



## 用大內酪梨做酪鬆餅 嘉藥青銀一起來

記者黃文記／仁德報導

嘉南藥理大學十三日在校內烘焙教室舉辦「青銀一起來 手作烘焙營」活動，由餐旅系四十八位烘焙模組學生帶領著四十位樂齡大學的長輩，利用大內區農產品「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。

嘉藥社會責任實踐(USR)計畫之「青銀共生」活酪大內樂居地，已連續三年以大內區農特產「

酪梨」為主題，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，透過酪梨的顏色增加餅皮的色澤，味道更是讓人口齒留香。

參與手作烘焙營、高齡八十五歲的小蘋果阿嬤分享，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，讓她成就感十足，還可外帶回去跟家人分享。



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：鮮週報(F4 鮮新聞)

刊載日期：112年11月1~15日

記者：陳遍綠

## 嘉藥USR計畫 青銀一起來 研發大內酪梨新吃法

【記者／陳遍綠報導】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，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。

# 嘉藥USR計畫 青銀首座烘焙營研發大內酪梨新吃法

2023-10-17 上午 09:39 媒體中心 / 綜合報導



嘉南藥大「青銀一起來 手作烘焙營」於嘉藥餐旅大樓辦理。照：嘉南藥大提供

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，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。



運用臺南大內區農產品酪梨，製作出嘉藥牌「酪鬆餅」。照：嘉南藥大提供

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。

# 嘉藥USR計畫 青銀首座烘焙營研發大內酪梨新吃法

2023-10-17 媒體中心 / 綜合報導



嘉南藥大「青銀一起來 手作烘焙營」於嘉藥餐旅大樓辦理。照：嘉南藥大提供

嘉南藥理大學為推廣食農教育體驗，將農特產增值產品推廣給更多人知道，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。





運用臺南大內區農產品酪梨，製作出嘉藥牌「酪鬆餅」。照：嘉南藥大提供

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。

## 嘉藥USR計畫 青銀一起來 研發大內酪梨新吃法

大成報

2023-10-13 15:24



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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，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。



2023-10-13 15:30:14

## 嘉藥USR計畫 青銀一起來 研發大內酪梨新吃法



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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，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。





## 嘉藥USR計畫 青銀一起來 研發大內酪梨新吃法



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學

2023-10-13 為推廣食農教育體驗，將農特產增值產品推廣給更多人知道，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加值化，以推廣在地產業增進地方創生，加值地方產業特色，落實永續農業經營，善盡大學社會責任。



## 嘉藥USR計畫 青銀一起來 研發大內酪梨新吃法

杜忠聰 13 10 月, 2023

【透傳媒記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學為推廣食農教育體驗，將農特產增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。



## 嘉藥USR計畫 青銀一起來 研發大內酪梨新吃法

Posted on 2023-10-13 by 新聞聯訪中心





【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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，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。



Posted in 大成報, 消費生活, 社會



# 嘉藥 USR 計畫 青銀一起來 研發大內酪梨新吃法



大成報

10 月. 13, 2023



【大成報記者杜忠聰 / 臺南報導】嘉南藥理大學為推廣食農教育體驗，將農特產增值產品推廣給更多人知道，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。





# 嘉藥USR計畫 青銀一起來 研發大內酪梨新吃法

大成報/ 2023.10.13 15:26 A- A A+



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學為推廣食農教育體驗，將農特產增值產品推廣給更多人知道，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。







2023-10-16 09:38:38 中央社訊息服務20231016 09:38:38

## 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，10月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。

# 嘉藥USR計畫 青銀一起來 研發 大內酪梨新吃法

發稿時間：2023/10/16 09:38:38

(中央社訊息服務20231016 09:38:38)嘉南藥理大學為推廣食農教育體驗，將農特產增值產品推廣給更多人知道，10月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USR計畫 青銀一起來研發酪梨新吃法

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。



運用臺南大內區農產品酪梨，製作出嘉藥牌「酪鬆餅」

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。



高齡85歲的小蘋果阿嬤也參與酪鬆餅的製作

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。



「青銀一起來 手作烘焙營」今於嘉藥餐旅大樓辦理

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。

# 嘉藥USR計畫 青銀一起來 研發大內酪梨新吃法

Oct 16, 2023 [新聞](#) [新聞時事](#)

