



嘉藥 USR 計畫 青銀一起來 研發大內酪梨新吃法

嘉南藥理大學為推廣食農教育體驗，將農特產加值產品推廣給更多人知道，今(13日)在校內烘焙教室舉辦「青銀一起來 手作烘焙營」活動，由餐旅系48位烘焙模組同學帶領著40位樂齡大學的長輩，利用臺南大內區農產品—酪梨，製作出嘉藥獨創的「酪鬆餅」，推廣酪梨新吃法，讓不敢嘗試酪梨的人有更多的選擇。

嘉藥大學社會責任實踐（USR）計畫之「青銀共生～活酪大內樂居地」，已連續3年以大內區農特產「酪梨」為主題，製作出美味且豐富營養的酪梨點心，從酪梨蛋糕杯、酪梨果凍杯、酪梨鹽可頌，到今年由餐旅系孫靖玲老師研發出「酪鬆餅」（酪梨肉鬆酥餅），將酪梨加入油皮裡，減少油皮中奶油的使用量，並透過酪梨的顏色增加餅皮的色澤，烘烤出來的酪鬆餅，不僅外觀吸引人味道更是讓人口齒留香，酪梨又稱幸福果，製作出的酪鬆餅，也可稱為幸福餅。

參與「青銀一起來 手作烘焙營」高齡85歲的小蘋果阿嬤分享到，平常在家很常吃酪梨，但第一次嘗試酪梨做成點心，感覺很新奇，在大學生的帶領下完成的酪鬆餅，讓他成就感十足，還可以外帶回去跟自己的家人分享。負責帶領長輩製作酥餅的烘焙團隊學生說到，這是他們第一次帶領阿公阿嬤製作中式點心，每位長輩們雖都有幾十年的烹煮經驗，但桿捲、包餡都是第一次嘗試，過程中每位長輩在學習新事物時都十分用心及專注，讓他們深受感動也期許自己未來也可以像樂齡長輩一樣有著活到老學到老的精神。

餐旅系主任戴揚飛表示，嘉藥餐旅系向來重視學生理論與實作並



嘉南藥理大學 新聞稿

聯絡人：公共事務組林怡君、吳尚怡
電話：(06)2664911 # 1042、1043
E-Mail：box1042@mail.cnu.edu.tw
box1043@mail.cnu.edu.tw

進，能夠發揮所學並教導樂齡長輩一起學習也是大學時期重要課程之一，未來餐旅系也將持續鼓勵師生走出教室服務社會。

藥理學院院長王四切表示，臺南大內區為全台酪梨最大產區，結合大學端技術資源將農產品增值化，以推廣在地產業增進地方創生，增值地方產業特色，落實永續農業經營，善盡大學社會責任。