



↑青銀共享麻油好料理。(記者張淑娟攝)

嘉藥麻油料理宴 青銀尬廚藝

記者張淑娟／仁德報導
嘉南藥理大學「西港風·敘事雲」USR計畫團隊攜手餐旅系學生辦理「古早味麻油料理宴」，讓青銀世代同場「尬廚藝」，現場更邀請西港區廚藝志工與社區長輩品嚐，長輩還忍不住技癢與學生一同下廚，青銀世代也相互分享麻油料理的技巧。

長輩的好手藝需要傳承，嘉藥特別舉辦「古早味麻油料理宴」，由智慧生活學院院長薛雅明與餐旅系專技講師王明煌共同策劃，帶領餐旅系學生製作系列麻油料理，有「麻油雞飯」、「麻油雞腿燴野菇」、「麻油麵線煎」、「麻油腰子」及「麻油松阪豬」等。

其中麻油麵線煎最讓銀髮長輩驚喜，八十三歲的陳阿嬅表示，這是她第一次看到麵線這般料理，嘉藥師生更示範如何讓麵線煎的口感更香脆。餐旅系學生表示，平常在家練習只有阿嬅指導，如今現場有這麼多位阿嬅「監督指導」，備感壓力，但看到阿嬅們熱心教導並傳授幾十年老練的廚藝技巧，讓他獲益良多。

院長薛雅明表示，西港區是全台胡麻產量最高的地區，來現場的西港區志工和長輩都有種植芝麻的經驗，透過長輩口述種植及製作過程，讓學生深入認識芝麻加工品，學習不同世代的飲食文化及習慣，讓在地農產與飲食文化永續流傳。



嘉藥麻油料理宴 青銀世代同場「尬廚藝」暖心又暖胃

【記者／陳遍綠報導】嘉南藥理大學「西港風·敘事雲」USR計畫團隊攜手餐旅系學生在校內辦理一場「古早味麻油料理宴」，邀請西港區30幾位廚藝志工與社區長輩一同品嚐，長輩看著餐旅系學生大展身手之際，也忍不住技癢一同下廚「尬廚藝」！「古早味麻油料理宴」由嘉藥智慧生活學院院長薛雅明與餐旅系專技講師王明煌共



同策畫，帶領餐旅系學生製作一系列麻油料理，包含了「麻油雞飯」、「麻油雞腿燴野菇」、「麻油麵線煎」、「麻油腰子」及「麻油松阪豬」等，當中麻油麵線煎更是讓銀髮長輩大開眼界，83歲的陳阿嬤表示，這是她第一次看過麵線這樣料理，王老師也現場示範如何將麵線煎做的口感更加香脆好入口。智慧生活學院薛雅明院長表示，本次來到嘉藥的長輩家裡都有種植芝麻的經驗，透過此青銀共學互動機會，學生不僅從長輩身上學到不同世代的飲食文化及習慣，更讓在地的農產與飲食文化能夠永續流傳，寓教於樂外且亦富涵深遠的教育意義。

嘉藥麻油料理宴 青銀世代同場尬廚藝



▲嘉南藥理大學「西港風·敘事雲」USR計畫團隊，攜手餐旅系學生，辦理一場「古早味麻油料理宴」，邀請西港區30幾位廚藝志工與社區長輩一同品嚐。（圖 / 記者林東良翻攝，下同）

記者林東良 / 台南報導

嘉南藥理大學「西港風·敘事雲」USR計畫團隊，攜手餐旅系學生，22日辦理「古早味麻油料理宴」，邀請西港區30幾位廚藝志工與社區長輩一同品嚐，長輩看著餐旅系學生大展身手之際，也忍不住技癢下廚「尬廚藝」，青銀世代分享著烹煮麻油料理技巧，在天氣逐漸變冷季節裡，吃著熱騰騰的料理不僅暖胃也暖心。



[廣告]請繼續往下閱讀...

「古早味麻油料理宴」由嘉藥智慧生活學院院長薛雅明與餐旅系專技講師王明煌共同策畫，帶領餐旅系學生製作一系列麻油料理，包含了「麻油雞飯」、「麻油雞腿燴野菇」、「麻油麵線煎」、「麻油腰子」及「麻油松阪豬」等，當中麻油麵線煎更是讓銀髮長輩大開眼界，83歲的陳阿嬤表示，這是她第一次看過麵線這樣料理，王老師也現場示範如何將麵線煎做的口感更加香脆好入口。



餐旅系陶同學表示，平常在家練習只有一位阿嬤給予指導，今天現場有著這麼多位阿嬤在「監督指導」，雖然讓他備感壓力，但每位阿嬤的熱心教導並展現自己幾十年甚為老練的廚藝技巧，讓他獲益良多。