(中央社訊息服務20231016 09:38:38)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，10月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加值化，以推廣在地產業增進地方創生，加值地方產業特色，落實永續農業經營，善盡大學社會責任。

# 嘉藥USR計畫 青銀一起來 研發大內酪梨新吃法

中央社/ 2023.10.16 09:38 A- A A+

(中央社訊息服務20231016 09:38:38)嘉南藥理大學為推廣食農教育體驗，將農特產增值產品推廣給更多人知道，10月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。

# 「青銀一起來」嘉藥研發酪梨新吃法推地方創生

15:51 2023/10/13 | Campus | 王雅芬



「青銀一起來 手作烘焙營」於嘉藥餐旅大樓辦理(照片/嘉南藥理大學提供)

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。

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加值化，以推廣在地產業增進地方創生，加值地方產業特色，落實永續農業經營，善盡大學社會責任。

大內區農特產加值產品體驗推廣活動

## 酪梨肉鬆酥餅

112年度嘉南管理大學「青銀共生-活絡大內鄉居地」  
USR-地方創生產業創新計畫



嘉南管理大學USR x 樂地田莊

在地食材創新加值商品

## 酪梨鹽可頌

111年度 民生學院「樂守內庄-活絡共生」  
大學社會責任實踐計畫(USR)






運用臺南大內區農產品酪梨，製作出嘉藥牌「酪鬆餅」(照片/嘉南藥理大學)

---

#酪梨 #製作 #鬆餅 #烘焙 #帶領

---

請尊重智慧財產權勿任意轉載違者依法必究 © 1995 - 2023 China Times Group.

## 用大內酪梨做酪鬆餅 嘉藥青銀一起來



中華日報

更新於 2天前 • 發布於 2天前

追蹤



嘉藥USR計畫·青銀一起做出嘉藥牌酪鬆餅。(記者黃文記攝)

記者黃文記仁德報導

嘉南藥理大學十三日在校內烘焙教室舉辦「青銀一起來 手作烘焙營」活動，由餐旅系四十八位烘焙模組學生帶領著四十位樂齡大學的長輩，利用大內區農產品—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。

嘉藥社會責任實踐(USR)計畫之「青銀共生~活酪大內樂居地」，已連續三年以大內區農特產「酪梨」為主題，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，透過酪梨的顏色增加餅皮的色澤，味道更是讓人口齒留香。

參與手作烘焙營、高齡八十五歲的小蘋果阿嬤分享，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，讓她成就感十足，還可外帶回去跟家人分享。

## 用大內酪梨做酪鬆餅 嘉藥青銀一起來

2023-10-16



嘉藥USR計畫，青銀一起做出嘉藥牌酪鬆餅。（記者黃文記攝）

記者黃文記仁德報導

嘉南藥理大學十三日在校內烘焙教室舉辦「青銀一起來 手作烘焙營」活動，由餐旅系四十八位烘焙模組學生帶領著四十位樂齡大學的長輩，利用大內區農產品—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。

嘉藥社會責任實踐（USR）計畫之「青銀共生～活酪大內樂居地」，已連續三年以大內區農特產「酪梨」為主題，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，透過酪梨的顏色增加餅皮的色澤，味道更是讓人口齒留香。

參與手作烘焙營、高齡八十五歲的小蘋果阿嬤分享，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，讓她成就感十足，還可外帶回去跟家人分享。

12 2023年10月13日星期五

## 嘉藥USR青銀共學 研發大內酪梨幸福新吃法



【記者于郁金/臺南報導】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位樂齡大學長輩，利用臺南大內區農產品 - 酪梨，製作出嘉藥獨創「酪鬆餅」，推廣酪梨新吃法，讓不敢嘗試酪梨的人有更多選項。



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，減少油皮中奶油使用量，並透過酪梨顏色增加餅皮色澤，烘烤出來酪鬆餅，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歲小蘋果阿嬤分享說，平常在家很常吃酪梨，但第1次嘗試酪梨做成點心，感覺很新奇，在大學生帶領下完成酪鬆餅，讓她成就感十足，還可外帶回去跟自己家人分享。

