



酪梨果凍 嘉藥學子教你DIY

記者張淑娟／仁德報導

嘉南藥理大學「樂守內庄 活絡共生」USR計畫攜手大內區在地小農楊富隆，並以酪梨為主角，手作水晶果凍，推廣酪梨新吃法，現場民衆大呼好吃又好玩。嘉藥表示，酪梨又名「幸福果」，別稱是「窮人的奶油」，透過推廣期拓展酪梨新藍海。

嘉藥指出，酪梨富含多元不飽和脂肪酸、衆多維生素跟礦物質，營養價值高，吃起來也很有飽足感，而台南是全台酪梨最大產區，又以大內區居首，為開拓大內酪梨新藍海，特別與樂咖田庄楊富隆合作，由老師孫靖玲及田孝威，率領餐旅系與藥粧學程同學，研發生食酪梨新吃法。

將新鮮採收的酪梨切成塊狀，結合鳳梨或其他水果，一起包覆特調透明水晶果凍液中

，製成老少咸宜、顏色迷人且具酸甜口感的酪梨水晶果凍，希望透過教學，讓民衆在家自行製作，以增加樂活休閒養生，健康飲食目的。

嘉藥民生學院院長吳明娟表示，營養滿分的酪梨是大內區極力推廣的特色農產品，而酪梨以「生吃」最能保留營養素，味道也較加熱後容易入口，透過嘉藥大學技術研發資源，將酪梨與果凍巧妙結合，創作出清爽營養的酪梨創意新吃法，也藉由「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」的現場教學，讓參與的民衆做中學，體驗親手製作的樂趣，不僅能推廣在地產業，增進地方創生，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。



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：民時新聞報(3大台南生活焦點)

刊載日期：110年09月25日

記者：孫宜秋

嘉藥USR手作酪梨水晶果凍體驗趣

推廣酪梨新吃法其豐富營養價值 讓參與學生成就感滿滿 也宣導農場到餐桌精神與樂活飲食新觀念

【記者孫宜秋／南市報導】嘉南藥理大學「樂守內庄活絡共生」(易計畫)攜手大內區在地小農「樂勒田庄」楊富隆，日前於大內區南瀛天文館舉辦「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，以酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣的方式來推廣酪梨新吃法並宣傳其豐富營養價值，不僅參與的學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

酪梨又名「幸福果」，號稱是「窮人的奶油」，是一般人較容易取得的營養補充品，富含多元不飽和脂肪酸、眾多維生素跟礦物質，營養價值高，吃起來也很有飽足感，台南是全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了開拓大內酪梨新藍海，大內區公所透過「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，結合各種有趣闖關遊戲、手作DIY及天文觀星等活動來推廣在地農特產文創展售。

「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」活動是嘉藥(易計畫)的「農場到餐桌」項目，與樂勒田庄楊富隆先生合作，由孫靖玲及田孝威老師、串聯餐飲系與藥粧學程同學，研發生食酪梨新吃法，將新鮮採收的酪梨切成塊狀，結合鳳梨或其他水果，一起包覆特調透明水晶果凍液中，製成老少咸宜、顏色迷人且具酸甜口感的酪梨水晶果凍，希望透過現場教學活動，讓民眾可以在家自行製作，以增加樂活休閒養生、健康飲食目的。

嘉藥民生學院院長吳明娟表示，營養滿分的酪梨是大內區極力推廣的特色農產品，而酪梨以「生吃」最能保留營養素，味道也較加熱後容易入口，透過嘉藥大學技術研發資源，將酪梨與果凍巧妙結合，創作出清爽營養的酪梨創意新吃法。

藉由本次「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」的現場教學方式，讓參與的大小朋友們做中學，體驗親手製作的樂趣，不僅能推廣在地產業，增進地方創生，也宣導「農場到餐桌」精神與樂活飲食新觀念，營造嘉藥的社會責任。



嘉藥師生至台南大內教導民眾手作酪梨果凍。

校園焦點校園動態嘉藥USR農場到餐桌 酪梨果凍手作體驗趣

嘉藥USR農場到餐桌 酪梨果凍手作體驗趣

2021-10-27 晚上 07:06 記者姜翔 / 綜合報導



嘉藥師生至台南大內教導民眾手作酪梨果凍。圖：嘉南藥大提供

嘉南藥理大學「樂守內庄 活絡共生」USR計畫攜手大內區在地小農「樂咖田庄」楊富隆，23日於大內區南瀛天文館舉辦「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，以酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣的方式來推廣酪梨新吃法並宣傳其豐富營養價值，不僅參與的學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

酪梨又名「幸福果」，號稱是「窮人的奶油」，是一般人較容易取得的營養補充品，富含多元不飽和脂肪酸、眾多維生素跟礦物質，營養價值高，吃起來也很有飽足感，台南是全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了開拓大內酪梨新藍海，大內區公所透

過「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，結合各種有趣闖關遊戲、手作DIY及天文觀星等活動來推廣在地農特產文創展售。



嘉藥孫靖玲老師研發的酪梨水晶果凍DIY手作包。圖：嘉南藥大提供

「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」活動是嘉藥USR計畫的「農場到餐桌」項目，與樂咖田庄楊富隆先生合作，由孫靖玲及田孝威老師，率領餐旅系與藥粧學程同學，研發生食酪梨新吃法，將新鮮採收的酪梨切成塊狀，結合鳳梨或其他水果，一起包覆特調透明水晶果凍液中，製成老少咸宜、顏色迷人且具酸甜口感的酪梨水晶果凍，希望透過現場教學活動，讓民眾可以在家自行製作，以增加樂活休閒養生，健康飲食目的。

嘉藥民生學院院長吳明娟表示，營養滿分的酪梨是大內區極力推廣的特色農產品，而酪梨以「生吃」最能保留營養素，味道也較加熱後容易入口，透過嘉藥大學技術研發資源，將酪梨與果凍巧妙結合，創作出清爽營養的酪梨創意新吃法，藉由本次「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」的現場教學方式，讓參與的大小朋友們做中學，體驗親手製作的樂趣，不僅能推廣在地產業，增進地方創生，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農場到餐桌 酪梨果凍 手作體驗趣

f 分享 2021-10-24 3天前



▲嘉藥師生至台南大內教導民眾手作酪梨果凍。
。（嘉藥提供）

【記者蔡清欽 / 台南報導】嘉南藥理大學「樂守內庄 活絡共生」USR計畫攜手大內區在地小農「樂咖田庄」楊富隆，23日於大內區南瀛天文館舉辦「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，以酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣的方式來推廣酪梨新吃法並宣傳其豐富營養價值，不僅參與的學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。



▲嘉藥學生向民眾講解酪梨果凍製作程序。（嘉藥提供）

酪梨又名「幸福果」，號稱是「窮人的奶油」，是一般人較容易取得的營養補充品，富含多元不飽和脂肪酸、眾多維生素跟礦物質，營養價值高，吃起來也很有飽足感，台南是全台酪梨最大產區，又以大內區

稱冠，為了開拓大內酪梨新藍海，大內區公所透過「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，結合各種有趣闖關遊戲、手作DIY及天文觀星等活動來推廣在地農特產文創展售。



▲嘉藥孫靖玲老師研發的酪梨水晶果凍DIY手作包。(嘉藥提供)

「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」活動是嘉藥USR計畫的「農場到餐桌」項目，與樂咖田庄楊富隆先生合作，由孫靖玲及田孝威老師，率領餐旅系與藥粧學程同學，研發生食酪梨新吃法，將新鮮採收的酪梨切成塊狀，結合鳳梨或其他水果，一起包覆特調透明水晶果凍液中，製成老少咸宜、顏色迷人且具酸甜口感的酪梨水晶果凍，希望透過現場教學活動，讓民眾可以在家自行製作，以增加樂活休閒養生，健康飲食目的。

嘉藥民生學院院長吳明娟表示，營養滿分的酪梨是大內區極力推廣的特色農產品，而酪梨以「生吃」最能保留營養素，味道也較加熱後容易入口，透過嘉藥大學技術研發資源，將酪梨與果凍巧妙結合，創作出清爽營養的酪梨創意新吃法，藉由本次「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」的現場教學方式，讓參與的大小朋友們做中學，體驗親手製作的樂趣，不僅能推廣在地產業，增進地方創生，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農場到餐桌 酪梨果凍 手作體驗趣



TNN台灣地方新聞 / 林琨璋 / 更新日期: 2021-10-24 23:08:56

圖片來源：嘉藥提供



圖:嘉藥師生至台南大內教導民眾手作酪梨果凍。

【記者劉軒縈/臺南報導】嘉南藥理大學「樂守內庄 活絡共生」USR計畫攜手大內區在地小農「樂咖田庄」楊富隆，23日於大內區南瀛天文館舉辦

「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，以酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣的方式來推廣酪梨新吃法並宣傳其豐富營養價值，不僅參與的學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

酪梨又名「幸福果」，號稱是「窮人的奶油」，是一般人較容易取得的營養補充品，富含多元不飽和脂肪酸、眾多維生素跟礦物質，營養價值高，吃起來也很有飽足感，台南是全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了開拓大內酪梨新藍海，大內區公所透過「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，結合各種有趣闖關遊戲、手作DIY及天文觀星等活動來推廣在地農特產文創展售。

「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」活動是嘉藥USR計畫的「農場到餐桌」項目，與樂咖田庄楊富隆先生合作，由孫靖玲及田孝威老師，率領餐旅系與藥粧學程同學，研發生食酪梨新吃法，將新鮮採收的酪梨切成塊狀，結合鳳梨或其他水果，一起包覆特調透明水晶果凍液中，製成老少咸宜、顏色迷人且具酸甜口感的酪梨水晶果凍，希望透過現場教學活動，讓民眾可以在家自行製作，以增加樂活休閒養生，健康飲食目的。

嘉藥民生學院院長吳明娟表示，營養滿分的酪梨是大內區極力推廣的特色農產品，而酪梨以「生吃」最能保留營養素，味道也較加熱後容易入口，透過嘉藥大學技術研發資源，將酪梨與果凍巧妙結合，創作出清爽營養的酪梨創意新吃法，藉由本次「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」的現場教學方式，讓參與的大

小朋友們做中學，體驗親手製作的樂趣，不僅能推廣在地產業，增進地方創
生，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農場到餐桌 酪梨果凍手作體驗趣

2021-10-27 記者姜翔 / 綜合報導



嘉藥師生至台南大內教導民眾手作酪梨果凍。圖：嘉南藥大提供

嘉南藥理大學「樂守內庄 活絡共生」USR計畫攜手大內區在地小農「樂咖田庄」楊富隆，23日於大內區南瀛天文館舉辦「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，以酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣的方式來推廣酪梨新吃法並宣傳其豐富營養價值，不僅參與的學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

酪梨又名「幸福果」，號稱是「窮人的奶油」，是一般人較容易取得的營養補充品，富含多元不飽和脂肪酸、眾多維生素跟礦物質，營養價值高，吃起來也很有飽足感，台南是全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了開拓大內酪梨新藍海，大內區公所透過「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，結合各種有趣闖關遊戲、手作DIY及天文觀星等活動來推廣在地農特產文創展售。



嘉藥孫靖玲老師研發的酪梨水晶果凍DIY手作包。圖：嘉南藥大提供

「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」活動是嘉藥USR計畫的「農場到餐桌」項目，與樂咖田庄楊富隆先生合作，由孫靖玲及田孝威老師，率領餐旅系與藥粧學程同學，研發生食酪梨新吃法，將新鮮採收的酪梨切成塊狀，結合鳳梨或其他水果，一起包覆特調透明水晶果凍液中，製成老少咸宜、顏色迷人且具酸甜口感的酪梨水晶果凍，希望透過現場教學活動，讓民眾可以在家自行製作，以增加樂活休閒養生，健康飲食目的。

嘉藥民生學院院長吳明娟表示，營養滿分的酪梨是大內區極力推廣的特色農產品，而酪梨以「生吃」最能保留營養素，味道也較加熱後容易入口，透過嘉藥大學技術研發資源，將酪梨與果凍巧妙結合，創作出清爽營養的酪梨創意新吃法，藉由本次「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」的現場教學方式，讓參與的大小朋友們做中學，體驗親手製作的樂趣，不僅能推廣在地產業，增進地方創生，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農場到餐桌 酪梨果凍 手作體驗趣

