆為觀止，帶給大家一場色香味兼具的視覺與美食饗宴，讓大家齒頰留香之餘，蔬果麵食應用原理與廚藝，也大為精進。

吳昆崙教授相互期勉說，當前產業深度推演，正面臨創意思考與創新思維的轉型，也是目前產業界相當重視的關鍵能力。研討會的舉辦在提昇及拓展餐飲產業及健康促進專業知能，因此特別邀請學界及業界專家進行座談演講，藉由研討會的觸發刺激，活化校園的創意因子，共同激盪出創新價值與創意的火花；期望透過產界、學界之互動研討，進行研究成果與實務經驗的交流分享，進而增進學術交流的良好循環，共同創立蔬果應用發酵麵食研討會加工技術領域之合作，藉以落實學術與產業相互提升中式麵食加工技術升級之目的。

餐旅管理系黃輝雄主任表示，烘焙業及餐飲業的連結，在經由研討會及教學研習活動互相交流下，必定能提升發酵麵食製作技術，也期盼藉由研討會觸發刺激並活化創意點子，大家共同激盪出創新思維與火花，讓「創新精神」能在校園與業界引領風潮，不斷創造健康美食的新亮點。



分類：教育學術

標籤：嘉南藥理大學,

蔬果發酵麵糰 嘉藥辦研討會

2020-11-14 107

嘉藥老師與畢業校友聯手製作麵包與果雕。(記者黃文記攝)

記者黃文記 / 仁德報導

嘉南藥理大學為促進學校教育與企業社會責任，日前由該校餐旅管理系聯合美國小麥協會及洽發企業，共同舉辦「二〇二〇年蔬果應用於發酵麵糰研討會」，推動蔬果麵食創新實作活動。

研討會邀請嘉藥保健營養系副教授陳姿秀主講「全穀物、蔬果營養與理論」；吳鳳科大助理教授黃昕瑀主講「酵母菌種與乳酸菌種管控」；洽發企業經理王佳龍主講「麵粉分級與麵包品質控管」。

實作由玩趣廚房廚藝總監魏韶璞帶領學生製作多樣蔬果發酵麵食，包括舒肥雞胸毛豆藜麥軟麥香檸沙拉、番茄大麥蔬菜湯、墨西哥式黑麥捲餅佐三式佐醬等，不斷刺激味蕾，令人食指大動。

嘉藥聯手美國小麥協會、洽發企業舉辦 2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會

2020.11.13 目擊新聞

為了促進學校教育與企業社會責任，嘉南藥理大學餐旅管理系聯合美國小麥協會及洽發企業股份有限公司，共同舉辦「2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會」，推動蔬果麵食創新實作活動。期盼擴大並落實創作效益，促進產學發展，讓發酵麵食加工技術領域，透過多方合作，得以落實學術與產業結合，學用合一的目的。

研討會中，嘉藥餐旅管理系教授吳昆崙進行實作示範，內容計有火龍果枸杞養生麵包、芹香地瓜蜜吐司麵包、全麥茴香乳酪捲麵包，頂級的實作功夫令在場師生嘆為觀止，帶給大家一場色香味兼具的視覺與美食饗宴，讓大家齒頰留香之餘，蔬果麵食應用原理與廚藝，也大為精進。

餐旅管理系主任黃輝雄表示，烘焙業及餐飲業的連結，在經由研討會及教學研習活動互相交流下，必定能提升發酵麵食製作技術，也期盼藉由研討會觸發刺激並活化創意點子，大家共同激盪出創新思維與火花，讓「創新精神」能在校園與業界引領風潮，不斷創造健康美食的新亮點。







嘉藥聯手美國小麥協會、洽發企業舉辦

2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會



2020/11/13

(記者邱秋逢/台南報導)嘉南藥理大學為促進學校教育與企業社會責任，日前由該校餐旅管理系聯合美國小麥協會及洽發企業股份有限公司，共同舉辦「2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會」，推動蔬果麵食創新實作活動。期盼擴大並落實創作效益，促進產學發展，讓發酵麵食加工技術領域，透過多方合作，得以落實學術與產業結合，學用合一的目的。

為推廣蔬果創新麵食應用的概念，帶動分子廚房料理的烹調革命，提倡彩虹食品的健康價值，將兼顧營養與美味的飲食文化觀傳達出去，對於如何提升更健康及營造藝術氛圍的調理方法，發揚並推廣中西食材達到兼容並蓄的境界，可謂用心良苦。研討會邀請該校保健營養系陳姿秀副教授主講「全穀物、蔬果營養與理論」；吳鳳科技大學黃昕瑀助理教授，主講「酵母菌種與乳酸菌種管控」；洽發企業股份有限公司王佳龍經理，主講「麵粉分級與麵包品質控管」。

接著，眾所矚目的實作焦點，由FlavorLife玩趣廚房廚藝總監魏韶璞出場，他親自帶領學生製作多樣蔬果發酵麵食，包括：舒肥雞胸毛豆藜麥軟麥香檸沙拉，番茄大麥蔬菜湯，墨西哥式黑麥捲餅佐3式佐醬…等，不斷刺激味蕾，令人食指大動。更邀請到台灣創意烘焙中西餐飲產業工會魏稚鳳理事長、台灣傳統美食技藝教育推廣協會趙怡然理事長、台灣創意烘焙中西餐飲技藝教育推廣協會劉川水理事，以及本校畢業校友現任職於普門高級中學的顏文生老師，聯手製作展示蔬果雕刻與創意麵食展演，高超的技術讓現場驚嘆聲此起彼落。下午場，則由餐旅管理系吳昆崙教授壓軸實作示範，內容計有：火龍果枸杞養生麵包、芹香地瓜蜜吐司麵包、全麥茴香乳酪捲麵包，頂級的實作功夫令在場師生嘆為觀止，帶給大家一場色香味兼具的視覺與美食饗宴，讓大家齒頰留香之餘，蔬果麵食應用原理與廚藝，也大為精進。

吳昆崙教授相互期勉說，當前產業深度推演，正面臨創意思考與創新思維的轉型，也是目前產業界相當重視的關鍵能力。研討會的舉辦在提昇及拓展餐飲產業及健康促進專業知能，因此特別邀請學界及業界專家進行座談演講，藉由研討會的觸發刺激，活化校園的創意因子，共同激盪出創新價值與創意的火花。期望透過產界、學界之互動研討，進行研究成果與實務經驗的交流分享，進而增進學術交流的良性循環，共同創立蔬果應用發酵麵食研討會加工技術領域之合作，藉以落實學術與產業相互提升中式麵食加工技術升級之目的。

餐旅管理系黃輝雄主任表示，烘焙業及餐飲業的連結，在經由研討會及教學研習活動互相交流下，必定能提升發酵麵食製作技術，也期盼藉由研討會觸發刺激並活化創意點子，大家共同激盪出創新思維與火花，讓「創新精神」能在校園與業界引領風潮，不斷創造健康美食的新亮點。

上圖:嘉藥保營系陳姿秀副教授主講「全穀物、蔬果營養與理論」。

中圖:嘉藥吳昆崙老師(右)與畢業校友現任普門高中顏文生老師聯手製作麵包與果雕。

下圖:嘉藥聯手美國小麥協會、洽發企業舉辦2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會。



嘉藥聯手美國小麥協會、洽發企業舉辦2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會



mt985az 3 天 ago

【民正新聞記者:蔡永源台南報導】嘉南藥理大學為促進學校教育與企業社會責任，日前由該校餐旅管理系聯合美國小麥協會及洽發企業股份有限公司，共同舉辦「2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會」，推動蔬果麵食創新實作活動。期盼擴大並落實創作效益，促進產學發展，讓發酵麵食加工技術領域，透過多方合作，得以落實學術與產業結合，學用合一的目的。