負責帶領長輩製作酥餅烘焙團隊學生表示，這是他們第1次帶領阿公阿嬤製作中式點心，每位長輩們雖都有幾十年烹煮經驗，但桿捲、包餡都是第1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，期許自己未來也可像樂齡長輩一樣有著活到老學到老精神。

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加值化，以推廣在地產業增進地方創生，加值地方產業特色，落實永續農業經營，善盡大學社會責任。





## 嘉藥USR計畫 青銀一起來 研發大內酪梨新吃法 - 快通新聞



【快通新聞 記者蔡文雄/台南報導】嘉南藥理大學為推廣食農教育體驗，將農特產增值產品推廣給更多人知道，（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。

圖說：「青銀一起來 手作烘焙營」今於嘉藥餐旅大樓辦理

文章導覽

## 嘉藥**USR**計畫青銀一起來 研發大內酪梨新吃法

*About The Author TainanTalk*

〔記者鄭德政南市報導〕嘉南藥理大學為推廣食農教育體驗，將農特產增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。



（圖說）「青銀一起來·手作烘焙營」活動今天於嘉藥餐旅大樓辦理。（記者鄭德政攝）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。







（圖說）高齡85歲的小蘋果阿嬤也參與酪鬆餅的製作。（記者鄭德政攝）

參與「青銀一起來 手作烘焙營」高齡85歲的小蘋果阿嬤分享，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，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。



（圖說）嘉藥樂齡大學長輩專心聆聽孫靖玲老師（左）解說「酪鬆餅」製作方法。（記者鄭德政攝）

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，未來餐旅系將持續鼓勵師生走出教室服務社會。



（圖說）嘉藥USR計畫青銀一起來研發酪梨新吃法，與會長輩和嘉藥師生大合照。（記者鄭德政攝）

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加值化，以推廣在地產業增進地方創生，加值地方產業特色，落實永續農業經營，善盡大學社會責任。

# 嘉藥USR青銀共學 研發大內酪梨幸福新吃法



勁報

發布於 3 天前



【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學為推廣食農教育體驗，將農特產增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位樂齡大學長輩，利用臺南大內區農產品 - 酪梨，製作出嘉藥獨創「酪鬆餅」，推廣酪梨新吃法，讓不敢嘗試酪梨的人有更多選項。

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，減少油皮中奶油使用量，並透過酪梨顏色增加餅皮色澤，烘烤出來酪鬆餅，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歲小蘋果阿嬤分享說，平常在家很常吃酪梨，但第1次嘗試酪梨做成點心，感覺很新奇，在大學生帶領下完成酪鬆餅，讓她成就感十足，還可外帶回去跟自己家人分享。

負責帶領長輩製作酥餅烘焙團隊學生表示，這是他們第1次帶領阿公阿嬤製作中式點心，每位長輩們雖都有幾十年烹煮經驗，但桿捲、包餡都是第1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，期許自己未來也可像樂齡長輩一樣有著活到老學到老精神。

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，未來餐旅系將持續鼓勵師生走出教室服務社會。

嘉南藥理大學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加值化，以推廣在地產業增進地方創生，加值地方產業特色，落實永續農業經營，善盡大學社會責任。(嘉南藥理大學提供照片)



## 嘉藥USR青銀共學 研發大內酪梨幸福新吃法

勁報

2023-10-13 14:06



【勁報記者于郁金/臺南報導】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位樂齡大學長輩，利用臺南大內區農產品 - 酪梨，製作出嘉藥獨創「酪鬆餅」，推廣酪梨新吃法，讓不敢嘗試酪梨的人有更多選項。

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，減少油皮中奶油使用量，並透過酪梨顏色增加餅皮色澤，烘烤出來酪鬆餅，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歲小蘋果阿嬤分享說，平常在家很常吃酪梨，但第1次嘗試酪梨做成點心，感覺很新奇，在大學生帶領下完成酪鬆餅，讓她成就感十足，還可外帶回去跟自己家人分享。

負責帶領長輩製作酥餅烘焙團隊學生表示，這是他們第1次帶領阿公阿嬤製作中式點心，每位長輩們雖都有幾十年烹煮經驗，但桿捲、包餡都是第1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，期許自己未來也可像樂齡長輩一樣有著活到老學到老精神。

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，未來餐旅系將持續鼓勵師生走出教室服務社會。

嘉南藥理大學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。(嘉南藥理大學提供照片)