活動總匯

2021/10/24 12:26:30



▲ 嘉藥師生至台南大內教導民眾手作酪梨果凍

嘉南藥理大學「樂守內庄 活絡共生」USR計畫攜手大內區在地小農「樂咖田庄」楊富隆，23日於大內區南瀛天文館舉辦「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，以酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣的方式來推廣酪梨新吃法並宣傳其豐富營養價值，不僅參與的學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。



▲ DIY酪梨果凍提供民眾好吃又好玩的體驗

酪梨又名「幸福果」，號稱是「窮人的奶油」，是一般人較容易取得的營養補充品，富含多元不飽和脂肪酸、眾多維生素跟礦物質，營養價值高，吃起來也很有飽足感，台南是全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了開拓大內酪梨新藍海，大內區公所透過「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，結合各種有趣闖關遊戲、手作DIY及天文觀星等活動來推廣在地農特產文創展售。



▲ 有趣又美味的手作酪梨果凍吸引民眾目光

「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」活動是嘉藥USR計畫的「農場到餐桌」項目，與樂咖田庄楊富隆先生合作，由孫靖玲及田孝威老師，率領餐旅系與藥粧學程同學，研發生食酪梨新吃法，將新鮮採收的酪梨切成塊狀，結合鳳梨或其他水果，一起包覆特調透明水晶果凍液中，製成老少咸宜、顏色迷人且具酸甜口感的酪梨水晶果凍，希望透過現場教學活動，讓民眾可以在家自行製作，以增加樂活休閒養生，健康飲食目的。



▲ 嘉藥學生向民眾講解酪梨果凍製作程序

嘉藥民生學院院長吳明娟表示，營養滿分的酪梨是大內區極力推廣的特色農產品，而酪梨以「生吃」最能保留營養素，味道也較加熱後容易入口，透過嘉藥大學技術研發資源，將酪梨與果凍巧妙結合，創作出清爽營養的酪梨創意新吃法，藉由本次「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」的現場教學方式，讓參與的大小朋友們做中學，體驗親手製作的樂趣，不僅能推廣在地產業，增進地方創生，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。



▲ 嘉藥孫靖玲老師研發的酪梨水晶果凍DIY手作包

[返回首頁](#)



the place
老爺行旅
台南 tainan



CHUNG HWA UNIVERSITY OF MEDICAL TECHNOLOGY
 台南應用科技大學 進修部
 110學年度開始招生囉！
 報名時間 4/5 - 8/6
 洽詢專線：06-2535647

HONO 賀諾高爾夫



台糖長榮酒店(台南)

2021-10-24 10:24:02 于郁金

嘉藥USR農場到餐桌 酪梨果凍DIY體驗趣



【大成報/記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學「樂守內庄 活絡共生」USR計畫攜手大內區在地小農「樂咖田庄」楊富隆，23日於大內區南瀛天文館舉辦「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，以酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣方式，來推廣酪梨新吃法並宣傳其豐富營養價值，不僅參與學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

校方表示，酪梨又名「幸福果」，號稱是「窮人的奶油」，是一般人較容易取得營養補充品，富含多元不飽和脂肪酸、眾多維生素跟礦物質，營養價值高，吃起來也很有飽足感，臺南是全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了開拓大內酪梨新藍海，大內區公所透過「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，結合各種有趣闖關遊戲、手作DIY及天文觀星等活動，來推廣在地農特產文創展售。

「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」活動是嘉藥USR計畫「農場到餐桌」項目，與樂咖田庄楊富隆合作，由孫靖玲、田孝威老師領軍，率領餐旅系、藥粧學程同學，研發生食酪梨新吃法，將新鮮採收酪梨切成塊狀，結合鳳梨或其他水果，一起包覆特調透明水晶果凍液中，製成老少咸宜、顏色迷人且具酸甜口感的酪梨水晶果凍，希望透過現場教學活動，讓民眾可以在家自行製作，以增加樂活休閒養生，健康飲食

目的。

嘉藥民生學院院長吳明娟表示，營養滿分的酪梨是大內區極力推廣的特色農產品，而酪梨以「生吃」最能保留營養素，味道也較加熱後容易入口，透過嘉藥大學技術研發資源，將酪梨與果凍巧妙結合，創作出清爽營養的酪梨創意新吃法，藉由本次「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」現場教學方式，讓參與大小朋友們從中學習，體驗親手製作樂趣，不僅能推廣在地產業，增進地方創生，也宣導「農場到餐桌」精神與樂活飲食新觀念，善盡嘉藥社會責任。





嘉藥USR農場到餐桌 酪梨果凍 手作體驗趣



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理

2021/10/24 大學「樂守內庄 活絡共生」USR計畫攜手大內區在地小農「樂咖田庄」楊富隆，23日於大內區南瀛天文館舉辦「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，以酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣的方式來推廣酪梨新吃法並宣傳其豐富營養價值，不僅參與的學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

酪梨又名「幸福果」，號稱是「窮人的奶油」，是一般人較容易取得的營養補充品，富含多元不飽和脂肪酸、眾多維生素跟礦物質，營養價值高，吃起來也很有飽足感，台南是全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了開拓大內酪梨新藍海，大內區公所透過「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，結合各種有趣闖關遊戲、手作DIY及天文觀星等活動來推廣在地農特產文創展售。

「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」活動是嘉藥USR計畫的「農場到餐桌」項目，與樂咖田庄楊富隆先生合作，由孫靖玲及田孝威老師，率領餐旅系與藥粧學程同學，研發生食酪梨新吃法，將新鮮採收的酪梨切成塊狀，結合鳳梨或其他水果，一起包覆特調透明水晶果凍液中，製成老少咸宜、顏色迷人且具酸甜口感的酪梨水晶果凍，希望透過現場教學活動，讓民眾可以在家自行製作，以增加樂活休閒養生，健康飲食目的。

嘉藥民生學院院長吳明娟表示，營養滿分的酪梨是大內區極力推廣的特色農產品，而酪梨以「生吃」最能保留營養素，味道也較加熱後容易入口，透過嘉藥大學技術研發資源，將酪梨與果凍巧妙結合，創作出清爽營養的酪梨創意新吃法，藉由本次「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」的現場教學方式，讓參與的大小朋友們做中學，體驗親手製作的樂趣，不僅能推廣在地產業，增進地方創生，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農場到餐桌 酪梨果凍 手作體驗趣



【記者劉軒縈/臺南報導】嘉南藥理大學「

2021/10/24 樂守內庄 活絡共生」USR計畫攜手大內區在地小農「樂咖田庄」楊富隆，23日於大內區南瀛天文館舉辦「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，以酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣的方式來推廣酪梨新吃法並宣傳其豐富營養價值，不僅參與的學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

酪梨又名「幸福果」，號稱是「窮人的奶油」，是一般人較容易取得的營養補充品，富含多元不飽和脂肪酸、眾多維生素跟礦物質，營養價值高，吃起來也很有飽足感，台南是全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了開拓大內酪梨新藍海，大內區公所透過「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，結合各種有趣闖關遊戲、手作DIY及天文觀星等活動來推廣在地農特產文創展售。

「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」活動是嘉藥USR計畫的「農場到餐桌」項目，與樂咖田庄楊富隆先生合作，由孫靖玲及田孝威老師，率領餐旅系與藥粧學程同學，研發生食酪梨新吃法，將新鮮採收的酪梨切成塊狀，結合鳳梨或其他水果，一起包覆特調透明水晶果凍液中，製成老少咸宜、顏色迷人且具酸甜口感的酪梨水晶果凍，希望透過現場教學活動，讓民眾可以在家自行製作，以增加樂活休閒養生，健康飲食目的。

嘉藥民生學院院長吳明娟表示，營養滿分的酪梨是大內區極力推廣的特色農產品，而酪梨以「生吃」最能保留營養素，味道也較加熱後容易入口，透過嘉藥大學技術研發資源，將酪梨與果凍巧妙結合，創作出清爽營養的酪梨創意新吃法，藉由本次「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」的現場

教學方式，讓參與的大小朋友們做中學，體驗親手製作的樂趣，不僅能推廣在地產業，增進地方創生，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1:嘉藥師生至台南大內教導民眾手作酪梨果凍。(嘉藥提供)

圖2:嘉藥學生向民眾講解酪梨果凍製作程序。(嘉藥提供)

圖3:嘉藥孫靖玲老師研發的酪梨水晶果凍DIY手作包。(嘉藥提供)





- 訪客 LV.0
- 0 好讚
- 0 粉絲
- 0 追蹤
- 我追蹤的股票
- 熱門爆料 **HOT**
- 動態牆
- 我的社團
- 我的私訊
- 我的通知
- 我的收藏
- 熱門頻道
- 熱門文章
- 熱門股票
- 熱門問答
- 熱門社團

社會新聞-台灣新浪新聞中心 讚 分享 檢舉

嘉藥USR農場到餐桌 酪梨果凍 手作體驗趣

【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學「樂守內庄 活絡共生」USR計畫攜手大內區在地小農「樂咖田庄」楊富隆，23日於大內區南瀛天文館舉辦「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，以酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣的方式來推廣酪梨新吃法並宣傳...

...詳全文



2021年10月24日 讚 轉推 回應 收藏

社會新聞-台灣新

+ 追蹤

收到讚:
粉 絲:

熱門文章

- 有
- 有
- 有
- 有
- 有
- 有
- 有

嘉藥USR農場到餐桌 酪梨果凍 手作體驗趣

大成報 (2021-10-24 12:34)

分享  微博    



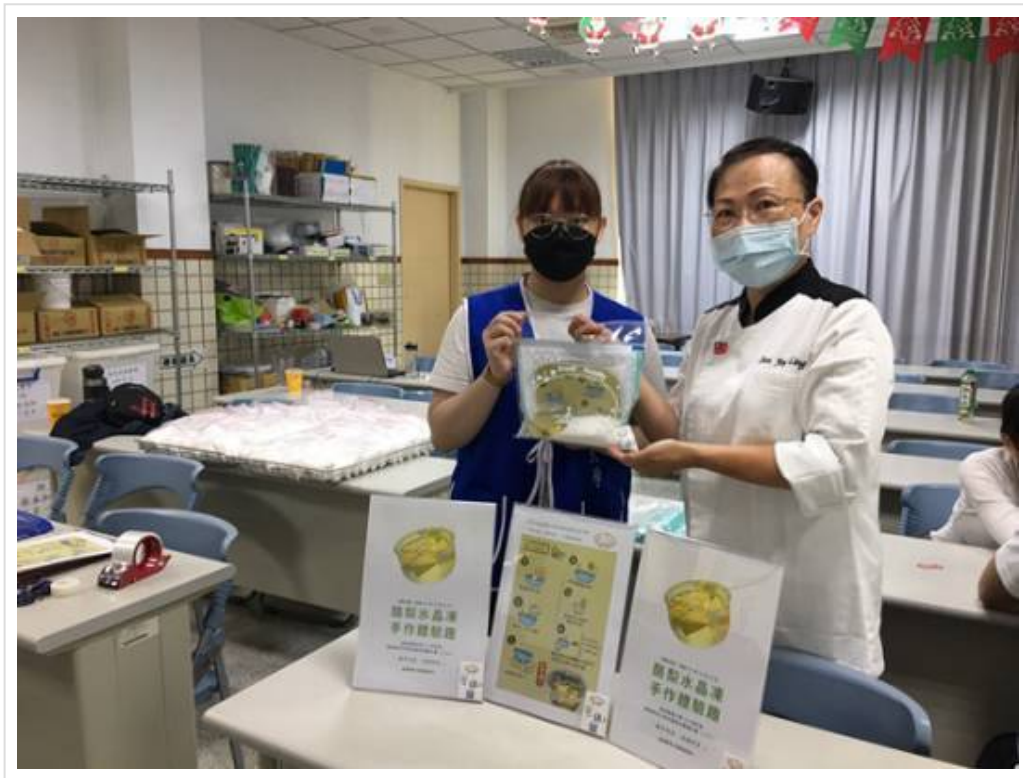
【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學「樂守內庄 活絡共生」USR計畫攜手大內區在地小農「樂咖田庄」楊富隆，23日於大內區南瀛天文館舉辦「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，以酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣的方式來推廣酪梨新吃法並宣傳其豐富營養價值，不僅參與的學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

酪梨又名「幸福果」，號稱是「窮人的奶油」，是一般人較容易取得的營養補充品，富含多元不飽和脂肪酸、眾多維生素跟礦物質，營養價值高，吃起來也很有飽足感，台南是全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了開拓大內酪梨新藍海，大內區公所透過「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，結合各種有趣闖關遊戲、手作DIY及天文觀星等活動來推廣在地農特產文創展售。