為推廣蔬果創新麵食應用的概念，帶動分子廚房料理的烹調革命，提倡彩虹食品的健康價值，將兼顧營養與美味的飲食文化觀傳達出去，對於如何提升更健康及營造藝術氛圍的調理方法，發揚並推廣中西食材達到兼容並蓄的境界，可謂用心良苦。研討會邀請該校保健營養系陳姿秀副教授主講「全穀物、蔬果營養與理論」；吳鳳科技大學黃昕瑀助理教授，主講「酵母菌種與乳酸菌種管控」；洽發企業股份有限公司王佳龍經理，主講「麵粉分級與麵包品質控管」。



接著，眾所矚目的實作焦點，由FlavorLife玩趣廚房廚藝總監魏韶璞出場，他親自帶領學生製作多樣蔬果發酵麵食，包括：舒肥雞胸毛豆藜麥軟麥香檸沙拉，番茄大麥蔬菜湯，墨西哥式黑麥捲餅佐3式佐醬...等，不斷刺激味蕾，令人食指大動。更邀請到台灣創意烘焙中西餐飲產業工會魏稚鳳理事長、台灣傳統美食技藝教育推廣協會趙怡然理事長、台灣創意烘焙中西餐飲技藝教育推廣協會劉川水理事，以及本校畢業校友現任職於普門高級中學的顏文生老師，聯手製作展示蔬果雕刻與創意麵食展演，高超的技術讓現場驚嘆聲此起彼落。下午場，則由餐旅管理系吳昆崙教授壓軸實作示範，內容計有：火龍果枸杞養生麵包、芹香地瓜蜜吐司麵包、全麥茴香乳酪捲麵包，頂級的實作功夫令在場師生嘆為觀止，帶給大家一場色香味兼具的視覺與美食饗宴，讓大家齒頰留香之餘，蔬果麵食應用原理與廚藝，也大為精進。



吳昆崙教授相互期勉說，當前產業深度推演，正面臨創意思考與創新思維的轉型，也是目前產業界相當重視的關鍵能力。研討會的舉辦在提昇及拓展餐飲產業及健康促進專業知能，因此特別邀請學界及業界專家進行座談演講，藉由研討會的觸發刺激，活化校園的創意因子，共同激盪出創新價值與創意的火花。期望透過產界、學界之互動研討，進行研究成果與實務經驗的交流分享，進而增進學術交流的良性循環，共同創立蔬果應用發酵麵食研討會加工技術領域之合作，藉以落實學術與產業相互提升中式麵食加工技術升級之目的。



餐旅管理系黃輝雄主任表示，烘焙業及餐飲業的連結，在經由研討會及教學研習活動互相交流下，必定能提升發酵麵食製作技術，也期盼藉由研討會觸發刺激並活化創意點子，大家共同激盪出創新思維與火花，讓「創新精神」能在校園與業界引領風潮，不斷創造健康美食的新亮點。

嘉藥聯手美國小麥協會、洽發企業舉辦 2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會

/
2020/11/14

【記者孫宜秋 / 南市報導】嘉南藥理大學為促進學校教育與企業社會責任，日前由該校餐旅管理系聯合美國小麥協會及洽發企業股份有限公司，共同舉辦「2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會」，推動蔬果麵食創新實作



研討會的實作內容讓參加者各個爭相參與。

活動。期盼擴大並落實創作效益，促進產學發展，讓發酵麵食加工技術領域，透過多方合作，得以落實學術與產業結合，學用合一的目的。

為推廣蔬果創新麵食應用的概念，帶動分子廚房料理的烹調革命，提倡彩虹食品的健康價值，將兼顧營養與美味的飲食文化觀傳達出去，對於如何提升更健康及營造藝術氛圍的調理方法，發揚並推廣中西食材達到兼容並蓄的境界，可謂用心良苦。研討會邀請該校保健營養系陳姿秀副教授主講「全穀物、蔬果營養與理論」；吳鳳科技大學黃昕瑀助理教授，主講「酵母菌種與乳酸菌種管控」；洽發企業股份有限公司王佳龍經理，主講「麵粉分級與麵包品質控管」。

接著，眾所矚目的實作焦點，由FlavorLife玩趣廚房廚藝總監魏韶璞出場，他親自帶領學生製作多樣蔬果發酵麵食，包括：舒肥雞胸毛豆藜麥軟麥香檸沙拉，番茄大麥蔬菜湯，墨西哥式黑麥捲餅佐3式佐醬...等，不斷刺激味蕾，令人食指大動。更邀請到台灣創意烘焙中西餐飲產業工會魏稚鳳理事長、台灣傳統美食技藝教育推廣協會趙怡然理事長、台灣創意烘焙中西餐飲技藝教育推廣協會劉川水理事，以及本校畢業校友現任職於普門高級中學的顏文生老師，聯手製作展示蔬果雕刻與創意麵食展演，高超的技術讓現場驚嘆聲此起彼落。下午場，則由餐旅管理系吳昆崙教授壓軸實作示範，內容計有：火龍果枸杞養生麵包、芹香地瓜蜜吐司麵包、全麥茴香乳酪捲麵包，頂級的實作功夫令在場師生嘆為觀止，帶給大家一場色香味兼具的視覺與美食饗宴，讓大家齒頰留香之餘，蔬果麵食應用原理與廚藝，也大為精進。

吳昆崙教授相互期勉說，當前產業深度推演，正面臨創意思考與創新思維的轉型，也是目前產業界相當重視的關鍵能力。研討會的舉辦在提昇及拓展餐飲產業及健康促進專業知能，因此特別邀請學界及業界專家進行座談演講，藉由研討會的觸發刺激，活化校園的創意因子，共同激盪出創新價值與創意的火花。期望透過產界、學界之互動研討，進行研究成果與實務經驗的交流分享，進而增進學術交流的良好循環，共同創立蔬果應用發酵麵食研討會加工技術領域之合作，藉以落實學術

與產業相互提升中式麵食加工技術升級之目的。

餐旅管理系黃輝雄主任表示，烘焙業及餐飲業的連結，在經由研討會及教學研習活動互相交流下，必定能提升發酵麵食製作技術，也期盼藉由研討會觸發刺激並活化創意點子，大家共同激盪出創新思維與火花，讓「創新精神」能在校園與業界引領風潮，不斷創造健康美食的新亮點。

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

嘉藥聯手美國小麥協會、洽發企業 舉辦2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會

Posted By: TainanTalk  十一月 13, 2020  Comments Off!

〔記者鄭德政南市報導〕嘉南藥理大學為促進學校教育與企業社會責任，日前由該校餐旅管理系聯合美國小麥協會及洽發企業股份有限公司，共同舉辦「2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會」，推動蔬果麵食創新實作活動。期盼擴大並落實創作效益，促進產學發展，讓發酵麵食加工技術領域，透過多方合作，得以落實學術與產業結合，學用合一的目的。



(圖說) 嘉藥聯手美國小麥協會、洽發企業舉辦2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會，吸引業者競相參與。(記者鄭德政攝)

為推廣蔬果創新麵食應用的概念，帶動分子廚房料理的烹調革命，提倡彩虹食品的健康價值，將兼顧營養與美味的飲食文化觀傳達出去，對於如何提升更健康及營造藝術氛圍的調理方法，發揚並推廣中西食材達到兼容並蓄的境界，可謂用心良苦。研討會邀請該校保健營養系陳姿秀副教授主講「全穀物、蔬果營養與理論」；吳鳳科技大學黃昕瑀助理教授，主講「酵母菌種與乳酸菌種管控」；洽發企業股份有限公司王佳龍經理，主講「麵粉分級與麵包品質控管」。