## 嘉藥USR青銀共學 研發大內酪梨幸福新吃法

勁報

更新於 2天前 • 發布於 2天前

追蹤



【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學為推廣食農教育體驗，將農特產增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位樂齡大學長輩，利用臺南大內區農產品 - 酪梨，製作出嘉藥獨創「酪鬆餅」，推廣酪梨新吃法，讓不敢嘗試酪梨的人有更多選項。

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，減少油皮中奶油使用量，並透過酪梨顏色增加餅皮色澤，烘烤出來酪鬆餅，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歲小蘋果阿嬤分享說，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，在大學生帶領下完成酪鬆餅，讓她成就感十足，還可外帶回去跟自己家人分享。

負責帶領長輩製作酥餅烘焙團隊學生表示，這是他們第1次帶領阿公阿嬤製作中式點心，每位長輩們雖都有幾十年烹煮經驗，但桿捲、包餡都是第1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，期許自己未來也可像樂齡長輩一樣有著活到老學到老精神。

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，未來餐旅系將持續鼓勵師生走出教室服務社會。

嘉南藥理大學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。(嘉南藥理大學提供照片)





## 嘉藥USR青銀共學 研發大內酪梨幸福新吃法

勁報 2023/10/13 14:06

字級： A- A A+



【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學為推廣食農教育體驗，將農特產增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位樂齡大學長輩，利用臺南大內區農產品 - 酪梨，製作出嘉藥獨創「酪鬆餅」，推廣酪梨新吃法，讓不敢嘗試酪梨的人有更多選項。

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，減少油皮中奶油使用量，並透過酪梨顏色增加餅皮色澤，烘烤出來酪鬆餅，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歲小蘋果阿嬤分享說，平常在家很常吃酪梨，但第1次嘗試酪梨做成點心，感覺很新奇，在大學生帶領下完成酪鬆餅，讓她成就感十足，還可外帶回去跟自己家人分享。

負責帶領長輩製作酥餅烘焙團隊學生表示，這是他們第1次帶領阿公阿嬤製作中式點心，每位長輩們雖都有幾十年烹煮經驗，但桿捲、包餡都是第1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，期許自己未來也可像樂齡長輩一樣有著活到老學到老精神。

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，未來餐旅系將持續鼓勵師生走出教室服務社會。嘉南藥理大學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。(嘉南藥理大學提供照片)





2023-10-13 14:06:51

# 嘉藥USR青銀共學 研發大內酪梨幸福新吃法



【勁報記者于郁金/臺南報導】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位樂齡大學長輩，利用臺南大內區農產品 - 酪梨，製作出嘉藥獨創「酪鬆餅」，推廣酪梨新吃法，讓不敢嘗試酪梨的人有更多選項。

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，減少油皮中奶油使用量，並透過酪梨顏色增加餅皮色澤，烘烤出來酪鬆餅，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歲小蘋果阿嬤分享說，平常在家很常吃酪梨，但第1次嘗試酪梨做成點心，感覺很新奇，在大學生帶領下完成酪鬆餅，讓她成就感十足，還可外帶回去跟自己家人分享。



負責帶領長輩製作酥餅烘焙團隊學生表示，這是他們第1次帶領阿公阿嬤製作中式點心，每位長輩們雖都有幾十年烹煮經驗，但桿捲、包餡都是第1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，期許自己未來也可像樂齡長輩一樣有著活到老學到老精神。

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，未來餐旅系將持續鼓勵師生走出教室服務社會。

嘉南藥理大學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。(嘉南藥理大學提供照片)





## 嘉藥USR青銀共學 研發大內酪梨幸福新吃法

新聞聯訪中心 2023-10-13



【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學為推廣食農教育體驗，將農特產增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位樂齡大學長輩，利用臺南大內區農產品 - 酪梨，製作出嘉藥獨創「酪鬆餅」，推廣酪梨新吃法，讓不敢嘗試酪梨的人有更多選項。

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，減少油皮中奶油使用量，並透過酪梨顏色增加餅皮色澤，烘烤出來酪鬆餅，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歲小蘋果阿嬤分享說，平常在家很常吃酪梨，但第1次嘗試酪梨做成點心，感覺很新奇，在大學生帶領下完成酪鬆餅，讓她成就感十足，還可外帶回去跟自己家人分享。