「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」活動是嘉藥USR計畫的「農場到餐桌」項目，與

樂咖田庄楊富隆先生合作，由孫靖玲及田孝威老師，率領餐旅系與藥粧學程同學，研發生食酪梨新吃法，將新鮮採收的酪梨切成塊狀，結合鳳梨或其他水果，一起包覆特調透明水晶果凍液中，製成老少咸宜、顏色迷人且具酸甜口感的酪梨水晶果凍，希望透過現場教學活動，讓民眾可以在家自行製作，以增加樂活休閒養生，健康飲食目的。

嘉藥民生學院院長吳明娟表示，營養滿分的酪梨是大內區極力推廣的特色農產品，而酪梨以「生吃」最能保留營養素，味道也較加熱後容易入口，透過嘉藥大學技術研發資源，將酪梨與果凍巧妙結合，創作出清爽營養的酪梨創意新吃法，藉由本次「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」的現場教學方式，讓參與的大小朋友們做中學，體驗親手製作的樂趣，不僅能推廣在地產業，增進地方創生，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農場到餐桌 酪梨果凍 手作體驗趣

大成報 (2021-10-24 23:13)

分享 |  微博    



【記者劉軒縈/臺南報導】嘉南藥理大學「樂守內庄 活絡共生」USR計畫攜手大內區在地小農「樂咖田庄」楊富隆，23日於大內區南瀛天文館舉辦「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，以酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣的方式來推廣酪梨新吃法並宣傳其豐富營養價值，不僅參與的學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

酪梨又名「幸福果」，號稱是「窮人的奶油」，是一般人較容易取得的營養補充品，富含多元不飽和脂肪酸、眾多維生素跟礦物質，營養價值高，吃起來也很有飽足感，台南是全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了開拓大內酪梨新藍海，大內區公所透過「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，結合各種有趣闖關遊戲、手作DIY及天文觀星等活動來推廣在地農特產文創展售。

「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」活動是嘉藥USR計畫的「農場到餐桌」項目，與樂咖田庄楊富隆先生合作，由孫靖玲及田孝威老師，率領餐旅系與藥粧學程同學，研發生食酪梨新吃法，將新鮮採收的酪梨切成塊狀，結合鳳梨或其他水果，一起包覆特調透明水晶果凍液中，製成老少咸宜、顏色迷人且具酸甜口感的酪梨水晶果凍，希望透過現場教學活動，讓民眾可以在家自行製作，以增加樂活休閒養生，健康飲食目的。

嘉藥民生學院院長吳明娟表示，營養滿分的酪梨是大內區極力推廣的特色農產品，而酪梨以「生吃」最能保留營養素，味道也較加熱後容易入口，透過嘉藥大學技術研發資源，將酪梨與果凍巧妙結合，創作出清爽營養的酪梨創意新吃法，藉由本次「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」的現場教學方式，讓參與的大小朋友們做中學，體驗親手製作的樂趣，不僅能推廣在地產業，增進地方創生，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1:嘉藥師生至台南大內教導民眾手作酪梨果凍。(嘉藥提供)

圖2:嘉藥學生向民眾講解酪梨果凍製作程序。(嘉藥提供)

圖3:嘉藥孫靖玲老師研發的酪梨水晶果凍DIY手作包。(嘉藥提供)





嘉藥USR農場到餐桌 酪梨果凍DIY體驗趣

大成報 (2021-10-24 10:21)

分享  微博    

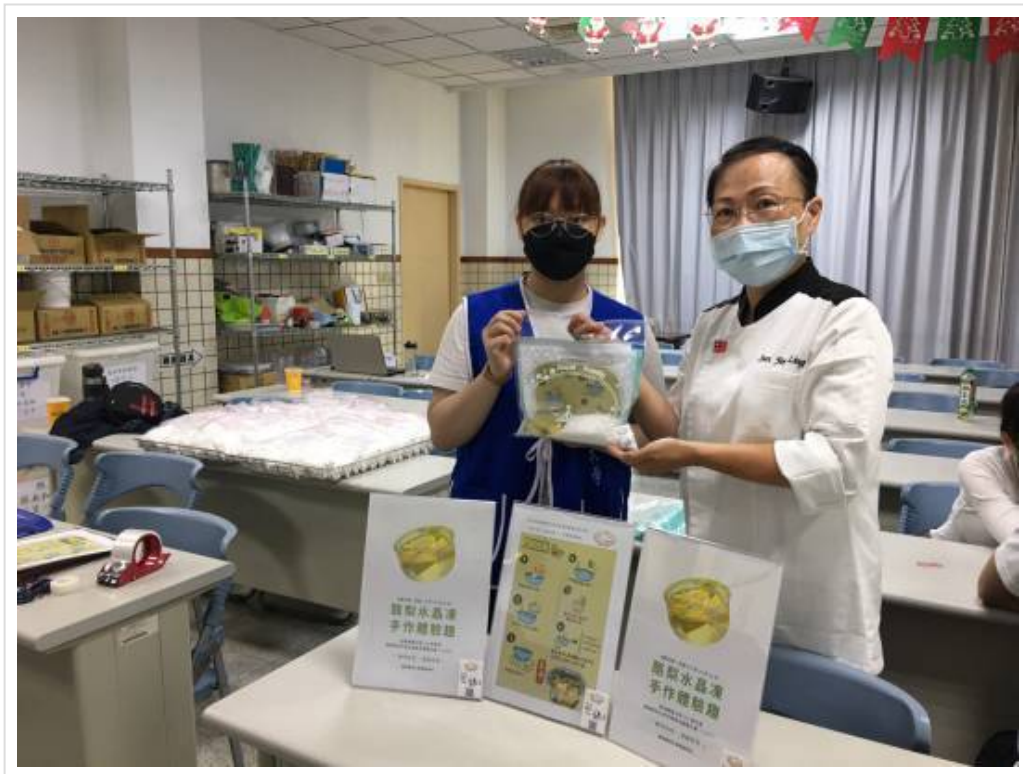


【大成報/記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學「樂守內庄 活絡共生」USR計畫攜手大內區在地小農「樂咖田庄」楊富隆，23日於大內區南瀛天文館舉辦「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，以酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣方式，來推廣酪梨新吃法並宣傳其豐富營養價值，不僅參與學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

校方表示，酪梨又名「幸福果」，號稱是「窮人的奶油」，是一般人較容易取得營養補充品，富含多元不飽和脂肪酸、眾多維生素跟礦物質，營養價值高，吃起來也很有飽足感，臺南是全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了開拓大內酪梨新藍海，大內區公所透過「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，結合各種有趣闖關遊戲、手作DIY及天文觀星等活動，來推廣在地農特產文創展售。

「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」活動是嘉藥USR計畫「農場到餐桌」項目，與樂咖田庄楊富隆合作，由孫靖玲、田孝威老師領軍，率領餐旅系、藥粧學程同學，研發生食酪梨新吃法，將新鮮採收酪梨切成塊狀，結合鳳梨或其他水果，一起包覆特調透明水晶果凍液中，製成老少咸宜、顏色迷人且具酸甜口感的酪梨水晶果凍，希望透過現場教學活動，讓民眾可以在家自行製作，以增加樂活休閒養生，健康飲食目的。

嘉藥民生學院院長吳明娟表示，營養滿分的酪梨是大內區極力推廣的特色農產品，而酪梨以「生吃」最能保留營養素，味道也較加熱後容易入口，透過嘉藥大學技術研發資源，將酪梨與果凍巧妙結合，創作出清爽營養的酪梨創意新吃法，藉由本次「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」現場教學方式，讓參與大小朋友們從中學習，體驗親手製作樂趣，不僅能推廣在地產業，增進地方創生，也宣導「農場到餐桌」精神與樂活飲食新觀念，善盡嘉藥社會責任。





嘉藥USR農場到餐桌 酪梨果凍 手作體驗趣

大成報 / 杜忠聰 2021.10.24 12:34



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學「樂守內庄 活絡共生」USR計畫攜手大內區在地小農「樂咖田庄」楊富隆，23日於大內區南瀛天文館舉辦「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，以酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣的方式來推廣酪梨新吃法並宣傳其豐富營養價值，不僅參與的學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

酪梨又名「幸福果」，號稱是「窮人的奶油」，是一般人較容易取得的營養補充品，富含多元不飽和脂肪酸、眾多維生素跟礦物質，營養價值高，吃起來也很有飽足感，台南是全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了開拓大內酪梨新藍海，大內區公所透過「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，結合各種有趣闖關遊戲、手作DIY及天文觀星等活動來推廣在地農特產文創展售。

「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」活動是嘉藥USR計畫的「農場到餐桌」項目，與樂咖田庄楊富隆先生合作，由孫靖玲及田孝威老師，率領餐旅系與藥粧學程同

學，研發生食酪梨新吃法，將新鮮採收的酪梨切成塊狀，結合鳳梨或其他水果，一起包覆特調透明水晶果凍液中，製成老少咸宜、顏色迷人且具酸甜口感的酪梨水晶果凍，希望透過現場教學活動，讓民眾可以在家自行製作，以增加樂活休閒養生，健康飲食目的。

嘉藥民生學院院長吳明娟表示，營養滿分的酪梨是大內區極力推廣的特色農產品，而酪梨以「生吃」最能保留營養素，味道也較加熱後容易入口，透過嘉藥大學技術研發資源，將酪梨與果凍巧妙結合，創作出清爽營養的酪梨創意新吃法，藉由本次「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」的現場教學方式，讓參與的大小朋友們做中學，體驗親手製作的樂趣，不僅能推廣在地產業，增進地方創生，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農場到餐桌 酪梨果凍DIY體驗趣

大成報 / 于郁金 2021.10.24 10:21



【大成報/記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學「樂守內庄 活絡共生」USR計畫攜手大內區在地小農「樂咖田庄」楊富隆，23日於大內區南瀛天文館舉辦「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，以酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣方式，來推廣酪梨新吃法並宣傳其豐富營養價值，不僅參與學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

校方表示，酪梨又名「幸福果」，號稱是「窮人的奶油」，是一般人較容易取得營養補充品，富含多元不飽和脂肪酸、眾多維生素跟礦物質，營養價值高，吃起來也很有飽足感，臺南是全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了開拓大內酪梨新藍海，大內區公所透過「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，結合各種有趣闖關遊戲、手作DIY及天文觀星等活動，來推廣在地農特產文創展

售。

「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」活動是嘉藥USR計畫「農場到餐桌」項目，與樂咖田庄楊富隆合作，由孫靖玲、田孝威老師領軍，率領餐旅系、藥粧學程同學，研發生食酪梨新吃法，將新鮮採收酪梨切成塊狀，結合鳳梨或其他水果，一起包覆特調透明水晶果凍液中，製成老少咸宜、顏色迷人且具酸甜口感的酪梨水晶果凍，希望透過現場教學活動，讓民眾可以在家自行製作，以增加樂活休閒養生，健康飲食目的。

嘉藥民生學院院長吳明娟表示，營養滿分的酪梨是大內區極力推廣的特色農產品，而酪梨以「生吃」最能保留營養素，味道也較加熱後容易入口，透過嘉藥大學技術研發資源，將酪梨與果凍巧妙結合，創作出清爽營養的酪梨創意新吃法，藉由本次「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」現場教學方式，讓參與大小朋友們從中學習，體驗親手製作樂趣，不僅能推廣在地產業，增進地方創生，也宣導「農場到餐桌」精神與樂活飲食新觀念，善盡嘉藥社會責任。





嘉藥USR農場到餐桌 酪梨果凍DIY體驗趣



【大成報/記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理

2021/10/24 大學「樂守內庄 活絡共生」USR計畫攜手大內區在地小農「樂咖田庄」楊富隆，23日於大內區南瀛天文館舉辦「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，以酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣方式，來推廣酪梨新吃法並宣傳其豐富營養價值，不僅參與學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

校方表示，酪梨又名「幸福果」，號稱是「窮人的奶油」，是一般人較容易取得營養補充品，富含多元不飽和脂肪酸、眾多維生素跟礦物質，營養價值高，吃起來也很有飽足感，臺南是全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了開拓大內酪梨新藍海，大內區公所透過「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，結合各種有趣闖關遊戲、手作DIY及天文觀星等活動，來推廣在地農特產文創展售。