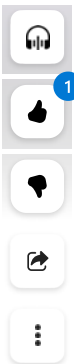


智慧生活學院薛雅明院長表示，西港區是全台芝麻產量最高的地區，本次來到嘉藥的長輩家裡都有種植芝麻的經驗，透過長輩口述種植及製作成品的過程，讓大學生對芝麻加工品

更加認識，透過此青銀共學互動機會，學生不僅從長輩身上學到不同世代的飲食文化及習慣，更讓在地的農產與飲食文化能夠永續流傳，寓教於樂外且亦富涵深遠的教育意義。

[廣告] 請繼續往下閱讀 ▼▼▼





嘉藥麻油料理宴 青銀世代同場「尬廚藝」

4 天

(中央社訊息服務20231127 09:26:13)嘉南藥理大學「西港風·敘事雲」USR計畫團隊攜手餐旅系學生22日在校內辦理一場「古早味麻油料理宴」，邀請西港區30幾位廚藝志工與社區長輩一同品嚐，長輩看著餐旅系學生大展身手之際，也忍不住技癢一同下廚「尬廚藝」，青銀世代分享著烹煮麻油料理的技巧，在天氣逐漸變冷的季節裡，吃著熱騰騰的料理不僅暖胃也暖心。



西港長輩們表示到大學中餐教室體驗同學上課過程感到新鮮有趣
© 由 CNA 提供

「古早味麻油料理宴」由嘉藥智慧生活學院院長薛雅明與餐旅系專技講師王明煌共同策畫，帶領餐旅系學生製作一系列麻油料理，包含了「麻

油雞飯」、「麻油雞腿燴野菇」、「麻油麵線煎」、「麻油腰子」及「麻油松阪豬」等，當中麻油麵線煎更是讓銀髮長輩大開眼界，83歲的陳阿嬤表示，這是她第一次看過麵線這樣料理，王老師也現場示範如何將麵線煎做的口感更加香脆好入口。



嘉藥餐旅系王明煌老師正傳授麵線煎好吃順口的火候控制秘訣
© 由 CNA 提供

餐旅系陶同學表示，平常在家練習只有一位阿嬤給予指導，今天現場有著這麼多位阿嬤在「監督指導」，雖然讓他備感壓力，但每位阿嬤的熱心教導並展現自己幾十年甚為老練的廚藝技巧，讓他獲益良多。



西港區長輩忍不住技癢一同下廚與嘉藥餐旅生「尬廚藝」
© 由 CNA 提供

智慧生活學院薛雅明院長表示，西港區是全台芝麻產量最高的地區，本次來到嘉藥的長輩家裡都有種植芝麻的經驗，透過長輩口述種植及製作成品的過程，讓大學生對芝麻加工品更加認識，透過此青銀共學互動機會，學生不僅從長輩身上學到不同世代的飲食文化及習慣，更讓在地的農產與飲食文化能夠永續流傳，更於於繼外日亦宣涵深遠的教育意義。



長輩們對於嘉藥餐旅生手藝讚不絕口
© 由 CNA 提供

「提醒您：飲酒過量有礙健康。」

2023-11-27 09:26:13 新聞來源：中央社

嘉藥麻油料理宴 青銀世代同場「尬廚藝」



嘉南藥理大學「西港風·敘事雲」USR計畫團隊攜手餐旅系學生22日在校內辦理一場「古早味麻油料理宴」，邀請西港區30幾位廚藝志工與社區長輩一同品嚐，長輩看著餐旅系學生大展身手之際，也忍不住技癢一同下廚「尬廚藝」，青銀世代分享著烹煮麻油料理的技巧，在天氣逐漸變冷的季節裡，吃著熱騰騰的料理不僅暖胃也暖心。

「古早味麻油料理宴」由嘉藥智慧生活學院院長薛雅明與餐旅系專技講師王明煌共同策畫，帶領餐旅系學生製作一系列麻油料理，包含了「麻油雞飯」、「麻油雞腿燴野菇」、「麻油麵線煎」、「麻油腰子」及「麻油松阪豬」等，當中麻油麵線煎更是讓銀髮長輩大開眼界，83歲的陳阿嬤表示，這是她第一次看過麵線這樣料理，王老師也現場示範如何將麵線煎做的口感更加香脆好入口。

餐旅系陶同學表示，平常在家練習只有一位阿嬤給予指導，今天現場有著這麼多位阿嬤在「監督指導」，雖然讓他備感壓力，但每位阿嬤的熱心教導並展現自己幾十年甚為老練的廚藝技巧，讓他獲益良多。

智慧生活學院薛雅明院長表示，西港區是全台芝麻產量最高的地區，本次來到嘉藥的長輩家裡都有種植芝麻的經驗，透過長輩口述種植及製作成品的過程，讓大學生

對芝麻加工品更加認識，透過此青銀共學互動機會，學生不僅從長輩身上學到不同世代的飲食文化及習慣，更讓在地的農產與飲食文化能夠永續流傳，寓教於樂外且亦富涵深遠的教育意義。