負責帶領長輩製作酥餅烘焙團隊學生表示，這是他們第1次帶領阿公阿嬤製作中式點心，每位長輩們雖都有幾十年烹煮經驗，但桿捲、包餡都是第1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，期許自己未來也可像樂齡長輩一樣有著活到老學到老精神。

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，未來餐旅系將持續鼓勵師生走出教室服務社會。

嘉南藥理大學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。(嘉南藥理大學提供照片)





## 嘉藥USR青銀共學 研發大內酪梨幸福新吃法



2023-10-13 【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學為推廣食農教育體驗，將農特產增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位樂齡大學長輩，利用臺南大內區農產品－酪梨，製作出嘉藥獨創「酪鬆餅」，推廣酪梨新吃法，讓不敢嘗試酪梨的人有更多選項。

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，減少油皮中奶油使用量，並透過酪梨顏色增加餅皮色澤，烘烤出來酪鬆餅，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歲小蘋果阿嬤分享說，平常在家很常吃酪梨，但第1次嘗試酪梨做成點心，感覺很新奇，在大學生帶領下完成酪鬆餅，讓她成就感十足，還可外帶回去跟自己家人分享。

負責帶領長輩製作酥餅烘焙團隊學生表示，這是他們第1次帶領阿公阿嬤製作中式點心，每位長輩們雖都有幾十年烹煮經驗，但桿捲、包餡都是第1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，期許自己未來也可像樂齡長輩一樣有著活到老學到老精神。

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，未來餐旅系將持續鼓勵師生走出教室服務社會。

嘉南藥理大學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。(嘉南藥理大學提供照片)



## 嘉藥USR青銀共學 研發大內酪梨幸福新吃法

Posted on 2023-10-13 by 新聞聯訪中心



【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學為推廣食農教育體驗，將農特產增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位樂齡大學長輩，利用臺南大內區農產品 - 酪梨，製作出嘉藥獨創「酪鬆餅」，推廣酪梨新吃法，讓不敢嘗試酪梨的人有更多選項。

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，減少油皮中奶油使用量，並透過酪梨顏色增加餅皮色澤，烘烤出來酪鬆餅，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歲小蘋果阿嬤分享說，平常在家很常吃酪梨，但第1次嘗試酪梨做成點心，感覺很新奇，在大學生帶領下完成酪鬆餅，讓她成就感十足，還可外帶回去跟自己家人分享。

負責帶領長輩製作酥餅烘焙團隊學生表示，這是他們第1次帶領阿公阿嬤製作中式點心，每位長輩們雖都有幾十年烹煮經驗，但桿捲、包餡都是第1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，期許自己未來也可像樂齡長輩一樣有著活到老學到老精神。

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，未來餐旅系將持續鼓勵師生走出教室服務社會。

嘉南藥理大學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加值化，以推廣在地產業增進地方創生，加值地方產業特色，落實永續農業經營，善盡大學社會責任。(嘉南藥理大學提供照片)



# 嘉藥 USR 青銀共學 研發大內酪梨幸福新吃法



10 月. 13, 2023



【勁報記者于郁金 / 臺南報導】嘉南藥理大學為推廣食農教育體驗，將農特產增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 位樂齡大學長輩，利用臺南大內區農產品 - 酪梨，製作出嘉藥獨創「酪鬆餅」，推廣酪梨新吃法，讓不敢嘗試酪梨的人有更多選項。

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，減少油皮中奶油使用量，並透過酪梨顏色增加餅皮色澤，烘烤出來酪鬆餅，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 歲小蘋果阿嬤分享說，平常在家很常吃酪梨，但第 1 次嘗試酪梨做成點心，感覺很新奇，在大學生帶領下完成酪鬆餅，讓她成就感十足，還可外帶回去跟自己家人分享。

負責帶領長輩製作酥餅烘焙團隊學生表示，這是他們第 1 次帶領阿公阿嬤製作中式點心，每位長輩們雖都有幾十年烹煮經驗，但桿捲、包餡都是第 1 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，期許自己未來也可像樂齡長輩一樣有著活到老學到老精神。