「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」活動是嘉藥USR計畫「農場到餐桌」項目，與樂咖田庄楊富隆合作，由孫靖玲、田孝威老師領軍，率領餐旅系、藥粧學程同學，研發生食酪梨新吃法，將新鮮採收酪梨切成塊狀，結合鳳梨或其他水果，一起包覆特調透明水晶果凍液中，製成老少咸宜、顏色迷人且具酸甜口感的酪梨水晶果凍，希望透過現場教學活動，讓民眾可以在家自行製作，以增加樂活休閒養生，健康飲食目的。

嘉藥民生學院院長吳明娟表示，營養滿分的酪梨是大內區極力推廣的特色農產品，而酪梨以「生吃」最能保留營養素，味道也較加熱後容易入口，透過嘉藥大學技術研發資源，將酪梨與果凍巧妙結合，創作出清爽營養的酪梨創意新吃法，藉由本次「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」現場教

學方式，讓參與大小朋友們從中學習，體驗親手製作樂趣，不僅能推廣在地產業，增進地方創生，也宣導「農場到餐桌」精神與樂活飲食新觀念，善盡嘉藥社會責任。





嘉藥USR農場到餐桌 酪梨果凍 手作體驗趣

中央社訊息服務 2021/10/25 10:03(5小時前)



(中央社訊息服務20211025 10:03:36)嘉南藥理大學「樂守內庄 活絡共生」USR計畫攜手大內區在地小農「樂咖田庄」楊富隆，23日於大內區南瀛天文館舉辦「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，以酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣的方式來推廣酪梨新吃法並宣傳其豐富營養價值，不僅參與的學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

酪梨又名「幸福果」，號稱是「窮人的奶油」，是一般人較容易取得的營養補充品，富含多元不飽和脂肪酸、眾多維生素跟礦物質，營養價值高，吃起來也很有飽足感，台南是全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了開拓大內酪梨新藍海，大內區公所透過「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，結合各種有趣闖關遊戲、手作DIY及天文觀星等活動來推廣在地農特產文創展售。

「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」活動是嘉藥USR計畫的「農場到餐桌」項目，與樂咖田庄楊富隆先生合作，由孫靖玲及田孝威老師，率領餐旅系與藥粧學程同學，研發生食酪梨新吃法，將新鮮採收的酪梨切成塊狀，結合鳳梨或其他水果，一起包覆特調透明水晶果凍液中，製成老少咸宜、顏色迷人且具酸甜口感的酪梨水晶果凍，希望透過現場教學活動，

讓民眾可以在家自行製作，以增加樂活休閒養生，健康飲食目的。

嘉藥民生學院院長吳明娟表示，營養滿分的酪梨是大內區極力推廣的特色農產品，而酪梨以「生吃」最能保留營養素，味道也較加熱後容易入口，透過嘉藥大學技術研發資源，將酪梨與果凍巧妙結合，創作出清爽營養的酪梨創意新吃法，藉由本次「酪梨水晶果凍DIY 手作體驗趣」的現場教學方式，讓參與的大小朋友們做中學，體驗親手製作的樂趣，不僅能推廣在地產業，增進地方創生，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。

2021-10-25 10:03:36 中央社訊息服務20211025 10:03:36

嘉藥USR農場到餐桌 酪梨果凍 手作體驗趣



嘉南藥理大學「樂守內庄 活絡共生」USR計畫攜手大內區在地小農「樂咖田庄」楊富隆，23日於大內區南瀛天文館舉辦「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，以酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣的方式來推廣酪梨新吃法並宣傳其豐富營養價值，不僅參與的學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

酪梨又名「幸福果」，號稱是「窮人的奶油」，是一般人較容易取得的營養補充品，富含多元不飽和脂肪酸、眾多維生素跟礦物質，營養價值高，吃起來也很有飽足感，台南是全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了開拓大內酪梨新藍海，大內區公所透過「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，結合各種有趣闖關遊戲、手作DIY及天文觀星等活動來推廣在地農特產文創展售。

「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」活動是嘉藥USR計畫的「農場到餐桌」項目，與樂咖田庄楊富隆先生合作，由孫靖玲及田孝威老師，率領餐旅系與藥粧學程同學，研發生食酪梨新吃法，將新鮮採收的酪梨切成塊狀，結合鳳梨或其他水果，一起包

覆特調透明水晶果凍液中，製成老少咸宜、顏色迷人且具酸甜口感的酪梨水晶果凍，希望透過現場教學活動，讓民眾可以在家自行製作，以增加樂活休閒養生，健康飲食目的。

嘉藥民生學院院長吳明娟表示，營養滿分的酪梨是大內區極力推廣的特色農產品，而酪梨以「生吃」最能保留營養素，味道也較加熱後容易入口，透過嘉藥大學技術研發資源，將酪梨與果凍巧妙結合，創作出清爽營養的酪梨創意新吃法，藉由本次「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」的現場教學方式，讓參與的大小朋友們做中學，體驗親手製作的樂趣，不僅能推廣在地產業，增進地方創生，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農場到餐桌 酪梨果凍 手作 體驗趣

發稿時間：2021/10/25 10:03:36

(中央社訊息服務20211025 10:03:36)嘉南藥理大學「樂守內庄 活絡共生」USR計畫攜手大內區在地小農「樂咖田庄」楊富隆，23日於大內區南瀛天文館舉辦「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，以酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣的方式來推廣酪梨新吃法並宣傳其豐富營養價值，不僅參與的學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

酪梨又名「幸福果」，號稱是「窮人的奶油」，是一般人較容易取得的營養補充品，富含多元不飽和脂肪酸、眾多維生素跟礦物質，營養價值高，吃起來也很有飽足感，台南是全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了開拓大內酪梨新藍海，大內區公所透過「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，結合各種有趣闖關遊戲、手作DIY及天文觀星等活動來推廣在地農特產文創展售。



有趣又美味的手作酪梨果凍吸引民眾目光

「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」活動是嘉藥USR計畫的「農場到餐桌」項目，與樂咖田庄楊富隆先生合作，由孫靖玲及田孝威老師，率領餐旅系與藥粧學程同學，研發生食酪梨新吃法，將新鮮採收的酪梨切成塊狀，結合鳳梨或其他水果，一起包覆特調透明水晶果凍液中，製成老少咸宜、顏色迷人且具酸甜口感的酪梨水晶果凍，希望透過現場教學活動，讓民眾可以在家自行製作，以增加樂活休閒養生，健康飲食目的。



嘉藥師生至台南大內教導民眾手作酪梨果凍

嘉藥民生學院院長吳明娟表示，營養滿分的酪梨是大內區極力推廣的特色農產品，而酪梨以「生吃」最能保留營養素，味道也較加熱後容易入口，透過嘉藥大學技術研發資源，將酪梨與果凍巧妙結合，創作出清爽營養的酪梨創意新吃法，藉由本次「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」的現場教學方式，讓參與的大小朋友們做中學，體驗親手製作的樂趣，不僅能推廣在地產業，增進地方創生，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。



嘉藥學生向民眾講解酪梨果凍製作程序

嘉藥USR農場到餐桌 酪梨果凍 手作體驗趣

中央社 (2021-10-25 10:03)

分享 |  微博 |    



▲有趣又美味的手作酪梨果凍吸引民眾目光



▲嘉藥師生至台南大內教導民眾手作酪梨果凍



▲嘉藥學生向民眾講解酪梨果凍製作程序

(中央社訊息服務20211025 10:03:36)嘉南藥理大學「樂守內庄 活絡共生」USR計畫攜手大內區在地小農「樂咖田庄」楊富隆，23日於大內區南瀛天文館舉辦「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，以酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣的方式來推廣酪梨新吃法並宣傳其豐富營養價值，不僅參與的學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

酪梨又名「幸福果」，號稱是「窮人的奶油」，是一般人較容易取得的營養補充品，富含多元不飽和脂肪酸、眾多維生素跟礦物質，營養價值高，吃起來也很有飽足感，台南是全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了開拓大內酪梨新藍海，大內區公所透過「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，結合各種有趣闖關遊戲、手作DIY及天文觀星等活動來推廣在地農特產文創展售。

「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」活動是嘉藥USR計畫的「農場到餐桌」項目，與樂咖田庄楊富隆先生合作，由孫靖玲及田孝威老師，率領餐旅系與藥粧學程同學，研發生食酪梨新吃法，將新鮮採收的酪梨切成塊狀，結合鳳梨或其他水果，一起包覆特調透明水晶果凍液中，製成老少咸宜、顏色迷人且具酸甜口感的酪梨水晶果

凍，希望透過現場教學活動，讓民眾可以在家自行製作，以增加樂活休閒養生，健康飲食目的。

嘉藥民生學院院長吳明娟表示，營養滿分的酪梨是大內區極力推廣的特色農產品，而酪梨以「生吃」最能保留營養素，味道也較加熱後容易入口，透過嘉藥大學技術研發資源，將酪梨與果凍巧妙結合，創作出清爽營養的酪梨創意新吃法，藉由本次「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」的現場教學方式，讓參與的大小朋友們做中學，體驗親手製作的樂趣，不僅能推廣在地產業，增進地方創生，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農場到餐桌 酪梨果凍 手作體驗趣

中央社 / 2021.10.25 10:03

嘉藥USR農場到餐桌 酪梨果凍 手作體驗趣

(中央社訊息服務20211025 10:03:36)嘉南藥理大學「樂守內庄 活絡共生」USR計畫攜手大內區在地小農「樂咖田庄」楊富隆，23日於大內區南瀛天文館舉辦「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，以酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣的方式來推廣酪梨新吃法並宣傳其豐富營養價值，不僅參與的學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

酪梨又名「幸福果」，號稱是「窮人的奶油」，是一般人較容易取得的營養補充品，富含多元不飽和脂肪酸、眾多維生素跟礦物質，營養價值高，吃起來也很有飽足感，台南是全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了開拓大內酪梨新藍海，大內區公所透過「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，結合各種有趣闖關遊戲、手作DIY及天文觀星等活動來推廣在地農特產文創展售。

「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」活動是嘉藥USR計畫的「農場到餐桌」項目，與樂咖田庄楊富隆先生合作，由孫靖玲及田孝威老師，率領餐旅系與藥粧學程同學，研發生食酪梨新吃法，將新鮮採收的酪梨切成塊狀，結合鳳梨或其他水果，一起包覆特調透明水晶果凍液中，製成老少咸宜、顏色迷人且具酸甜口感的酪梨水晶果凍，希望透過現場教學活動，讓民眾可以在家自行製作，以增加樂活休閒養生，健康飲食目的。

嘉藥民生學院院長吳明娟表示，營養滿分的酪梨是大內區極力推廣的特色農產品，而酪梨以「生吃」最能保留營養素，味道也較加熱後容易入口，透過嘉藥大學技術研發資源，將酪梨與果凍巧妙結合，創作出清爽營養的酪梨創意新吃法，藉由本次「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」的現場教學方式，讓參與的大小朋友

們做中學，體驗親手製作的樂趣，不僅能推廣在地產業，增進地方創生，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。

酪梨果凍 嘉藥學子教你DIY



中華日報

更新於 10月25日04:38 • 發布於 10月25日04:38

訂閱



嘉南藥理大學「樂守內庄 活絡共生」USR 計畫，以酪梨為主角，手作水晶果凍，推廣酪梨新吃法。（記者張淑娟攝）

記者張淑娟/仁德報導

嘉南藥理大學「樂守內庄 活絡共生」USR 計畫攜手大內區在地小農楊富隆，並以酪梨為主角，手作水晶果凍，推廣酪梨新吃法，現場民眾大呼好吃又好玩。嘉藥表示，酪梨又名「幸福果」，別稱是「窮人的奶油」，透過推廣期拓展酪梨新藍海。

嘉藥指出，酪梨富含多元不飽和脂肪酸、眾多維生素跟礦物質，營養價值高，吃起來也很有飽足感，而台南是全台酪梨最大產區，又以大內區居首，為開拓大內酪梨新藍海，特別與樂咖田庄楊富隆合作，由老師孫靖玲及田孝威，率領餐旅系與藥粧學程同學，研發生食酪梨新吃法。

將新鮮採收的酪梨切成塊狀，結合鳳梨或其他水果，一起包覆特調透明水晶果凍液中，製成老少咸宜、顏色迷人且具酸甜口感的酪梨水晶果凍，希望透過教學，讓民眾在家自行製作，以增加樂活休閒養生，健康飲食目的。