(圖說) 嘉藥保營系陳姿秀副教授(中)主講「全穀物、蔬果營養與理論」。(記者鄭德政攝)

接著，眾所矚目的實作焦點，由FlavorLife玩趣廚房廚藝總監魏韶璞出場，他親自帶領學生製作多樣蔬果發酵麵食，包括：舒肥雞胸毛豆藜麥軟麥香檸沙拉，番茄大麥蔬菜湯，

墨西哥式黑麥捲餅佐3式佐醬...等，不斷刺激味蕾，令人食指大動。更邀請到台灣創意烘焙中西餐飲產業工會魏稚鳳理事長、台灣傳統美食技藝教育推廣協會趙怡然理事長、台灣創意烘焙中西餐飲技藝教育推廣協會劉川水理事，以及本校畢業校友現任職於普門高級中學的顏文生老師，聯手製作展示蔬果雕刻與創意麵食展演，高超的技術讓現場驚嘆聲此起彼落。下午場，則由餐旅管理系吳昆崙教授壓軸實作示範，內容計有：火龍果枸杞養生麵包、芹香地瓜蜜吐司麵包、全麥茴香乳酪捲麵包，頂級的實作功夫令在場師生嘆為觀止，帶給大家一場色香味兼具的視覺與美食饗宴，讓大家齒頰留香之餘，蔬果麵食應用原理與廚藝，也大為精進。



(圖說) 嘉藥吳昆崙老師(右)與畢業校友現任普門高中顏文生老師聯手製作麵包與果雕。(記者鄭德政攝)

吳昆崙教授相互期勉說，當前產業深度推演，正面臨創意思考與創新思維的轉型，也是目前產業界相當重視的關鍵能力。研討會的舉辦在提昇及拓展餐飲產業及健康促進專業知能，因此特別邀請學界及業界專家進行座談演講，藉由研討會的觸發刺激，活化校園的創意因子，共同激盪出創新價值與創意的火花。期望透過產界、學界之互動研討，進行研究成果與實務經驗的交流分享，進而增進學術交流的良性循環，共同創立蔬果應用發酵麵食研討會加工技術領域之合作，藉以落實學術與產業相互提升中式麵食加工技術升級之目的。

餐旅管理系黃輝雄主任表示，烘焙業及餐飲業的連結，在經由研討會及教學研習活動互相交流下，必定能提升發酵麵食製作技術，也期盼藉由研討會觸發刺激並活化創意點子，大家共同激盪出創新思維與火花，讓「創新精神」能在校園與業界引領風潮，不斷創造健康美食的新亮點。



分享此文：



請按讚：

正在載入...

相關

2020台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽 在嘉藥
十月 13, 2020
在「綜合」中

麵食高手齊競技 雲集嘉藥顯神通
三月 19, 2019
在「生活」中

從嘉藥麵食競賽 發現校園「三創」精神
十月 15, 2019
在「綜合」中

ABOUT THE AUTHOR



TainanTalk

← Previous Post

Next Post →



搜尋...

近期文章

冬令進補正當時 食藥要注意

新營長勝營區首度舉辦「2020親新好時節」即日起開放網路報名

「臺南市智慧路邊停車計費系統BOT案」獲頒第18屆金擘獎唯一特優獎

為社福團體打氣 NUPASTA餐飲集團品牌月公益活動

關注身障者社區居住議題 南市社會局與德蘭啟智中心合辦國際交流研討會

分類

政治

生活

社會

綜合

財經

彙整

2020 年十一月

2020 年十月

2020 年九月

2020 年八月

2020 年七月

2020 年六月

2020 年五月

2020 年四月

2020 年三月

2020 年二月

2020 年一月

2019 年十二月

2019 年十一月

2019 年十月

2019 年九月

2019 年八月

2019 年七月

2019 年六月

2019 年五月

2019 年四月

2019 年三月

2019 年二月

2019 年一月

2018 年十二月

2018 年十一月

2018 年十月

2018 年九月

2018 年八月

2018 年七月

2018 年六月

2018 年五月

2018 年四月

2018 年三月

2018 年二月

2018 年一月

2017 年十二月

Copyright 府城人語新聞網 | Design by 黃嘉偉美學工作室 dinohappy.com

Theme: Stucco by icyNETS.

2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學為促進學校教育與企業社會責任，日前由該校餐旅管理系聯合美國小麥協會及洽發企業股份

2020/11/13

有限公司，共同舉辦「2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會」，推動蔬果麵食創新實作活動。期盼擴大並落實創作效益，促進產學發展，讓發酵麵食加工技術領域，透過多方合作，得以落實學術與產業結合，學用合一的目的。

為推廣蔬果創新麵食應用的概念，帶動分子廚房料理的烹調革命，提倡彩虹食品的健康價值，將兼顧營養與美味的飲食文化觀傳達出去，對於如何提升更健康及營造藝術氛圍的調理方法，發揚並推廣中西食材達到兼容並蓄的境界，可謂用心良苦。研討會邀請該校保健營養系陳姿秀副教授主講「全穀物、蔬果營養與理論」；吳鳳科技大學黃昕瑀助理教授，主講「酵母菌種與乳酸菌種管

控」；洽發企業股份有限公司王佳龍經理，主講「麵粉分級與麵包品質控管」。接著，眾所矚目的實作焦點，由FlavorLife玩趣廚房廚藝總監魏韶璞出場，他親自帶領學生製作多樣蔬果發酵麵食，包括：舒肥雞胸毛豆藜麥軟麥香檸沙拉，番茄大麥蔬菜湯，墨西哥式黑麥捲餅佐3式佐醬…等，不斷刺激味蕾，令人食指大動。更邀請到台灣創意烘焙中西餐飲產業工會魏稚鳳理事長、台灣傳統美食技藝教育推廣協會趙怡然理事長、台灣創意烘焙中西餐飲技藝教育推廣協會劉川水理事，以及本校畢業校友現任職於普門高級中學的顏文生老師，聯手製作展示蔬果雕刻與創意麵食展演，高超的技術讓現場驚嘆聲此起彼落。下午場，則由餐旅管理系吳昆崙教授壓軸實作示範，內容計有：火龍果枸杞養生麵包、芹香地瓜蜜吐司麵包、全麥茴香乳酪捲麵包，頂級的實作功夫令在場師生嘆為觀止，帶給大家一場色香味兼具的視覺與美食饗宴，讓大家齒頰留香之餘，蔬果麵食應用原理與廚藝，也大為精進。

吳昆崙教授相互期勉說，當前產業深度推演，正面臨創意思考與創新思維的轉型，也是目前產業界相當重視的關鍵能力。研討會的舉辦在提昇及拓展餐飲產業及健康促進專業知能，因此特別邀請學界及業界專家進行座談演講，藉由研討會的觸發刺激，活化校園的創意因子，共同激盪出創新價值與創意的火花。期望透過產界、學界之互動研討，進行研究成果與實務經驗的交流分享，進而增進

學術交流的良性循環，共同創立蔬果應用發酵麵食研討會加工技術領域之合作，藉以落實學術與產業相互提升中式麵食加工技術升級之目的。

餐旅管理系黃輝雄主任表示，烘焙業及餐飲業的連結，在經由研討會及教學研習活動互相交流下，必定能提升發酵麵食製作技術，也期盼藉由研討會觸發刺激並活化創意點子，大家共同激盪出創新思維與火花，讓「創新精神」能在校園與業界引領風潮，不斷創造健康美食的新亮點。



2020-11-13 17:00:13 杜忠聰

2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學為促進學校教育與企業社會責任，日前由該校餐旅管理系聯合美國小麥協會及洽發企業股份有限公司，共同舉辦「2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會」，推動蔬果麵食創新實作活動。期盼擴大並落實創作效益，促進產學發展，讓發酵麵食加工技術領域，透過多方合作，得以落實學術與產業結合，學用合一的目的。