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，未來餐旅系將持續鼓勵師生走出教室服務社會。

嘉南藥理大學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，加值地方產業特色，落實永續農業經營，善盡大學社會責任。(嘉南藥理大學提供照片)





# 嘉藥USR青銀共學 研發大內酪梨幸福新吃法

勁報/ 2023.10.13 14:16 A- A A+



【勁報記者于郁金/臺南報導】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位樂齡大學長輩，利用臺南大內區農產品 - 酪梨，製作出嘉藥獨創「酪鬆餅」，推廣酪梨新吃法，讓不敢嘗試酪梨的人有更多選項。

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，減少油皮中奶油使用量，並透過酪梨顏色增加餅皮色澤，烘烤出來酪鬆餅，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歲小蘋果阿嬤分享說，平常在家很常吃酪梨，但第1次嘗試酪梨做成點心，感覺很新奇，在大學生帶領下完成酪鬆餅，讓她成就感十足，還可外帶回去跟自己家人分享。

負責帶領長輩製作酥餅烘焙團隊學生表示，這是他們第1次帶領阿公阿嬤製作中式點心，每位長輩們雖都有幾十年烹煮經驗，但桿捲、包餡都是第1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，期許自己未來也可像樂齡長輩一樣有著活到老學到老精神。

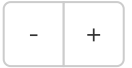
餐旅系主任戴揚飛表示，嘉藥餐旅系向來重視學生理論與實作並進，能夠發揮所學並教導樂齡長輩一起學習也是大學時期重要課程之一，未來餐旅系將持續鼓勵師生走出教室服務社會。

嘉南藥理大學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。(嘉南藥理大學提供照片)





# 嘉藥USR計畫 青銀一起來研發大內酪梨新吃法



2023-10-13 點閱數：30,594



圖：嘉藥舉辦「青銀一起來、手作烘焙營」，同學們帶領長輩製作獨創的「酪鬆餅」。(記者黃鐘毅 / 攝)

【記者黃鐘毅 / 台南報導】嘉南藥理大學為推廣食農教育體驗，將農特產增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，利用大內區農產品 - 酪梨，製作出獨創的「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) 計畫的「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，今年由餐旅系孫靖玲老師研發出「酪鬆餅」(酪梨肉鬆酥餅)，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。



圖：高齡85歲的小蘋果阿嬤也參與酪鬆餅的製作。(記者黃鐘毅 / 攝)

參與「青銀一起來 手作烘焙營」高齡85歲的小蘋果阿嬤分享表示，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，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。



圖：樂齡大學長輩專心聆聽孫靖玲老師解說。（記者黃鐘毅 / 攝）

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，台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。



## 嘉藥USR計畫 青銀一起來 研發大內酪梨新吃法

林獻元 (catalog.php?type=author&author\_id=3) 2023年十月15日 207 觀看 1 分享

【記者鄭永德台南報導】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，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加值化，以推廣在地產業增進地方創生，加值地方產業特色，落實永續農業經營，善盡大學社會責任。



青銀一起來做出嘉藥牌酪鬆餅。(記者鄭永德攝)



嘉藥樂齡大學長輩專心聆聽孫靖玲老師解說。(記者鄭永德攝)

(uploadfiles/  
/20231015115848\_84303.jpg).



(uploadfiles/  
/20231015115902\_02576.jpg).

運用臺南大內區農產品酪梨，製作出嘉藥牌「酪鬆餅」。(記者鄭永德攝)

(uploadfiles/  
/20231015115914\_26058.jpg).



NEWS

★★★★★

## 嘉藥USR計畫 青銀一起來 研發大內酪梨新吃法

2023/10/19 陳遍綠 639

嘉南藥理大學為推廣食農教育體驗，將農特產增值產品推廣給更多人知道，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。



### ▲「青銀一起來 手作烘焙營」今於嘉藥餐旅大樓辦理

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。





### ▲ 高齡85歲的小蘋果阿嬤也參與酪鬆餅的製作

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。



### ▲運用臺南大內區農產品酪梨，製作出嘉藥牌「酪鬆餅」

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。



### ▲嘉藥USR計畫 青銀一起來研發酪梨新吃法

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。



▲嘉藥USR計畫 青銀一起來做出嘉藥牌酪鬆餅



▲嘉藥樂齡大學長輩專心聆聽孫靖玲老師解說