嘉藥麻油料理宴 青銀世代同場 「尬廚藝」

發稿時間：2023/11/27 09:26:13

(中央社訊息服務20231127 09:26:13)嘉南藥理大

學「西港風·敘事雲」USR計畫團隊攜手餐旅系學生22日在校內辦理一場「古早味麻油料理宴」，邀請西港區30幾位廚藝志工與社區長輩一同品嚐，長輩看著餐旅系學生大展身手之際，也忍不住技癢一同下廚「尬廚藝」，青銀世代分享著烹煮麻油料理的技巧，在天氣逐漸變冷的季節裡，吃著熱騰騰的料理不僅暖胃也暖心。



西港長輩們表示到大學中餐教室體驗同學上課過程感到新鮮有趣

「古早味麻油料理宴」由嘉藥智慧生活學院院長薛雅明與餐旅系專技講師王明煌共同策畫，帶領餐旅系學生製作一系列麻油料理，包含了「麻油雞飯」、「麻油雞腿燴野菇」、「麻油麵線煎」、「麻油腰子」及「麻油松阪豬」等，當中麻油麵線煎更是讓銀

髮長輩大開眼界，83歲的陳阿嬤表示，這是她第一次看過麵線這樣料理，王老師也現場示範如何將麵線煎做的口感更加香脆好入口。



嘉藥餐旅系王明煌老師正傳授麵線煎好吃順口的火候控制秘訣

餐旅系陶同學表示，平常在家練習只有一位阿嬤給予指導，今天現場有著這麼多位阿嬤在「監督指導」，雖然讓他備感壓力，但每位阿嬤的熱心教導並展現自己幾十年甚為老練的廚藝技巧，讓他獲益良多。



西港區長輩忍不住技癢一同下廚與嘉藥餐旅生「尬廚藝」

智慧生活學院薛雅明院長表示，西港區是全台芝麻產量最高的地區，本次來到嘉藥的長輩家裡都有種植芝麻的經驗，透過長輩口述種植及製作成品的過程，讓大學生對芝麻加工品更加認識，透過此青銀共學互動機會，學生不僅從長輩身上學到不同世代的飲食文化及習慣，更讓在地的農產與飲食文化能夠永續流傳，寓教於樂外且亦富涵深遠的教育意義。



長輩們對於嘉藥餐旅生手藝讚不絕口

嘉藥麻油料理宴 青銀世代同場「尬廚藝」

Nov 27, 2023 新聞 新聞時事

(中央社訊息服務20231127 09:26:13)嘉南藥理大學「西港風·敘事雲」USR計畫團隊攜手餐旅系學生22日在校內辦理一場「古早味麻油料理宴」，邀請西港區30幾位廚藝志工與社區長輩一同品嚐，長輩看著餐旅系學生大展身手之際，也忍不住技癢一同下廚「尬廚藝」，青銀世代分享著烹煮麻油料理的技巧，在天氣逐漸變冷的季節裡，吃著熱騰騰的料理不僅暖胃也暖心。



「古早味麻油料理宴」由嘉藥智慧生活學院院長薛雅明與餐旅系專技講師王明煌共同策畫，帶領餐旅系學生製作一系列麻油料理，包含了「麻油雞飯」、「麻油雞腿燴野菇」、「麻油麵線煎」、「麻油腰子」及「麻油松阪豬」等，當中麻油麵線煎更是讓銀髮長輩大開眼界，83歲的陳阿嬤表示，這是她第一次看過麵線這樣料理，王老師也現場示範如何將麵線煎做的口感更加香脆好入口。



餐旅系陶同學表示，平常在家練習只有一位阿嬤給予指導，今天現場有著這麼多位阿嬤在「監督指導」，雖然讓他備感壓力，但每位阿嬤的熱心教導並展現自己幾十年甚為老練的廚藝技巧，讓他獲益良多。



智慧生活學院薛雅明院長表示，西港區是全台芝麻產量最高的地區，本次來到嘉藥的長輩家裡都有種植芝麻的經驗，透過長輩口述種植及製作成品的過程，讓大學生對芝麻加工品更加認識，透過此青銀共學互動機會，學生不僅從長輩身上學到不同世代的飲食文化及習慣，更讓在地的農產與飲食文化能夠永續流傳，寓教於樂外且亦富涵深遠的教育意義。