為推廣蔬果創新麵食應用的概念，帶動分子廚房料理的烹調革命，提倡彩虹食品的健康價值，將兼顧營養與美味的飲食文化觀傳達出去，對於如何提升更健康及營造藝術氛圍的調理方法，發揚並推廣中西食材達到兼容並蓄的境界，可謂用心良苦。研討會邀請該校保健營養系陳姿秀副教授主講「全穀物、蔬果營養與理論」；吳鳳科技大學黃昕瑀助理教授，主講「酵母菌種與乳酸菌種管控」；洽發企業股份有限公司王佳龍經理，主講「麵粉分級與麵包品質控管」。

接著，眾所矚目的實作焦點，由FlavorLife玩趣廚房廚藝總監魏韶璞出場，他親自帶領學生製作多樣蔬果發酵麵食，包括：舒肥雞胸毛豆藜麥軟麥香檸沙拉，番茄大麥蔬菜湯，墨西哥式黑麥捲餅佐3式佐醬...等，不斷刺激味蕾，令人食指大動。更邀請到台灣創意烘焙中西餐飲產業工會魏稚鳳理事長、台灣傳統美食技藝教育推廣協會趙怡然理事長、台灣創意烘焙中西餐飲技藝教育推廣協會劉川水理事，以及本校畢業校友現任職於普門高級中學的顏文生老師，聯手製作展示蔬果雕刻與創意麵食展演，高超的技術讓現場驚嘆聲此起彼落。下午場，則由餐旅管理系吳昆崙教授壓軸實作示範，內容計有：火龍果枸杞養生麵包、芹香地瓜蜜吐司麵包、全麥茴香乳酪捲麵包，頂級的實作功夫令在場師生嘆為觀止，帶給大家一場色香味兼具的視覺與美食饗宴，讓大家齒頰

留香之餘，蔬果麵食應用原理與廚藝，也大為精進。

吳昆崙教授相互期勉說，當前產業深度推演，正面臨創意思考與創新思維的轉型，也是目前產業界相當重視的關鍵能力。研討會的舉辦在提昇及拓展餐飲產業及健康促進專業知能，因此特別邀請學界及業界專家進行座談演講，藉由研討會的觸發刺激，活化校園的創意因子，共同激盪出創新價值與創意的火花。期望透過產界、學界之互動研討，進行研究成果與實務經驗的交流分享，進而增進學術交流的良好循環，共同創立蔬果應用發酵麵食研討會加工技術領域之合作，藉以落實學術與產業相互提升中式麵食加工技術升級之目的。

餐旅管理系黃輝雄主任表示，烘焙業及餐飲業的連結，在經由研討會及教學研習活動互相交流下，必定能提升發酵麵食製作技術，也期盼藉由研討會觸發刺激並活化創意點子，大家共同激盪出創新思維與火花，讓「創新精神」能在校園與業界引領風潮，不斷創造健康美食的新亮點。



2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會

大成報 / 杜忠聰 2020.11.13 16:55



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學為促進學校教育與企業社會責任，日前由該校餐旅管理系聯合美國小麥協會及洽發企業股份有限公司，共同舉辦「2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會」，推動蔬果麵食創新實作活動。期盼擴大並落實創作效益，促進產學發展，讓發酵麵食加工技術領域，透過多方合作，得以落實學術與產業結合，學用合一的目的。

為推廣蔬果創新麵食應用的概念，帶動分子廚房料理的烹調革命，提倡彩虹食品的健康價值，將兼顧營養與美味的飲食文化觀傳達出去，對於如何提升更健康及營造藝術氛圍的調理方法，發揚並推廣中西食材達到兼容並蓄的境界，可謂用心良苦。研討會邀請該校保健營養系陳姿秀副教授主講「全穀物、蔬果營養與理論」；吳鳳科技大學黃昕瑀助理教授，主講「酵母菌種與乳酸菌種管控」；洽發企業股份有限公司王佳龍經理，主講「麵粉分級與麵包品質控管」。

接著，眾所矚目的實作焦點，由FlavorLife玩趣廚房廚藝總監魏韶璞出場，他親

自帶領學生製作多樣蔬果發酵麵食，包括：舒肥雞胸毛豆藜麥軟麥香檸沙拉，番茄大麥蔬菜湯，墨西哥式黑麥捲餅佐3式佐醬...等，不斷刺激味蕾，令人食指大動。更邀請到台灣創意烘焙中西餐飲產業工會魏稚鳳理事長、台灣傳統美食技藝教育推廣協會趙怡然理事長、台灣創意烘焙中西餐飲技藝教育推廣協會劉川水理事，以及本校畢業校友現任職於普門高級中學的顏文生老師，聯手製作展示蔬果雕刻與創意麵食展演，高超的技術讓現場驚嘆聲此起彼落。下午場，則由餐旅管理系吳昆崙教授壓軸實作示範，內容計有：火龍果枸杞養生麵包、芹香地瓜蜜吐司麵包、全麥茴香乳酪捲麵包，頂級的實作功夫令在場師生嘆為觀止，帶給大家一場色香味兼具的視覺與美食饗宴，讓大家齒頰留香之餘，蔬果麵食應用原理與廚藝，也大為精進。

吳昆崙教授相互期勉說，當前產業深度推演，正面臨創意思考與創新思維的轉型，也是目前產業界相當重視的關鍵能力。研討會的舉辦在提昇及拓展餐飲產業及健康促進專業知能，因此特別邀請學界及業界專家進行座談演講，藉由研討會的觸發刺激，活化校園的創意因子，共同激盪出創新價值與創意的火花。期望透過產界、學界之互動研討，進行研究成果與實務經驗的交流分享，進而增進學術交流的良好循環，共同創立蔬果應用發酵麵食研討會加工技術領域之合作，藉以落實學術與產業相互提升中式麵食加工技術升級之目的。

餐旅管理系黃輝雄主任表示，烘焙業及餐飲業的連結，在經由研討會及教學研習活動互相交流下，必定能提升發酵麵食製作技術，也期盼藉由研討會觸發刺激並活化創意點子，大家共同激盪出創新思維與火花，讓「創新精神」能在校園與業界引領風潮，不斷創造健康美食的新亮點。



2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會



2020-11-13 【勁報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學為促進學校教育與企業社會責任，日前由該校餐旅管理系聯合美國小麥協會及洽發企業股份有限公司，共同舉辦「2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會」，推動蔬果麵食創新實作活動。期盼擴大並落實創作效益，促進產學發展，讓發酵麵食加工技術領域，透過多方合作，得以落實學術與產業結合，學用合一的目的。

為推廣蔬果創新麵食應用的概念，帶動分子廚房料理的烹調革命，提倡彩虹食品的健康價值，將兼顧營養與美味的飲食文化觀傳達出去，對於如何提升更健康及營造藝術氛圍的調理方法，發揚並推廣中西食材達到兼容並蓄的境界，可謂用心良苦。研討會邀請該校保健營養系陳姿秀副教授主講「全穀物、蔬果營養與理論」；吳鳳科技大學黃昕瑀助理教授，主講「酵母菌種與乳酸菌種管控」；洽發企業股份有限公司王佳龍經理，主講「麵粉分級與麵包品質管管」。