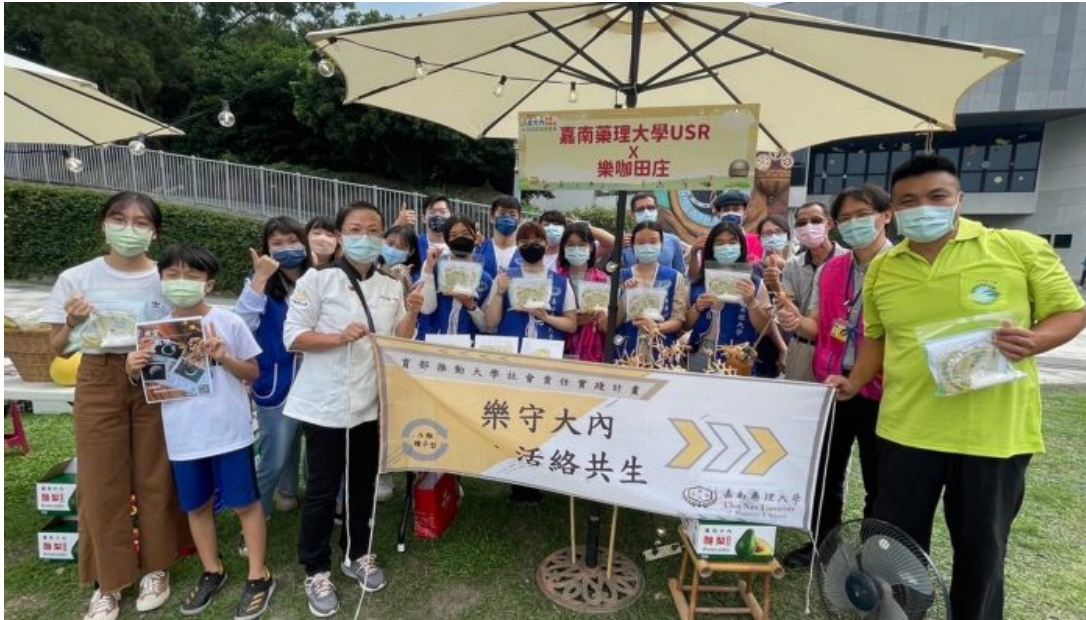
嘉藥民生學院院長吳明娟表示，營養滿分的酪梨是大內區極力推廣的特色農產品，而酪梨以「生吃」最能保留營養素，味道也較加熱後容易入口，透過嘉藥大學技術研發資源，將酪梨與果凍巧妙結合，創作出清爽營養的酪梨創意新吃法，也藉由「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」的現場教學，讓參與的民眾做中學，體驗親手製作的樂趣，不僅能推廣在地產業，增進地方創生，也宣導「農場到餐桌」精神與樂活飲食新觀念，善盡嘉藥的社會責任。



台南

酪梨果凍 嘉藥學子教你DIY

2021-10-25



嘉南藥理大學「樂守內庄 活絡共生」USR 計畫，以酪梨為主角，手作水晶果凍，推廣酪梨新吃法。（記者張淑娟攝）

記者張淑娟/仁德報導

嘉南藥理大學「樂守內庄 活絡共生」U S R 計畫攜手大內區在地小農楊富隆，並以酪梨為主角，手作水晶果凍，推廣酪梨新吃法，現場民眾大呼好吃又好玩。嘉藥表示，酪梨又名「幸福果」，別稱是「窮人的奶油」，透過推廣期拓展酪梨新藍海。

嘉藥指出，酪梨富含多元不飽和脂肪酸、眾多維生素跟礦物質，營養價值高，吃起來也很有飽足感，而台南是全台酪梨最大產區，又以大內區居首，為開拓大內酪梨新藍海，特別與樂咖田庄楊富隆合作，由老師孫靖玲及田孝威，率領餐旅系與藥粧學程同學，研發生食酪梨新吃法。

將新鮮採收的酪梨切成塊狀，結合鳳梨或其他水果，一起包覆特調透明水晶果凍液中，製成老少咸宜、顏色迷人且具酸甜口感的酪梨水晶果凍，希望透過教學，讓民眾在家自行製作，以增加樂活休閒養生，健康飲食目的。

嘉藥民生學院院長吳明娟表示，營養滿分的酪梨是大內區極力推廣的特色農產品，而酪梨以「生吃」最能保留營養素，味道也較加熱後容易入口，透過嘉藥大學技術研發資源，將酪梨與果凍巧妙結合，創作出清爽營養的酪梨創意新吃法，也藉由「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」的現場教學，讓參與的民眾做中學，體驗親手製作的樂趣，不僅能推廣在地產業，增進地方創生，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。

Previous article

3D內視鏡術治乳癌 縮時減痛傷口小

Next article

左鎮月食祭 薑黃炊飯吸睛

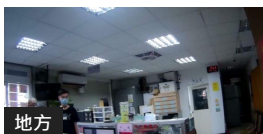
即時



藝文

中衛服裝乘載職人過去未來
APUJAN 操刀制服設...

2021-10-28



地方

假綁架真詐騙 土城警苦勸老夫婦
成功阻詐

2021-10-28

12 2021年10月24日星期日

嘉藥USR農場到餐桌 手作酪梨果凍體驗趣



【記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學「樂守內庄 活絡共生」USR計畫攜手大內區在地小農「樂咖田庄」楊富隆，23日於大內區南瀛天文館舉辦「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，以酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣方式，來推廣酪梨新吃法並宣傳其豐富營養價值，不僅參與學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。



校方表示，酪梨又名「幸福果」，號稱是「窮人的奶油」，是一般人較容易取得營養補充品，富含多元不飽和脂肪酸、眾多維生素跟礦物質，營養價值高，吃起來也很有飽足感，臺南是全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了開拓大內酪梨新藍海，大內區公所透過「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，結合各種有趣闖關遊戲、手作DIY及天文觀星等活動，來推廣在地農特產文創展售。

「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」活動是嘉藥USR計畫「農場到餐桌」項目，與樂咖田庄楊富隆合作，由孫靖玲、田孝威老師領軍，率領餐旅系、藥粧學程同學，研發生食酪梨新吃法，將新鮮採收酪梨切成塊狀，結合鳳梨或其他水果，一起包覆特調透明水晶果凍液中，製成老少咸宜、顏色迷人且具酸甜口感的酪梨水晶果凍，希望透過現場教學活動，讓民眾可以在家自行製作，以增加樂活休閒養生，健康飲食目的。

嘉藥民生學院院長吳明娟表示，營養滿分的酪梨是大內區極力推廣的特色農產品，而酪梨以「生吃」最能保留營養素，味道也較加熱後容易入口，透過嘉藥大學技術研發資源，將酪梨與果凍巧妙結合，創作出清爽營養的酪梨創意新吃法，藉由本次「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」現場教學方式，讓參與大小朋友們從中學習，體驗親手製作樂趣，不僅能推廣在地產業，增進地方創生，也宣導「農場到餐桌」精神與樂活飲食新觀念，善盡嘉藥社會責任。







110 年度嘉南藥理大學社會責任實踐計畫(USR)

「樂守內庄·活絡共生」- 從農場到餐桌



酪梨水晶凍



1



果凍預拌物放入鍋

2



加入600cc的冷水拌勻

3



加熱煮滾熄火

4



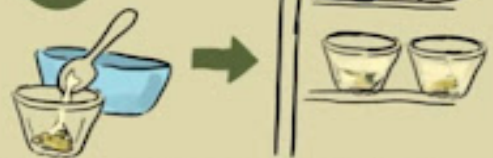
加半顆檸檬汁拌勻

5



容器內加入適量的酪梨及水果丁

6



果凍液倒入裝有酪梨的容器內
冷卻固化,移入冰箱冷藏

完成!



嘉藥USR農場到餐桌 酪梨果凍手作體驗趣

2021.10.24 目擊新聞

嘉南藥理大學「樂守內庄·活絡共生」USR計畫攜手大內區在地小農「樂咖田庄」楊富隆，在「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」中，以酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣的方式，推廣酪梨新吃法並宣傳酪梨的豐富營養價值，不僅參與的學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

酪梨又名「幸福果」，號稱是「窮人的奶油」，是一般人比較容易取得的營養補充品，富含多元不飽和脂肪酸、許多維生素跟礦物質，營養價值高，吃起來也很有飽足感，台南市是全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了開拓大內酪梨新藍海，大內區公所在南瀛天文館舉辦「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」。

「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」活動是嘉藥USR計畫的「農場到餐桌」項目，與在地小農「樂咖田庄」楊富隆合作，由二位老師孫靖玲及田孝威，率領餐旅系與藥粧學程學生，研發生食酪梨新吃法，將新鮮採收的酪梨切成塊狀，結合鳳梨或其他水果，一起包覆特調透明水晶果凍液中，製成老少咸宜、顏色迷人且具酸甜口感的酪梨水晶果凍，希望透過現場教學活動，讓民眾可以在家自行製作，以增加樂活休閒養生，健康飲食目的。







嘉藥USR農場到餐桌 酪梨果凍 手作體驗趣



2021/10/24

(記者邱秋逢/台南報導)嘉南藥理大學「樂守內庄活絡共生」USR計畫攜手大內區在地小農「樂咖田庄」楊富隆，昨(23)日於大內區南瀛天文館舉辦「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，以酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣的方式來推廣酪梨新吃法並宣傳其豐富營養價值，不僅參與的學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

酪梨又名「幸福果」，號稱是「窮人的奶油」，是一般人較容易取得的營養補充品，富含多元不飽和脂肪酸、眾多維生素跟礦物質，營養價值高，吃起來也很有飽足感，台南是全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了開拓大內酪梨新藍海，大內區公所透過「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，結合各種有趣闖關遊戲、手作DIY及天文觀星等活動來推廣在地農特產文創展售。

「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」活動是嘉藥USR計畫的「農場到餐桌」項目，與樂咖田庄楊富隆先生合作，由孫靖玲及田孝威老師，率領餐旅系與藥粧學程同學，研發生食酪梨新吃法，將新鮮採收的酪梨切成塊狀，結合鳳梨或其他水果，一起包覆特調透明水晶果凍液中，製成老少咸宜、顏色迷人且具酸甜口感的酪梨水晶果凍，希望透過現場教學活動，讓民眾可以在家自行製作，以增加樂活休閒養生，健康飲食目的。

嘉藥民生學院院長吳明娟表示，營養滿分的酪梨是大內區極力推廣的特色農產品，而酪梨以「生吃」最能保留營養素，味道也較加熱後容易入口，透過嘉藥大學技術研發資源，將酪梨與果凍巧妙結合，創作出清爽營養的酪梨創意新吃法，藉由本次「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」的現場教學方式，讓參與的大小朋友們做中學，體驗親手製作的樂趣，不僅能推廣在地產業，增進地方創生，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:DIY酪梨果凍提供民眾好吃又好玩的體驗。

中圖:嘉藥孫靖玲老師研發的酪梨水晶果凍DIY手作包。

下圖:嘉藥師生至台南大內教導民眾手作酪梨果凍。



嘉藥USR農場到餐桌酪梨果凍手作體驗趣

/
2021/10/25

【記者孫宜秋 / 南市報導】嘉南藥理大學「樂守內庄活絡共生」USR計畫攜手大內區在地小農「樂咖田庄」楊富隆，23日於大內區南瀛天文館舉辦「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，以酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣的方式來推廣酪梨新吃法並宣傳其豐富營養價值，不僅參與的學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。



嘉藥師生至台南大內教導民眾手作酪梨果凍。

酪梨又名「幸福果」，號稱是「窮人的奶油」，是一般人較容易取得的營養補充品，富含多元不飽和脂肪酸、眾多維生素跟礦物質，營養價值高，吃起來也很有飽足感，台南是全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了開拓大內酪梨新藍海，大內區公所透過「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，結合各種有趣闖關遊戲、手作DIY及天文觀星等活動來推廣在地農特產文創展售。

「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」活動是嘉藥USR計畫的「農場到餐桌」項目，與樂咖田庄楊富隆先生合作，由孫靖玲及田孝威老師，率領餐旅系與藥粧學程同學，研發生食酪梨新吃法，將新鮮採收的酪梨切成塊狀，結合鳳梨或其他水果，一起包覆特調透明水晶果凍液中，製成老少咸宜、顏色迷人且具酸甜口感的酪梨水晶果凍，希望透過現場教學活動，讓民眾可以在家自行製作，以增加樂活休閒養生，健康飲食目的。

嘉藥民生學院院長吳明娟表示，營養滿分的酪梨是大內區極力推廣的特色農產品，而酪梨以「生吃」最能保留營養素，味道也較加熱後容易入口，透過嘉藥大學技術研發資源，將酪梨與果凍巧妙結合，創作出清爽營養的酪梨創意新吃法，藉由本次「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」的現場教學方式，讓參與的大小朋友們做中學，體驗親手製作的樂趣，不僅能推廣在地產業，增進地方創生，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。