接著，眾所矚目的實作焦點，由FlavorLife玩趣廚房廚藝總監魏韶璞出場，他親自帶領學生製作多樣蔬果發酵麵食，包括：舒肥雞胸毛豆藜麥軟麥香檸沙拉，番茄大麥蔬菜湯，墨西哥式黑麥捲餅佐3式佐醬…等，不斷刺激味蕾，令人食指大動。更邀請到台灣創意烘焙中西餐飲產業工會魏稚鳳理事長、台灣傳統美食技藝教育推廣協會趙怡然理事長、台灣創意烘焙中西餐飲技藝教育推廣協會劉川水理事，以及本校畢業校友現任職於普門高級中學的顏文生老師，聯手製作展示蔬果雕刻與創意麵食展演，高超的技術讓現場驚嘆聲此起彼落。下午場，則由餐旅管理系吳昆崙教授壓軸實作示範，內容計有：火龍果枸杞養生麵包、芹香地瓜蜜吐司麵包、全麥茴香乳酪捲麵包，頂級的實作功夫令在場師生嘆為觀止，帶給大家一場色香味兼具的視覺與美食饗宴，讓大家齒頰留香之餘，蔬果麵食應用原理與廚藝，也大為精進。

吳昆崙教授相互期勉說，當前產業深度推演，正面臨創意思考與創新思維的轉型，也是目前產業界相當重視的關鍵能力。研討會的舉辦在提昇及拓展餐飲產業及健康促進專業知能，因此特別邀請學界及業界專家進行座談演講，藉由研討會的觸發刺激，活化校園的創意因子，共同激盪出創新價值與創意的火花。期望透過產界、學界之互動研討，進行研究成果與實務經驗的交流分享，進而增進學術交流的良好循環，共同創立蔬果應用發酵麵食研討會加工技術領域之合作，藉以落實學術與產業相互提升中式麵食加工技術升級之目的。

餐旅管理系黃輝雄主任表示，烘焙業及餐飲業的連結，在經由研討會及教學研習活動互相交流下，必定能提升發酵麵食製作技術，也期盼藉由研討會觸發刺激並活化創意點子，大家共同激盪出創新

思維與火花，讓「創新精神」能在校園與業界引領風潮，不斷創造健康美食的新亮點。



嘉藥聯手美國小麥協會、洽發企業舉辦 2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會

[LINE 用LINE傳送](#)[E-Mail](#)[列印](#)

大

中

小

2020-11-13 瀏覽人數：88



記者：黃雅娟

嘉南藥理大學為促進學校教育與企業社會責任，日前由該校餐旅管理系聯合美國小麥協會及洽發企業股份有限公司，共同舉辦「2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會」，推動蔬果麵食創新實作活動。期盼擴大並落實創作效益，促進產學發展，讓發酵麵食加工技術領域，透過多方合作，得以落實學術與產業結合，學用合一的目的。

為推廣蔬果創新麵食應用的概念，帶動分子廚房料理的烹調革命，提倡彩虹食品的健康價值，將兼顧營養與美味的飲食文化觀傳達出去，對於如何提升更健康及營造藝術氛圍的調理方法，

發揚並推廣中西食材達到兼容並蓄的境界，可謂用心良苦。研討會邀請該校保健營養系陳姿秀副教授主講「全穀物、蔬果營養與理論」；吳鳳科技大學黃昕瑀助理教授，主講「酵母菌種與乳酸菌種管控」；洽發企業股份有限公司王佳龍經理，主講「麵粉分級與麵包品質控管」。

接著，眾所矚目的實作焦點，由FlavorLife玩趣廚房廚藝總監魏韶璞出場，他親自帶領學生製作多樣蔬果發酵麵食，包括：舒肥雞胸毛豆藜麥軟麥香檸沙拉，番茄大麥蔬菜湯，墨西哥式黑麥捲餅佐3式佐醬...等，不斷刺激味蕾，令人食指大動。更邀請到台灣創意烘焙中西餐飲產業工會魏稚鳳理事長、台灣傳統美食技藝教育推廣協會趙怡然理事長、台灣創意烘焙中西餐飲技藝教育推廣協會劉川水理事，以及本校畢業校友現任職於普門高級中學的顏文生老師，聯手製作展示蔬果雕刻與創意麵食展演，高超的技術讓現場驚嘆聲此起彼落。下午場，則由餐旅管理系吳昆崙教授壓軸實作示範，內容計有：火龍果枸杞養生麵包、芹香地瓜蜜吐司麵包、全麥茴香乳酪捲麵包，頂級的實作功夫令在場師生嘆為觀止，帶給大家一場色香味兼具的視覺與美食饗宴，讓大家齒頰留香之餘，蔬果麵食應用原理與廚藝，也大為精進。

吳昆崙教授相互期勉說，當前產業深度推演，正面臨創意思考與創新思維的轉型，也是目前產業界相當重視的關鍵能力。研討會的舉辦在提昇及拓展餐飲產業及健康促進專業知能，因此特別邀請學界及業界專家進行座談演講，藉由研討會的觸發刺激，活化校園的創意因子，共同激盪出創新價值與創意的火花。期望透過產界、學界之互動研討，進行研究成果與實務經驗的交流分享，進而增進學術交流的良性循環，共同創立蔬果應用發酵麵食研討會加工技術領域之合作，藉以落實學術與產業相互提升中式麵食加工技術升級之目的。

餐旅管理系黃輝雄主任表示，烘焙業及餐飲業的連結，在經由研討會及教學研習活動互相交流下，必定能提升發酵麵食製作技術，也期盼藉由研討會觸發刺激並活化創意點子，大家共同激盪出創新思維與火花，讓「創新精神」能在校園與業界引領風潮，不斷創造健康美食的新亮點。

嘉藥聯手美國小麥協會、洽發企業辦蔬果應用於發酵麵糰研討會。

分享: [f](#) [P](#) [t](#)



【新南瀛記者黃鐘毅報導】嘉南藥理大學為促進學校教育與企業社會責任，由該校餐旅管理系聯合美國小麥協會及洽發公司，共同舉辦「二〇二〇年蔬果應用於發酵麵糰研討會」，推動蔬果麵食創新實作活動。期盼擴大並落實創作效益，促進產學發展，讓發酵麵食加工技術領域，透過多方合作，落實學術與產業結合，學用合一的目的。

這場研討會邀請嘉藥保健營養系陳姿秀副教授主講「全穀物、蔬果營養與理論」；吳鳳科技大學黃昕瑀助理教授，主講「酵母菌種與乳酸菌種管控」；洽發企業股份有限公司王佳龍經理，主講「麵粉分級與麵包品質控管」。並安排餐旅管理系吳昆崙教授實作示範，火龍果枸杞養生麵包、芹香地瓜蜜吐司麵包、全麥茴香乳酪捲麵包，頂級的實作功夫令在場師生嘆為觀止。



吳昆崙表示，當前產業深度推演，正面臨創意思考與創新思維的轉型，也是目前產業界相當重視的關鍵能力，期望透過產界、學界的互動研討，進而增進學術交流的良性循環，共同創立蔬果應用發酵麵食研討會加工技術領域合作，落實學術與產業相互提升中式麵食加工技術升級的目的。

餐旅管理系黃輝雄主任表示，烘焙業及餐飲業的連結，在經由研討會及教學研習活動互相交流下，必定能提升發酵麵食製作技術，也期盼藉由研討會觸發刺激並活化創意點子，大家共同激盪出創新思維與火花，讓「創新精神」能在校園與業界引領風潮，不斷創造健康美食的新亮點。

嘉藥聯手美台企業 蔬果應用研討



2020-11-13



圖說：嘉藥吳昆崙老師（右）與畢業校友現任普門高中顏文生老師聯手製作麵包與果雕。記者黃鐘毅攝

嘉南藥理大學為促進學校教育與企業社會責任，由該校餐旅管理系聯合美國小麥協會及洽發公司，共同舉辦「二〇二〇年蔬果應用於發酵麵糰研討會」，推動蔬果麵食創新實作活動。期盼擴大並落實創作效益，促進產學發展，讓發酵麵食加工技術領域，透過多方合作，落實學術與產業結合，學用合一的目的。

這場研討會邀請嘉藥保健營養系陳姿秀副教授主講「全穀物、蔬果營養與理論」；吳鳳科技大學黃昕瑀助理教授，主講「酵母菌種與乳酸菌種管控」；洽發企業股份有限公司王佳龍經理，主講「麵粉分級與麵包品質控管」。並安排餐旅管理系吳昆崙教授實作示範，火龍果枸杞養生麵包、芹香地瓜蜜吐司麵包、全麥茴香乳酪捲麵包，頂級的實作功夫令在場師生嘆為觀

止。

吳昆崙表示，當前產業深度推演，正面臨創意思考與創新思維的轉型，也是目前產業界相當重視的關鍵能力，期望透過產界、學界的互動研討，進而增進學術交流的良性循環，共同創立蔬果應用發酵麵食研討會加工技術領域合作，落實學術與產業相互提升中式麵食加工技術升級的目的。

餐旅管理系黃輝雄主任表示，烘焙業及餐飲業的連結，在經由研討會及教學研習活動互相交流下，必定能提升發酵麵食製作技術，也期盼藉由研討會觸發刺激並活化創意點子，大家共同激盪出創新思維與火花，讓「創新精神」能在校園與業界引領風潮，不斷創造健康美食的新亮點。【記者黃鐘毅 / 台南報導】

嘉藥聯手美國小麥協會、洽發企業舉辦 2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會

— / [活動總匯](#)

2020/11/13 16:49:46



研討會的實作內容讓參加者各個爭相參與

嘉南藥理大學為促進學校教育與企業社會責任，日前由該校餐旅管理系聯合美國小麥協會及洽發企業股份有限公司，共同舉辦「2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會」，推動蔬果麵食創新實作活動。期盼擴大並落實創作效益，促進產學發展，讓發酵麵食加工技術領域，透過多方合作，得以落實學術與產業結合，學用合一的目的。

為推廣蔬果創新麵食應用的概念，帶動分子廚房料理的烹調革命，提倡彩虹食品的健康價值，將兼顧營養與美味的飲食文化觀傳達出去，對於如何提升更健康及營造藝術氛圍的調理方法，發揚並推廣中西食材達到兼容並蓄的境界，可謂用心良苦。研討會邀請該校保健營養系陳姿秀副教授主講「全穀物、蔬果營養與理論」；吳鳳科技大學黃昕瑀助理教授，主講「酵母菌種與乳酸菌種管控」；洽發企業股份有限公司王佳龍經理，主講「麵粉分級與麵包品質控管」。



嘉藥吳昆崙老師(右)與畢業校友現任普門高中顏文生老師聯手製作麵包與果雕

接著，眾所矚目的實作焦點，由FlavorLife玩趣廚房廚藝總監魏韶璞出場，他親自帶領學生製作多樣蔬果發酵麵食，包括：舒肥雞胸毛豆藜麥軟麥香檸沙拉，番茄大麥蔬菜湯，墨西哥式黑麥捲餅佐3式佐醬...等，不斷刺激味蕾，令人食指大動。更邀請到台灣創意烘焙中西餐飲產業工會魏稚鳳理事長、台灣傳統美食技藝教育推廣協會趙怡然理事長、台灣創意烘焙中西餐飲技藝教育推廣協會劉川水理事，以及本校畢業校友現任職於普門高級中學的顏文生老師，聯手製作展示蔬果雕刻與創意麵食展演，高超的技術讓現場驚嘆聲此起彼落。下午場，則由餐旅管理系吳昆崙教授壓軸實作示範，內容計有：火龍果枸杞養生麵包、芹香地瓜蜜吐司麵包、全麥茴香乳酪捲麵包，頂級的實作功夫令在場師生嘆為觀止，帶給大家一場色香味兼具的視覺與美食饗宴，讓大家齒頰留香之餘，蔬果麵食應用原理與廚藝，也大為精進。



嘉藥保營系陳姿秀副教授主講「全穀物、蔬果營養與理論」

吳昆崙教授相互期勉說，當前產業深度推演，正面臨創意思考與創新思維的轉型，也是目前產業界相當重視的關鍵能力。研討會的舉辦在提昇及拓展餐飲產業及健康促進專業知能，因此特別邀請學界及業界專家進行座談演講，藉由研討會的觸發刺激，活化校園的創意因子，共同激盪出創新價值與創意的火花。期望透過產界、學界之互動研討，進行研究成果與實務

經驗的交流分享，進而增進學術交流的良性循環，共同創立蔬果應用發酵麵食研討會加工技術領域之合作，藉以落實學術與產業相互提升中式麵食加工技術升級之目的。



嘉藥聯手美國小麥協會、洽發企業舉辦2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會

餐旅管理系黃輝雄主任表示，烘焙業及餐飲業的連結，在經由研討會及教學研習活動互相交流下，必定能提升發酵麵食製作技術，也期盼藉由研討會觸發刺激並活化創意點子，大家共同激盪出創新思維與火花，讓「創新精神」能在校園與業界引領風潮，不斷創造健康美食的新亮點。

嘉藥舉辦蔬果發酵麵糰研討會

【記者郭如汝台南報導】嘉南藥理大學為促進學校教育與企業社會責任，日前由該校餐旅管理系聯合美國小麥協會及洽發企業，共同舉辦「2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會」，推動蔬果麵食創新實作活動。

研討會邀請嘉藥保健營養系陳姿秀副教授主講「全穀物、蔬果營養與理論」；吳鳳科技大學黃昕瑀助理教授，主講「酵母菌種與乳酸菌種管控」；洽發企業股份有限公司王佳龍經理，主講「麵粉分級與麵包品質控管」。

實作由FlavorLife玩趣廚房廚藝總監魏韶璞帶領學生製作多樣蔬果發酵麵食，包括：舒肥雞胸毛豆藜麥軟麥香檸沙拉，番茄大麥蔬菜湯，墨西哥式黑麥捲餅佐3式佐醬...等，不斷刺激味蕾，令人食指大動。

餐旅管理系主任黃輝雄表示，烘焙業及餐飲業的連結，在經由研討會及教學研習活動互相交流下，必定能提升發酵麵食製作技術，也期盼藉由研討會觸發刺激並活化創意點子，大家共同激盪出創新思維與火花，讓「創新精神」能在校園與業界引領風潮，不斷創造健康美食的新亮點。

嘉藥舉辦蔬果發酵麵糰研討會

【記者郭如汝台南報導】嘉南藥理大學為促進學校教育與企業社會責任，日前由該校餐旅管理系聯合美國小麥協會及洽發企業，共同舉辦「2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會」，推動蔬果麵食創新實作活動。

研討會邀請嘉藥保健營養系陳姿秀副教授主講「全穀物、蔬果營養與理論」；吳鳳科技大學黃昕瑀助理教授，主講「酵母菌種與乳酸菌種管控」；洽發企業股份有限公司王佳龍經理，主講「麵粉分級與麵包品質控管」。

實作由FlavorLife玩趣廚房廚藝總監魏韶璞帶領學生製作多樣蔬果發酵麵食，包括：舒肥雞胸毛豆藜麥軟麥香檸沙拉，番茄大麥蔬菜湯，墨西哥式黑麥捲餅佐3式佐醬...等，不斷刺激味蕾，令人食指大動。

餐旅管理系主任黃輝雄表示，烘焙業及餐飲業的連結，在經由研討會及教學研習活動互相交流下，必定能提升發酵麵食製作技術，也期盼藉由研討會觸發刺激並活化創意點子，大家共同激盪出創新思維與火花，讓「創新精神」能在校園與業界引領風潮，不斷創造健康美食的新亮點。

嘉藥舉辦蔬果發酵麵糰研討會

【記者郭如汝台南報導】嘉南藥理大學為促進學校教育與企業社會責任，日前由該校餐旅管理系聯合美國小麥協會及洽發企業，共同舉辦「2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會」，推動蔬果麵食創新實作活動。