綜合新聞

嘉藥USR農場到餐桌 酪梨果凍 手作體驗趣

By 快通新聞 記者蔡文雄報導

10月25, 2021



【快通新聞記者蔡文雄/台南報導】嘉南藥理大學「樂守內庄 活絡共生」USR計畫攜手大內區在地小農「樂咖田庄」楊富隆，23日於大內區南瀛天文館舉辦「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，以酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣的方式來推廣酪梨新吃法並宣傳其豐富營養價值，不僅參與的學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

酪梨又名「幸福果」，號稱是「窮人的奶油」，是一般人較容易取得的營養補充品，富含多元不飽和脂肪酸、眾多維生素跟礦物質，營養價值高，吃起來也很有飽足感，台南是全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了開拓大內酪梨新藍海，大內區公所透過「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，結合各種有趣闖關遊戲、手作DIY及天文觀星等活動來推廣在地農特產文創展售。

「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」活動是嘉藥USR計畫的「農場到餐桌」項目，與樂咖田庄楊富隆先生合作，由孫靖玲及田孝威老師，率領餐旅系與藥粧學程同學，研發生食酪梨新吃法，將新鮮採收的酪梨切成塊狀，結合鳳梨或其他水果，一起包覆特調透明水晶果凍液中，製成老少咸宜、顏色迷人且具酸甜口感的酪梨水晶果凍，希望透過現場教學活動，讓民眾可以在家自行製作，以增加樂活休閒養生，健康飲食目的。

嘉藥民生學院院長吳明娟表示，營養滿分的酪梨是大內區極力推廣的特色農產品，而酪梨以「生吃」最能保留營養素，味道也較加熱後容易入口，透過嘉藥大學技術研發資源，將酪梨與果凍巧妙結合，創作出清爽營養的酪梨創意新吃法，藉由本次「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」的現場教學方式，讓參與的大小朋友們做中學，體驗親手製作的樂趣，不僅能推廣在地產業，增進地方創生，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。

圖說：嘉藥師生至台南大內教導民眾手作酪梨果凍

嘉藥USR農場到餐桌 酪梨果凍 手作體驗趣

勁報 2021/10/24 23:13(9小時前)



【記者劉軒縈/臺南報導】嘉南藥理大學「樂守內庄 活絡共生」USR計畫攜手大內區在地小農「樂咖田庄」楊富隆，23日於大內區南瀛天文館舉辦「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，以酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣的方式來推廣酪梨新吃法並宣傳其豐富營養價值，不僅參與的學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

酪梨又名「幸福果」，號稱是「窮人的奶油」，是一般人較容易取得的營養補充品，富含多元不飽和脂肪酸、眾多維生素跟礦物質，營養價值高，吃起來也很有飽足感，台南是全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了開拓大內酪梨新藍海，大內區公所透過「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，結合各種有趣闖關遊戲、手作DIY及天文觀星等活動來推廣在地農特產文創展售。

「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」活動是嘉藥USR計畫的「農場到餐桌」項目，與樂咖田庄楊富隆先生合作，由孫靖玲及田孝威老師，率領餐旅系與藥粧學程同學，研發生食酪梨新吃法，將新鮮採收的酪梨切成塊狀，結合鳳梨或其他水果，一起包覆特調透明水晶果凍液中，製成老少咸宜、顏色迷人且具酸甜口感的酪梨水晶果凍，希望透過現場教學活動，

讓民眾可以在家自行製作，以增加樂活休閒養生，健康飲食目的。

嘉藥民生學院院長吳明娟表示，營養滿分的酪梨是大內區極力推廣的特色農產品，而酪梨以「生吃」最能保留營養素，味道也較加熱後容易入口，透過嘉藥大學技術研發資源，將酪梨與果凍巧妙結合，創作出清爽營養的酪梨創意新吃法，藉由本次「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」的現場教學方式，讓參與的大小朋友們做中學，體驗親手製作的樂趣，不僅能推廣在地產業，增進地方創生，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1:嘉藥孫靖玲老師研發的酪梨水晶果凍DIY手作包。(嘉藥提供)

圖2:嘉藥師生至台南大內教導民眾手作酪梨果凍。(嘉藥提供)

圖3:嘉藥學生向民眾講解酪梨果凍製作程序。(嘉藥提供)



嘉藥USR農場到餐桌 手作酪梨果凍體驗趣

勁報 2021/10/24 10:18(22小時前)



【勁報/記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學「樂守內庄 活絡共生」USR計畫攜手大內區在地小農「樂咖田庄」楊富隆，23日於大內區南瀛天文館舉辦「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，以酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣方式，來推廣酪梨新吃法並宣傳其豐富營養價值，不僅參與學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

校方表示，酪梨又名「幸福果」，號稱是「窮人的奶油」，是一般人較容易取得營養補充品，富含多元不飽和脂肪酸、眾多維生素跟礦物質，營養價值高，吃起來也很有飽足感，臺南是全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了開拓大內酪梨新藍海，大內區公所透過「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，結合各種有趣闖關遊戲、手作DIY及天文觀星等活動，來推廣在地農特產文創展售。

「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」活動是嘉藥USR計畫「農場到餐桌」項目，與樂咖田庄楊富隆合作，由孫靖玲、田孝威老師領軍，率領餐旅系、藥粧學程同學，研發生食酪梨新吃法，將新鮮採收酪梨切成塊狀，結合鳳梨或其他水果，一起包覆特調透明水晶果凍液中，製成老少咸宜、顏色迷人且具酸甜口感的酪梨水晶果凍，希望透過現場教學活動，讓民眾可以在家自行製作，以增加樂活休閒養生，健康飲食目的。

嘉藥民生學院院長吳明娟表示，營養滿分的酪梨是大內區極力推廣的特色農產品，而酪梨以「生吃」最能保留營養素，味道也較加熱後容易入口，透過嘉藥大學技術研發資源，將酪梨與果凍巧妙結合，創作出清爽營養的酪梨創意新吃法，藉由本次「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」現場教學方式，讓參與大小朋友們從中學習，體驗親手製作樂趣，不僅能推廣在地產業，增進地方創生，也宣導「農場到餐桌」精神與樂活飲食新觀念，善盡嘉藥社會責任。





嘉藥USR農場到餐桌 酪梨果凍 手作體驗趣

勁報 2021/10/24 12:35(20小時前)



【勁報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學「樂守內庄 活絡共生」USR計畫攜手大內區在地小農「樂咖田庄」楊富隆，23日於大內區南瀛天文館舉辦「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，以酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣的方式來推廣酪梨新吃法並宣傳其豐富營養價值，不僅參與的學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

酪梨又名「幸福果」，號稱是「窮人的奶油」，是一般人較容易取得的營養補充品，富含多元不飽和脂肪酸、眾多維生素跟礦物質，營養價值高，吃起來也很有飽足感，台南是全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了開拓大內酪梨新藍海，大內區公所透過「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，結合各種有趣闖關遊戲、手作DIY及天文觀星等活動來推廣在地農特產文創展售。

「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」活動是嘉藥USR計畫的「農場到餐桌」項目，與樂咖田庄楊富隆先生合作，由孫靖玲及田孝威老師，率領餐旅系與藥粧學程同學，研發生食酪梨新吃法，將新鮮採收的酪梨切成塊狀，結合鳳梨或其他水果，一起包覆特調透明水晶果凍液中，製成老少咸宜、顏色迷人且具酸甜口感的酪梨水晶果凍，希望透過現場教學活動，讓民眾可以在家自行製作，以增加樂活休閒養生，健康飲食目的。

嘉藥民生學院院長吳明娟表示，營養滿分的酪梨是大內區極力推廣的特色農產品，而酪梨以「生吃」最能保留營養素，味道也較加熱後容易入口，透過嘉藥大學技術研發資源，將酪梨與果凍巧妙結合，創作出清爽營養的酪梨創意新吃法，藉由本次「酪梨水晶果凍DIY 手作體驗趣」的現場教學方式，讓參與的大小朋友們做中學，體驗親手製作的樂趣，不僅能推廣在地產業，增進地方創生，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。





【記者劉軒縈/臺南報導】嘉南藥理大學「樂守內庄 活絡共生」USR計畫攜手大內區在地小農「樂咖田庄」楊富隆，23日於大內區南瀛天文館舉辦「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，以酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣的方式來推廣酪梨新吃法並宣傳其豐富營養價值，不僅參與的學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

酪梨又名「幸福果」，號稱是「窮人的奶油」，是一般人較容易取得的營養補充品，富含多元不飽和脂肪酸、眾多維生素跟礦物質，營養價值高，吃起來也很有飽足感，台南是全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了開拓大內酪梨新藍海，大內區公所透過「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，結合各種有趣闖關遊戲、手作DIY及天文觀星等活動來推廣在地農特產文創展售。

「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」活動是嘉藥USR計畫的「農場到餐桌」項目，與樂咖田庄楊富隆先生合作，由孫靖玲及田孝威老師，率領餐旅系與藥粧學程同學，研發生食酪梨新吃法，將新鮮採收的酪梨切成塊狀，結合鳳梨或其

他水果，一起包覆特調透明水晶果凍液中，製成老少咸宜、顏色迷人且具酸甜口感的酪梨水晶果凍，希望透過現場教學活動，讓民眾可以在家自行製作，以增加樂活休閒養生，健康飲食目的。

嘉藥民生學院院長吳明娟表示，營養滿分的酪梨是大內區極力推廣的特色農產品，而酪梨以「生吃」最能保留營養素，味道也較加熱後容易入口，透過嘉藥大學技術研發資源，將酪梨與果凍巧妙結合，創作出清爽營養的酪梨創意新吃法，藉由本次「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」的現場教學方式，讓參與的大小朋友們做中學，體驗親手製作的樂趣，不僅能推廣在地產業，增進地方創生，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1:嘉藥孫靖玲老師研發的酪梨水晶果凍DIY手作包。(嘉藥提供)

圖2:嘉藥師生至台南大內教導民眾手作酪梨果凍。(嘉藥提供)

圖3:嘉藥學生向民眾講解酪梨果凍製作程序。(嘉藥提供)



嘉藥USR農場到餐桌 手作酪梨果凍體驗趣

勁報

更新於 10月24日10:18 • 發布於 10月24日10:18

訂閱



【勁報/記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學「樂守內庄 活絡共生」USR計畫攜手大內區在地小農「樂咖田庄」楊富隆，23日於大內區南瀛天文館舉辦「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，以酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣方式，來推廣酪梨新吃法並宣傳其豐富營養價值，不僅參與學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

校方表示，酪梨又名「幸福果」，號稱是「窮人的奶油」，是一般人較容易取得營養補充品，富含多元不飽和脂肪酸、眾多維生素跟礦物質，營養價值高，吃起來也很有飽足感，臺南是全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了開拓大內酪梨新藍海，大內區公所透過「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，結合各種有趣闖關遊戲、手作DIY及天文觀星等活動，來推廣在地農特產文創展售。

「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」活動是嘉藥USR計畫「農場到餐桌」項目，與樂咖田庄楊富隆合作，由孫靖玲、田孝威老師領軍，率領餐旅系、藥粧學程同學，研發生

食酪梨新吃法，將新鮮採收酪梨切成塊狀，結合鳳梨或其他水果，一起包覆特調透明水晶果凍液中，製成老少咸宜、顏色迷人且具酸甜口感的酪梨水晶果凍，希望透過現場教學活動，讓民眾可以在家自行製作，以增加樂活休閒養生，健康飲食目的。

嘉藥民生學院院長吳明娟表示，營養滿分的酪梨是大內區極力推廣的特色農產品，而酪梨以「生吃」最能保留營養素，味道也較加熱後容易入口，透過嘉藥大學技術研發資源，將酪梨與果凍巧妙結合，創作出清爽營養的酪梨創意新吃法，藉由本次「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」現場教學方式，讓參與大小朋友們從中學習，體驗親手製作樂趣，不僅能推廣在地產業，增進地方創生，也宣導「農場到餐桌」精神與樂活飲食新觀念，善盡嘉藥社會責任。





嘉藥USR農場到餐桌 酪梨果凍 手作體驗趣

勁報

更新於 10月24日12:35 • 發布於 10月24日12:35

訂閱



【勁報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學「樂守內庄 活絡共生」USR計畫攜手大內區在地小農「樂咖田庄」楊富隆，23日於大內區南瀛天文館舉辦「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，以酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣的方式來推廣酪梨新吃法並宣傳其豐富營養價值，不僅參與的學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