研討會邀請嘉藥保健營養系陳姿秀副教授主講「全穀物、蔬果營養與理論」；吳鳳科技大學黃昕瑀助理教授，主講「酵母菌種與乳酸菌種管控」；洽發企業股份有限公司王佳龍經理，主講「麵粉分級與麵包品質控管」。

實作由FlavorLife玩趣廚房廚藝總監魏韶璞帶領學生製作多樣蔬果發酵麵食，包括：舒肥雞胸毛豆藜麥軟麥香檸沙拉，番茄大麥蔬菜湯，墨西哥式黑麥捲餅佐3式佐醬...等，不斷刺激味蕾，令人食指大動。

餐旅管理系主任黃輝雄表示，烘焙業及餐飲業的連結，在經由研討會及教學研習活動互相交流下，必定能提升發酵麵食製作技術，也期盼藉由研討會觸發刺激並活化創意點子，大家共同激盪出創新思維與火花，讓「創新精神」能在校園與業界引領風潮，不斷創造健康美食的新亮點。

嘉藥舉辦蔬果發酵麵糰研討會

【記者郭如汝台南報導】嘉南藥理大學為促進學校教育與企業社會責任，日前由該校餐旅管理系聯合美國小麥協會及洽發企業，共同舉辦「2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會」，推動蔬果麵食創新實作活動。

研討會邀請嘉藥保健營養系陳姿秀副教授主講「全穀物、蔬果營養與理論」；吳鳳科技大學黃昕瑀助理教授，主講「酵母菌種與乳酸菌種管控」；洽發企業股份有限公司王佳龍經理，主講「麵粉分級與麵包品質控管」。

實作由FlavorLife玩趣廚房廚藝總監魏韶璞帶領學生製作多樣蔬果發酵麵食，包括：舒肥雞胸毛豆藜麥軟麥香檸沙拉，番茄大麥蔬菜湯，墨西哥式黑麥捲餅佐3式佐醬...等，不斷刺激味蕾，令人食指大動。

餐旅管理系主任黃輝雄表示，烘焙業及餐飲業的連結，在經由研討會及教學研習活動互相交流下，必定能提升發酵麵食製作技術，也期盼藉由研討會觸發刺激並活化創意點子，大家共同激盪出創新思維與火花，讓「創新精神」能在校園與業界引領風潮，不斷創造健康美食的新亮點。

2020-11-13 20:47:08 焦點時報

嘉藥聯手美國小麥協會、洽發企業舉辦 2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會



▲嘉藥聯手美國小麥協會、洽發企業舉辦2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會

【記者蔡宗武/臺南報導】嘉南藥理大學為促進學校教育與企業社會責任，日前由該校餐旅管理系聯合美國小麥協會及洽發企業股份有限公司，共同舉辦「2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會」，推動蔬果麵食創新實作活動。期盼擴大並落實創作效益，促進產學發展，讓發酵麵食加工技術領域，透過多方合作，得以落實學術與產業結合，學用合一的目的。

為推廣蔬果創新麵食應用的概念，帶動分子廚房料理的烹調革命，提倡彩虹食品的健康價值，將兼顧營養與美味的飲食文化觀傳達出去，對於如何提升更健康及營造藝術氛圍的調理方法，發揚並推廣中西食材達到兼容並蓄的境界，可謂用心良苦。研討會邀請該校保健營養系陳姿秀副教授主講

「全穀物、蔬果營養與理論」；吳鳳科技大學黃昕瑀助理教授，主講「酵母菌種與乳酸菌種管控」；洽發企業股份有限公司王佳龍經理，主講「麵粉分級與麵包品質管控」。



▲嘉藥吳昆崙老師(右)與畢業校友現任普門高中顏文生老師聯手製作麵包與果雕

接著，眾所矚目的實作焦點，由FlavorLife玩趣廚房廚藝總監魏韶璞出場，他親自帶領學生製作多樣蔬果發酵麵食，包括：舒肥雞胸毛豆藜麥軟麥香檸沙拉，番茄大麥蔬菜湯，墨西哥式黑麥捲餅佐3式佐醬...等，不斷刺激味蕾，令人食指大動。更邀請到台灣創意烘焙中西餐飲產業工會魏稚鳳理事長、台灣傳統美食技藝教育推廣協會趙怡然理事長、台灣創意烘焙中西餐飲技藝教育推廣協會劉川水理事，以及本校畢業校友現任職於普門高級中學的顏文生老師，聯手製作展示蔬果雕刻與創意麵食展演，高超的技術讓現場驚嘆聲此起彼落。

下午場，則由餐旅管理系吳昆崙教授壓軸實作示範，內容計有：火龍果枸杞養生麵包、芹香地瓜蜜吐司麵包、全麥茴香乳酪捲麵包，頂級的實作功夫令在場師生嘆為觀止，帶給大家一場色香味兼具的視覺與美食饗宴，讓大家齒頰留香之餘，蔬果麵食應用原理與廚藝，也大為精進。

吳昆崙教授相互期勉說，當前產業深度推演，正面臨創意思考與創新思維的轉型，也是目前產業界相當重視的關鍵能力。研討會的舉辦在提昇及拓展餐飲產業及健康促進專業知能，因此特別邀請學界及業界專家進行座談演講，藉由研討會的觸發刺激，活化校園的創意因子，共同激盪出創新價值與創意的火花。期望透過產界、學界之互動研討，進行研究成果與實務經驗的交流分享，進而增進學術交流的良性循環，共同創立蔬果應用發酵麵食研討會加工技術領域之合作，藉以落實學術與產業相互提升中式麵食加工技術升級之目的。

餐旅管理系黃輝雄主任表示，烘焙業及餐飲業的連結，在經由研討會及教學研習活動互相交流

下，必定能提升發酵麵食製作技術，也期盼藉由研討會觸發刺激並活化創意點子，大家共同激盪出創新思維與火花，讓「創新精神」能在校園與業界引領風潮，不斷創造健康美食的新亮點。

【圖 / 嘉南藥理大學提供】

嘉藥聯手美國小麥協會、洽發企業舉辦2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會



By 焦點時報 2020-11-13

尚無留言

Share

Tweet

Pinterest





▲嘉藥聯手美國小麥協會、洽發企業舉辦2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會

【記者蔡宗武/臺南報導】嘉南藥理大學為促進學校教育與企業社會責任，日前由該校餐旅管理系聯合美國小麥協會及洽發企業股份有限公司，共同舉辦「2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會」，推動蔬果麵食創新實作活動。期盼擴大並落實創作效益，促進產學發展，讓發酵麵食加工技術領域，透過多方合作，得以落實學術與產業結合，學用合一的目的。

為推廣蔬果創新麵食應用的概念，帶動分子廚房料理的烹調革命，提倡彩虹食品的健康價值，將兼顧營養與美味的飲食文化觀傳達出去，對於如何提升更健康及營造藝術氛圍的調理方法，發揚並推廣中西食材達到兼容並蓄的境界，可謂用心良苦。研討會邀請該校保健營養系陳姿秀副教授主講

「全穀物、蔬果營養與理論」；吳鳳科技大學黃昕瑀助理教授，主講「酵母菌種與乳酸菌種管控」；洽發企業股份有限公司王佳龍經理，主講「麵粉分級與麵包品質控管」。



▲嘉藥吳昆崙老師(右)與畢業校友現任普門高中顏文生老師聯手製作麵包與果雕

接著，眾所矚目的實作焦點，由FlavorLife玩趣廚房廚藝總監魏韶璞出場，他親自帶領學生製作多樣蔬果發酵麵食，包括：舒肥雞胸毛豆藜麥軟麥香檸沙拉，番茄大麥蔬菜湯，墨西哥式黑麥捲餅佐3式佐醬...等，不斷刺激味蕾，令人食指大動。更邀請到台灣創意烘焙中西餐飲產業工會魏稚鳳理事長、台灣傳統美食技藝教育推廣協會趙怡然理事長、台灣創意烘焙中西餐飲技藝教育推廣協會劉川水理事，以及本校畢業校友現任職於普門高級中學的顏文生老師，聯手製作展示蔬果雕刻與創意麵食展演，高超的技術讓現場驚嘆聲此起彼落。