酪梨又名「幸福果」，號稱是「窮人的奶油」，是一般人較容易取得的營養補充品，富含多元不飽和脂肪酸、眾多維生素跟礦物質，營養價值高，吃起來也很有飽足感，台南是全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了開拓大內酪梨新藍海，大內區公所透過「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，結合各種有趣闖關遊戲、手作DIY及天文觀星等活動來推廣在地農特產文創展售。

「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」活動是嘉藥USR計畫的「農場到餐桌」項目，與樂咖田庄楊富隆先生合作，由孫靖玲及田孝威老師，率領餐旅系與藥粧學程同學，研發

生食酪梨新吃法，將新鮮採收的酪梨切成塊狀，結合鳳梨或其他水果，一起包覆特調透明水晶果凍液中，製成老少咸宜、顏色迷人且具酸甜口感的酪梨水晶果凍，希望透過現場教學活動，讓民眾可以在家自行製作，以增加樂活休閒養生，健康飲食目的。

嘉藥民生學院院長吳明娟表示，營養滿分的酪梨是大內區極力推廣的特色農產品，而酪梨以「生吃」最能保留營養素，味道也較加熱後容易入口，透過嘉藥大學技術研發資源，將酪梨與果凍巧妙結合，創作出清爽營養的酪梨創意新吃法，藉由本次「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」的現場教學方式，讓參與的大小朋友們做中學，體驗親手製作的樂趣，不僅能推廣在地產業，增進地方創生，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農場到餐桌 酪梨果凍 手作體驗趣

勁報

更新於 10月24日23:13 • 發布於 10月24日23:13

訂閱



【記者劉軒縈/臺南報導】嘉南藥理大學「樂守內庄 活絡共生」USR計畫攜手大內區在地小農「樂咖田庄」楊富隆，23日於大內區南瀛天文館舉辦「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，以酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣的方式來推廣酪梨新吃法並宣傳其豐富營養價值，不僅參與的學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

酪梨又名「幸福果」，號稱是「窮人的奶油」，是一般人較容易取得的營養補充品，富含多元不飽和脂肪酸、眾多維生素跟礦物質，營養價值高，吃起來也很有飽足感，台南是全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了開拓大內酪梨新藍海，大內區公所透過「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，結合各種有趣闖關遊戲、手作DIY及天文觀星等活動來推廣在地農特產文創展售。

「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」活動是嘉藥USR計畫的「農場到餐桌」項目，與樂咖田庄楊富隆先生合作，由孫靖玲及田孝威老師，率領餐旅系與藥粧學程同學，研發生食酪梨新吃法，將新鮮採收的酪梨切成塊狀，結合鳳梨或其他水果，一起包覆特調透明水晶果凍液中，製成老少咸宜、顏色迷人且具酸甜口感的酪梨水晶果凍，希望透過現場教學活動，讓民眾可以在家自行製作，以增加樂活休閒養生，健康飲食目的。

嘉藥民生學院院長吳明娟表示，營養滿分的酪梨是大內區極力推廣的特色農產品，而酪梨以「生吃」最能保留營養素，味道也較加熱後容易入口，透過嘉藥大學技術研發資源，將酪梨與果凍巧妙結合，創作出清爽營養的酪梨創意新吃法，藉由本次「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」的現場教學方式，讓參與的大小朋友們做中學，體驗親手製作的樂趣，不僅能推廣在地產業，增進地方創生，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1:嘉藥孫靖玲老師研發的酪梨水晶果凍DIY手作包。(嘉藥提供)

圖2:嘉藥師生至台南大內教導民眾手作酪梨果凍。(嘉藥提供)

圖3:嘉藥學生向民眾講解酪梨果凍製作程序。(嘉藥提供)





生活新聞

嘉藥USR農場到餐桌 酪梨果凍 手作體驗趣

勁報 2021/10/24 23:13

字級： A- A A+



【記者劉軒縈/臺南報導】嘉南藥理大學「樂守內庄 活絡共生」USR計畫攜手大內區在地小農「樂咖田庄」楊富隆，23日於大內區南瀛天文館舉辦「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，以酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣的方式來推廣酪梨新吃法並宣傳其豐富營養價值，不僅參與的學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

酪梨又名「幸福果」，號稱是「窮人的奶油」，是一般人較容易取得的營養補充品，富含多元不飽和脂肪酸、眾多維生素跟礦物質，營養價值高，吃起來也很有飽足感，台南是全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了開拓大內酪梨新藍海，大內區公所透過「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，結合各種有趣闖關遊戲、手作DIY及天文觀星等活動來推廣在地農特產文創展售。

「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」活動是嘉藥USR計畫的「農場到餐桌」項目，與樂咖田庄楊富隆先生合作，由孫靖玲及田孝威老師，率領餐旅系與藥粧學程同學，研發生食酪梨新吃法，將新鮮採收的酪梨切成塊狀，結合鳳梨或其他水果，一起包覆特調透明水晶果凍液中，製成老少咸宜、顏色迷人且具酸甜口感的酪梨水晶果凍，希望透過現場教學活動，讓民眾可以在家自行製作，以增加樂活休閒養生，健康飲食目的。

嘉藥民生學院院長吳明娟表示，營養滿分的酪梨是大內區極力推廣的特色農產品，而酪梨以「生吃」最能保留營養素，味道也較加熱後容易入口，透過嘉藥大學技術研發資源，將酪梨與果凍巧妙結合，創作出清爽營養的酪梨創意新吃法，藉由本次「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」的現場教學方式，讓參與的大小朋友們做中學，體驗親手製作的樂趣，不僅能推廣在地產業，增進地方創生，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1:嘉藥孫靖玲老師研發的酪梨水晶果凍DIY手作包。(嘉藥提供)

圖2:嘉藥師生至台南大內教導民眾手作酪梨果凍。(嘉藥提供)

圖3:嘉藥學生向民眾講解酪梨果凍製作程序。(嘉藥提供)





2021-10-24 10:18:35 勁報/記者于郁金/臺南報導

嘉藥USR農場到餐桌 手作酪梨果凍體驗趣



嘉南藥理大學「樂守內庄 活絡共生」USR計畫攜手大內區在地小農「樂咖田庄」楊富隆，23日於大內區南瀛天文館舉辦「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，以酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣方式，來推廣酪梨新吃法並宣傳其豐富營養價值，不僅參與學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

校方表示，酪梨又名「幸福果」，號稱是「窮人的奶油」，是一般人較容易取得營養補充品，富含多元不飽和脂肪酸、眾多維生素跟礦物質，營養價值高，吃起來也很有飽足感，臺南是全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了開拓大內酪梨新藍海，大內區公所透過「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，結合各種有趣闖關遊戲、手作DIY及天文觀星等活動，來推廣在地農特產文創展售。

「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」活動是嘉藥USR計畫「農場到餐桌」項目，與樂咖田庄楊富隆合作，由孫靖玲、田孝威老師領軍，率領餐旅系、藥粧學程同學，研發生食酪梨新吃法，將新鮮採收酪梨切成塊狀，結合鳳梨或其他水果，一起包覆特調透明水晶果凍液中，製成老少咸宜、顏色迷人且具酸甜口感的酪梨水晶果凍，希望透過現場教學活動，讓民眾可以在家自行製作，以增加樂活休閒養生，健康飲食目的。

嘉藥民生學院院長吳明娟表示，營養滿分的酪梨是大內區極力推廣的特色農產品，而酪梨以「生吃」最能保留營養素，味道也較加熱後容易入口，透過嘉藥大學技術研發資源，將酪梨與果凍巧妙結合，創作出清爽營養的酪梨創意新吃法，藉由本次「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」現場教學方式，讓參與大小朋友們從中學習，體驗親手製作樂趣，不僅能推廣在地產業，增進地方創生，也宣導「農場到餐桌」精神與樂活飲食新觀念，善盡嘉藥社會責任。





嘉藥USR農場到餐桌 酪梨果凍 手作體驗趣



2021-10-24 【勁報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學「樂守內庄 活絡共生」USR計畫攜手大內區在地小農「樂咖田庄」楊富隆，23日於大內區南瀛天文館舉辦「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，以酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣的方式來推廣酪梨新吃法並宣傳其豐富營養價值，不僅參與的學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

酪梨又名「幸福果」，號稱是「窮人的奶油」，是一般人較容易取得的營養補充品，富含多元不飽和脂肪酸、眾多維生素跟礦物質，營養價值高，吃起來也很有飽足感，台南是全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了開拓大內酪梨新藍海，大內區公所透過「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，結合各種有趣闖關遊戲、手作DIY及天文觀星等活動來推廣在地農特產文創展售。

「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」活動是嘉藥USR計畫的「農場到餐桌」項目，與樂咖田庄楊富隆先生合作，由孫靖玲及田孝威老師，率領餐旅系與藥粧學程同學，研發生食酪梨新吃法，將新鮮採收的酪梨切成塊狀，結合鳳梨或其他水果，一起包覆特調透明水晶果凍液中，製成老少咸宜、顏色迷人且具酸甜口感的酪梨水晶果凍，希望透過現場教學活動，讓民眾可以在家自行製作，以增加樂活休閒養生，健康飲食目的。

嘉藥民生學院院長吳明娟表示，營養滿分的酪梨是大內區極力推廣的特色農產品，而酪梨以「生吃」最能保留營養素，味道也較加熱後容易入口，透過嘉藥大學技術研發資源，將酪梨與果凍巧妙結合，創作出清爽營養的酪梨創意新吃法，藉由本次「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」的現場教學方式，讓參與的大小朋友們做中學，體驗親手製作的樂趣，不僅能推廣在地產業，增進地方創生，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農場到餐桌 酪梨果凍 手作體驗趣



2021-10-24 【記者劉軒縈/臺南報導】嘉南藥理大學「樂守內庄 活絡共生」USR計畫攜手大內區在地小農「樂咖田庄」楊富隆，23日於大內區南瀛天文館舉辦「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，以酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣的方式來推廣酪梨新吃法並宣傳其豐富營養價值，不僅參與的學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

酪梨又名「幸福果」，號稱是「窮人的奶油」，是一般人較容易取得的營養補充品，富含多元不飽和脂肪酸、眾多維生素跟礦物質，營養價值高，吃起來也很有飽足感，台南是全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了開拓大內酪梨新藍海，大內區公所透過「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，結合各種有趣闖關遊戲、手作DIY及天文觀星等活動來推廣在地農特產文創展售。

「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」活動是嘉藥USR計畫的「農場到餐桌」項目，與樂咖田庄楊富隆先生合作，由孫靖玲及田孝威老師，率領餐旅系與藥粧學程同學，研發生食酪梨新吃法，將新鮮採收的酪梨切成塊狀，結合鳳梨或其他水果，一起包覆特調透明水晶果凍液中，製成老少咸宜、顏色迷人且具酸甜口感的酪梨水晶果凍，希望透過現場教學活動，讓民眾可以在家自行製作，以增加樂活休閒養生，健康飲食目的。

嘉藥民生學院院長吳明娟表示，營養滿分的酪梨是大內區極力推廣的特色農產品，而酪梨以「生吃」最能保留營養素，味道也較加熱後容易入口，透過嘉藥大學技術研發資源，將酪梨與果凍巧妙結合，創作出清爽營養的酪梨創意新吃法，藉由本次「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」的現場教學方式，讓參與的大小朋友們做中學，體驗親手製作的樂趣，不僅能推廣在地產業，增進地方創生，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1:嘉藥孫靖玲老師研發的酪梨水晶果凍DIY手作包。(嘉藥提供)

圖2:嘉藥師生至台南大內教導民眾手作酪梨果凍。(嘉藥提供)

圖3:嘉藥學生向民眾講解酪梨果凍製作程序。(嘉藥提供)





樂咖田庄農場

...