下午場，則由餐旅管理系吳昆崙教授壓軸實作示範，內容計有：火龍果枸杞養生麵包、芹香地瓜蜜吐司麵包、全麥茴香乳酪捲麵包，頂級的實作功夫令在場師生嘆為觀止，帶給大家一場色香味兼具的視覺與美食饗宴，讓大家齒頰留香之餘，蔬果麵食應用原理與廚藝，也大為精進。

吳昆崙教授相互期勉說，當前產業深度推演，正面臨創意思考與創新思維的轉型，也是目前產業界相當重視的關鍵能力。研討會的舉辦在提昇及拓展餐飲產業及健康促進專業知能，因此特別邀請學界及業界專家進行座談演講，藉由研討會的觸發刺激，活化校園的創意因子，共同激盪出創新價值與創意的火花。期望透過產界、學界之互動研討，進行研究成果與實務經驗的交流分享，進而增進學術交流的良性循環，共同創立蔬果應用發酵麵食研討會加工技術領域之合作，藉以落實學術與產業相互提升中式麵食加工技術升級之目的。

餐旅管理系黃輝雄主任表示，烘焙業及餐飲業的連結，在經由研討會及教學研習活動互相交流下，必定能提升發酵麵食製作技術，也期盼藉由研討會觸發刺激並活化創意點子，大家共同激盪出創新思維與火花，

讓「創新精神」能在校園與業界引領風潮，不斷創造健康美食的新亮點。

【圖 / 嘉南藥理大學提供】

嘉藥聯手美國小麥協會、洽發企業舉辦2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會



TNN台灣地方新聞 / 黃緒勳 / 更新日期: 2020-11-13 18:34:13



【記者黃緒勳台南報導】嘉南藥理大學為促進學校教育與企業社會責任，日前由該校餐旅管理系聯合美國小麥協會及洽發企業股份有限公司，共同舉辦「2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會」，推動蔬果麵食創新實作活動。期盼擴大並落實

創作效益，促進產學發展，讓發酵麵食加工技術領域，透過多方合作，得以落實學術與產業結合，學用合一的目的。

為推廣蔬果創新麵食應用的概念，帶動分子廚房料理的烹調革命，提倡彩虹食品的健康價值，將兼顧營養與美味的飲食文化觀傳達出去，對於如何提升更健康及營造藝術氛圍的調理方法，發揚並推廣中西食材達到兼容並蓄的境界，可謂用心良苦。研討會邀請該校保健營養系陳姿秀副教授主講「全穀物、蔬果營養與理論」；吳鳳科技大學黃昕瑀助理教授，主講「酵母菌種與乳酸菌種管控」；洽發企業股份有限公司王佳龍經理，主講「麵粉分級與麵包品質管控」。

接著，眾所矚目的實作焦點，由

FlavorLife玩趣廚房廚藝總監魏韶璞出場，他親自帶領學生製作多樣蔬果發酵麵食，包括：舒肥雞胸毛豆藜麥軟麥香檸沙拉，番茄大麥蔬菜湯，墨西哥式黑麥捲餅佐3式佐醬...等，不斷刺激味蕾，令人食指大動。更邀請到台灣創意烘焙中西餐飲產業工會魏稚鳳理事長、台灣傳統美食技藝教育推廣協會趙怡然理事長、台灣創意烘焙中西餐飲技藝教育推廣協會劉川水理事，以及本校畢業校友現任職於普門高級中學的顏文生老師，聯手製作展示蔬果雕刻與創意麵食展演，高超的技術讓現場驚嘆聲此起彼落。下午場，則由餐旅管理系吳昆崙教授壓軸實作示範，內容計有：火龍果枸杞養生麵包、芹香地瓜蜜吐司麵包、全麥茴香乳酪捲麵包，頂級的實作功夫令在場師生嘆為觀止，帶給大家一場色香味

兼具的視覺與美食饗宴，讓大家齒頰留香之餘，蔬果麵食應用原理與廚藝，也
大
為精進。

吳昆崙教授相互期勉說，當前產業深度推演，正面臨創意思考與創新思維的轉型，也是目前產業界相當重視的關鍵能力。研討會的舉辦在提昇及拓展餐飲產業及健康促進專業知能，因此特別邀請學界及業界專家進行座談演講，藉由研討會的觸發刺激，活化校園的創意因子，共同激盪出創新價值與創意的火花。期望透過產界、學界之互動研討，進行研究成果與實務經驗的交流分享，進而增進學術交流的良性循環，共同創立蔬果應用發酵麵食研討會加工技術領域之合作，藉以落實學術與產業相互提升中式麵食加工技術升級之目的。

餐旅管理系黃輝雄主任表示，烘焙業及餐飲業的連結，在經由研討會及教學研習活動互相交流下，必定能提升發酵麵食製作技術，也期盼藉由研討會觸發刺激並活化創意點子，大家共同激盪出創新思維與火花，讓「創新精神」能在校園與業界引領風潮，不斷創造健康美食的新亮點。

嘉藥餐管系聯合舉辦「2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會」 帶動烹調革命

2020/11/16 陳遍綠 9

嘉藥為促進學校教育與企業社會責任，日前由該校聯合美國小麥協會及洽發企業股份有限公司，共同舉辦「2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會」，推動蔬果麵食創新實作活動。為蔬果創新麵食應用的概念，帶動分子廚房料理的烹調革命，將兼顧營養與美味的飲食文化觀傳達出去，對於如何提升更健康及營造藝術氛圍的調理方法，發揚並推廣中西食材達到兼容並蓄的境界，可謂用心良苦。



▲嘉藥保營系陳姿秀副教授主講「全穀物、蔬果營養與理論」。

FlavorLife玩趣廚房廚藝總監魏韶璞出場，親自帶領學生製作多樣蔬果發酵麵食，更邀請多位有名教師聯手製作展示蔬果雕刻與創意麵食展演，高超的技術讓現場驚嘆聲此起彼落。下午，則由餐旅管理系吳昆崙教授壓軸實作示範，頂級的實作功夫令在場師生嘆為觀止，帶給大家一場色香味兼具的視覺與美食饗宴，蔬果麵食應用原理與廚藝，也大為精進。



▲嘉藥吳昆崙老師(右)與畢業校友現任普門高中顏文生老師聯手製作麵包與果雕。

吳昆崙教授說，當前產業正面臨創意思考與創新思維的轉型，也是目前產業界相當重視的關鍵能力。研討會的舉辦在提昇及拓展餐飲產業及健康促進專業知能，因此特別邀請學界及業界專家進行座談演講，藉由研討會的觸發刺激，活化校園的創意因子，激盪出創新價值與創意的火花。期望透過產界、學界之互動研討，進行研究成果與實務經驗的交流分享，進而增進學術交流的良性循環。



▲研討會的實作內容讓參加者各個爭相參與。

餐旅管理系黃輝雄主任表示，烘焙業及餐飲業的連結，在經由研討會及教學研習活動互相交流下，必定能提升發酵麵食製作技術，也期盼藉由研討會觸發刺激並活化創意點子，大家共同激盪出創新思維與火花，讓「創新精神」能在校園與業界引領風潮，不斷創造健康美食的新亮點。