10月24日下午5:58 · 🌐

嘉南藥理大學「樂守內庄 活絡共生」USR計畫攜手大內區在地小農「樂咖田庄」楊富隆，23日於大內區南瀛天文館舉辦「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，以酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣方式，來推廣酪梨新吃法並宣傳其豐富營養價值，不僅參與學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

嘉藥USR農場到餐桌 手作酪梨果凍體驗趣 | 勁報 | LINE TODAY

<https://liff.line.me/14549871...../v2/article/XYVZvk.....>



i

TODAY.LINE.ME

嘉藥USR農場到餐桌 手作酪梨果凍體驗趣 | 勁報 | LINE TODAY

【勁報 / 記者王如金 / 嘉南報導】嘉南藥理大學「樂守內庄 活絡共生」USR計

嘉藥USR農場到餐桌 手作酪梨果凍體驗趣



2021-10-24 【勁報/記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學「樂守內庄 活絡共生」USR計畫攜手大內區在地小農「樂咖田庄」楊富隆，23日於大內區南瀛天文館舉辦「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，以酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣方式，來推廣酪梨新吃法並宣傳其豐富營養價值，不僅參與學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

校方表示，酪梨又名「幸福果」，號稱是「窮人的奶油」，是一般人較容易取得營養補充品，富含多元不飽和脂肪酸、眾多維生素跟礦物質，營養價值高，吃起來也很有飽足感，臺南是全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了開拓大內酪梨新藍海，大內區公所透過「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，結合各種有趣闖關遊戲、手作DIY及天文觀星等活動，來推廣在地農特產文創展售。

「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」活動是嘉藥USR計畫「農場到餐桌」項目，與樂咖田庄楊富隆合作，由孫靖玲、田孝威老師領軍，率領餐旅系、藥粧學程同學，研發生食酪梨新吃法，將新鮮採收酪梨切成塊狀，結合鳳梨或其他水果，一起包覆特調透明水晶果凍液中，製成老少咸宜、顏色迷人且具酸甜口感的酪梨水晶果凍，希望透過現場教學活動，讓民眾可以在家自行製作，以增加樂活休閒養生，健康飲食目的。

嘉藥民生學院院長吳明娟表示，營養滿分的酪梨是大內區極力推廣的特色農產品，而酪梨以「生吃」最能保留營養素，味道也較加熱後容易入口，透過嘉藥大學技術研發資源，將酪梨與果凍巧妙

結合，創作出清爽營養的酪梨創意新吃法，藉由本次「酪梨水晶凍DIY手作體驗趣」現場教學方式，讓參與大小朋友們從中學習，體驗親手製作樂趣，不僅能推廣在地產業，增進地方創生，也宣導「農場到餐桌」精神與樂活飲食新觀念，善盡嘉藥社會責任。





農場到餐桌 嘉藥推廣酪梨新吃法



2021-10-24



圖：嘉藥師生至大內教導民眾手作酪梨果凍。記者黃鐘毅攝

嘉南藥理大學「樂守內庄 活絡共生」USR計畫攜手大內區在地小農「樂咖田庄」楊富隆，二十四日在大內區南瀛天文館舉辦「二〇二一發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，以酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣的方式，推廣酪梨新吃法並宣傳其豐富營養價值，不僅參與的學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

酪梨又名「幸福果」，號稱是「窮人的奶油」，是一般人較容易取得的營養補充品，富含多元不飽和脂肪酸、眾多維生素跟礦物質，營養價值高，吃起來也很有飽足感，台南是全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為開拓大內酪梨新藍海，大內區公所透過「二〇二一發現星大內市集暨社區營造成果

展活動」，結合各種有趣闖關遊戲、手作DIY及天文觀星等活動來推廣在地農特產文創展售。

「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」活動是嘉藥USR計畫的「農場到餐桌」項目，與樂咖田庄合作，由孫靖玲及田孝威老師，率領餐旅系與藥粧學程同學，研發生食酪梨新吃法，將新鮮採收的酪梨切成塊狀，結合鳳梨或其他水果，一起包覆特調透明水晶果凍液中，製成老少咸宜、顏色迷人且具酸甜口感的酪梨水晶果凍。

嘉藥民生學院院長吳明娟表示，營養滿分的酪梨是大內區極力推廣的特色農產品，而酪梨以「生吃」最能保留營養素，透過校方技術研發資源，將酪梨與果凍巧妙結合，創作出清爽營養的酪梨創意新吃法，藉由這次活動現場教學方式，讓參與的大小朋友們做中學，體驗親手製作的樂趣，不僅能推廣在地產業，增進地方創生，也宣導「農場到餐桌」精神與樂活飲食新觀念。

【記者黃鐘毅 / 台南報導】



圖：嘉藥有趣又美味的手作酪梨果凍吸引民眾目光。記者黃鐘毅攝

嘉藥USR農場到餐桌 酪梨果凍 手作體驗趣

LINE 用LINE傳送

E-Mail

列印

大 中 小

2021-10-24 瀏覽人數：160



記者：黃雅娟

嘉南藥理大學「樂守內庄 活絡共生」USR計畫攜手大內區在地小農「樂咖田庄」楊富隆，23日於大內區南瀛天文館舉辦「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，以酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣的方式來推廣酪梨新吃法並宣傳其豐富營養價值，不僅參與的學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

酪梨又名「幸福果」，號稱是「窮人的奶油」，是一般人較容易取得的營養補充品，富含多元不飽和脂肪酸、眾多維生素跟礦物質，營養價值高，吃起來也很有飽足感，台南是全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了開拓大內酪梨新藍海，大內區公所透過「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，結合各種有趣闖關遊戲、手作DIY及天文觀星等活動來推廣在地農特產文創展售。

「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」活動是嘉藥USR計畫的「農場到餐桌」項目，與樂咖田庄楊富隆先生合作，由孫靖玲及田孝威老師，率領餐旅系與藥粧學程同學，研發生食酪梨新吃法，將新鮮採收的酪梨切成塊狀，結合鳳梨或其他水果，一起包覆特調透明水晶果凍液中，製成老少咸宜、顏色迷人且具酸甜口感的酪梨水晶果凍，希望透過現場教學活動，讓民眾可以在家自行製作，以增加樂活休閒養生，健康飲食目的。

嘉藥民生學院院長吳明娟表示，營養滿分的酪梨是大內區極力推廣的特色農產品，而酪梨以「生吃」最能保留營養素，味道也較加熱後容易入口，透過嘉藥大學技術研發資源，將酪梨與果凍巧妙結合，創作出清爽營養的酪梨創意新吃法，藉由本次「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」的現場教學方式，讓參與的大小朋友們做中學，體驗親手製作的樂趣，不僅能推廣在地產業，增進地方創生，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。

關鍵字：嘉藥 USR計畫 農場 樂咖田庄

嘉藥USR農場到餐桌 酪梨果凍 手作體驗趣



▲嘉藥師生至台南大內教導民眾手作酪梨果凍
。(嘉藥提供)

視傳媒記者蔡清欽 / 台南報導

嘉南藥理大學「樂守內庄 活絡共生」USR計畫攜手大內區在地小農「樂咖田庄」楊富隆，23日於大內區南瀛天文館舉辦「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，以酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣的方式來推廣酪梨新吃法並宣傳其豐富營養價值，不僅參與的學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。



▲嘉藥學生向民眾講解酪梨果凍製作程序。(嘉藥提供)

酪梨又名「幸福果」，號稱是「窮人的奶油」，是一般人較容易取得的營養補充品，富含多元不飽和脂肪酸、眾多維生素跟礦物質，營養價值高，吃起來也很有飽足感，台南是全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了開拓大內酪梨新藍海，大內區公所透過「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，結合各種有趣闖關遊戲、手作DIY及天文觀星等活動來推廣在地農特產文創展售。



▲嘉藥孫靖玲老師研發的酪梨水晶果凍DIY手作包。(嘉藥提供)

「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」活動是嘉藥USR計畫的「農場到餐桌」項目，與樂咖田庄楊富隆先生合作，由孫靖玲及田孝威老師，率領餐旅系與藥粧學程同學，研發生食酪梨新吃法，將新鮮採收的酪梨切成塊狀，結合鳳梨或其他水果，一起包覆特調透明水晶果凍液中，製成老少咸宜、顏色迷人且具酸甜口感的酪梨水晶果凍，希望透過現場教學活動，讓民眾可以在家自行製作，以增加樂活休閒養生，健康飲食目的。

嘉藥民生學院院長吳明娟表示，營養滿分的酪梨是大內區極力推廣的特色農產品，而酪梨以「生吃」最能保留營養素，味道也較加熱後容易入口，透過嘉藥大學技術研發資源，將酪梨與果凍巧妙結合，創作出清爽營養的酪梨創意新吃法，藉由本次「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」的現場教學方式，讓參與的大小朋友們做中學，體驗親手製作的樂趣，不僅能推廣在地產業，增進地方創生，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。

🔔 13:40 貨櫃三雄反彈 台股上漲5點收16,894點

經濟日報 > 商情 > 產學研訓

嘉藥USR農場到餐桌 酪梨果凍 手作體驗趣

本文共1285字



2021/10/25 09:44

經濟日報 黃逢森

嘉南藥理大學「樂守內庄 活絡共生」USR計畫攜手大內區在地小農「樂咖田庄」楊富隆，23日於大內區南瀛天文館舉辦「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，以酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣的方式來推廣酪梨新吃法並宣傳其豐富營養價值，不僅參與的學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

酪梨又名「幸福果」，號稱是「窮人的奶油」，是一般人較容易取得的營養補充品，富含多元不飽和脂肪酸、眾多維生素跟礦物質，營養價值高，吃起來也很有飽足感，台南是全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了開拓大內酪梨新藍海，大內區公所透過「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，結合各種有趣闖關遊戲、手作DIY及天文觀星等活動來推廣在地農特產文創展售。

「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」活動是嘉藥USR計畫的「農場到餐桌」項目，與樂咖田庄楊富隆先生合作，由孫靖玲及田孝威老師，率領餐旅系與藥粧學程同學，研發生食酪梨新吃法，將新鮮採收的酪梨切成塊狀，結合鳳梨或其他水果，一起包覆特調透明水晶果凍液中，製成老少咸宜、顏色迷人且具酸甜口感的酪梨水晶果凍，希望透過現場教學活動，讓民眾可以在家自行製作，以增加樂活休閒養生，健康飲食目的。

嘉藥民生學院院長吳明娟表示，營養滿分的酪梨是大內區極力推廣的特色農產品，而酪梨以「生吃」最能保留營養素，味道也較加熱後容易入口，透過嘉藥大學技術研發

資源，將酪梨與果凍巧妙結合，創作出清爽營養的酪梨創意新吃法，藉由本次「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」的現場教學方式，讓參與的大小朋友們做中學，體驗親手製作的樂趣，不僅能推廣在地產業，增進地方創生，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。



嘉藥孫靖玲老師研發的酪梨水晶果凍DIY手作包。 嘉藥／提供



嘉藥師生至台南大內教導民眾手作酪梨果凍。嘉藥／提供



嘉藥學生向民眾講解酪梨果凍製作程序。嘉藥／提供



有趣又美味的手作酪梨果凍吸引民眾目光。嘉藥／提供



DIY酪梨果凍提供民眾好吃又好玩的體驗。嘉藥／提供

※ 歡迎用「轉貼」或「分享」的方式轉傳文章連結；未經授權，請勿複製轉貼文章內容



NEWS ★★★★★

嘉藥USR農場到餐桌 創作清爽酪梨創意新吃法

2021/10/25 陳遍綠 632

嘉南藥理大學「樂守內庄 活絡共生」USR計畫攜手大內區在地小農「樂咖田庄」楊富隆，於大內區南瀛天文館舉辦「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」，以酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣的方式來推廣酪梨新吃法並宣傳其豐富營養價值，酪梨又名「幸福果」，號稱是「窮人的奶油」，是一般人較容易取得的營養補充品，富含多元不飽和脂肪酸、眾多維生素跟礦物質，營養價值高，吃起來也很有飽足感。



▲大內區公所透過「2021發現星大內市集暨社區營造成果展活動」推廣在地農特產文創展售。

「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」活動是嘉藥USR計畫的「農場到餐桌」項目，與樂咖田庄楊富隆先生合作，由孫靖玲及田孝威老師，率領餐旅系與藥粧學程同學，研發生食酪梨新吃法，將新鮮採收的酪梨切成塊狀，結合鳳梨或其他水果，一起包覆特調透明水晶果凍液中，製成老少咸宜、顏色迷人且具酸甜口感的酪梨水晶果凍，希望透過現場教學活動，讓民眾可以在家自行製作，以增加樂活休閒養生，健康飲食目的。



▲「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」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。

嘉藥民生學院院長吳明娟表示，營養滿分的酪梨是大內區極力推廣的特色農產品，而酪梨以「生吃」最能保留營養素，味道也較加熱後容易入口，透過嘉藥大學技術研發資源，將酪梨與果凍巧妙結合，藉由本次「酪梨水晶果凍DIY手作體驗趣」的現場教學方式，讓參與的大小朋友們做中學，體驗親手製作的樂趣。