嘉藥麻油料理宴 青銀世代同場「尬廚藝」

中央社/ 2023.11.27 09:26 A- A A+

(中央社訊息服務20231127 09:26:13)嘉南藥理大學「西港風·敘事雲」USR計畫團隊攜手餐旅系學生22日在校內辦理一場「古早味麻油料理宴」，邀請西港區30幾位廚藝志工與社區長輩一同品嚐，長輩看著餐旅系學生大展身手之際，也忍不住技癢一同下廚「尬廚藝」，青銀世代分享著烹煮麻油料理的技巧，在天氣逐漸變冷的季節裡，吃著熱騰騰的料理不僅暖胃也暖心。



「古早味麻油料理宴」由嘉藥智慧生活學院院長薛雅明與餐旅系專技講師王明煌共同策畫，帶領餐旅系學生製作一系列麻油料理，包含了「麻油雞飯」、「麻油雞腿燴野菇」、「麻油麵線煎」、「麻油腰子」及「麻油松阪豬」等，當中麻油麵線煎更是讓銀髮長輩大開眼界，83歲的陳阿嬤表示，這是她第一次看過麵線這樣料理，王老師也現場示範如何將麵線煎做的口感更加香脆好入口。



餐旅系陶同學表示，平常在家練習只有一位阿嬤給予指導，今天現場有著這麼多位阿嬤在「監督指導」，雖然讓他備感壓力，但每位阿嬤的熱心教導並展現自己幾十年甚為老練的廚藝技巧，讓他獲益良多。



智慧生活學院薛雅明院長表示，西港區是全台芝麻產量最高的地區，本次來到嘉藥的長輩家裡都有種植芝麻的經驗，透過長輩口述種植及製作成品的過程，讓大學生對芝麻加工品更加認識，透過此青銀共學互動機會，學生不僅從長輩身上學到不同世代的飲食文化及習慣，更讓在地的農產與飲食文化能夠永續流傳，寓教於樂外且亦富涵深遠的教育意義。



嘉藥麻油料理宴 青銀世代同場做好料尬廚藝

17:24 2023/11/23 | Campus | 王雅芬



「古早味麻油料理宴」邀請社區長輩一同品嚐。(照片/嘉南藥理大學提供)

嘉南藥理大學「西港風·敘事雲」團隊攜手餐旅系學生22日在校內辦理一場「古早味麻油料理宴」，邀請西港區30幾位廚藝志工與社區長輩一同品嚐，長輩看著餐旅系學生大展身手之際，也忍不住技癢一同下廚「尬廚藝」，青銀世代分享著烹煮麻油料理的技巧，在天氣逐漸變冷的季節裡，吃著熱騰騰的料理不僅暖胃也暖心。

「古早味麻油料理宴」由嘉藥智慧生活學院院長薛雅明與餐旅系專技講師王明煌共同策畫，帶領餐旅系學生製作一系列麻油料理，包含了「麻油雞飯」、「麻油雞腿燴野菇」、「麻油麵線煎」、「麻油腰子」及「麻油松阪豬」等，當中麻油麵線煎更是讓銀髮長輩大開眼界，83歲的陳阿嬤表示，這是她第一次看過麵線這樣料理，王老師也現場示範如何將麵線煎做的口感更加香脆好入口。

餐旅系陶同學表示，平常在家練習只有一位阿嬤給予指導，今天現場有著這麼多位阿嬤在「監督指導」，雖然讓他備感壓力，但每位阿嬤的熱心教導並展現自己幾十年甚為老練的廚藝技巧，讓他獲益良多。

智慧生活學院薛雅明院長表示，西港區是全台芝麻產量最高的地區，本次來到嘉藥的長輩家裡都有種植芝麻的經驗，透過長輩口述種植及製作成品的過程，讓大學生對芝麻加工品更加認識，透過此青銀共學互動機會，學生不僅從長輩身上學到不同世代的飲食文化及習慣，更讓在地的農產與飲食文化能夠永續流傳，寓教於樂外且亦富涵深遠的教育意義。



「古早味麻油料理宴」邀請社區長輩一同品嘗。(照片/嘉南藥理大學提供)



「古早味麻油料理宴」邀請社區長輩一同品嘗。(照片/嘉南藥理大學提供)

嘉藥麻油料理宴 青銀尬廚藝

2023-11-27



青銀共享麻油好料理。（記者張淑娟攝）

記者張淑娟仁德報導

嘉南藥理大學「西港風·敘事雲」U S R計畫團隊攜手餐旅系學生辦理「古早味麻油料理宴」，讓青銀世代同場「尬廚藝」，現場更邀請西港區廚藝志工與社區長輩品嘗，長輩還忍不住技癢與學生一同下廚，青銀世代也相互分享麻油料理的技巧。

社恐的笑容

別戲弄病魔 他玩的更瘋

長輩的好手藝需要傳承，嘉藥特別舉辦「古早味麻油料理宴」，由智慧生活學院院長薛雅明與餐旅系專技講師王明煌共同策劃，帶領餐旅系學生製作系列麻油料理，有「麻油雞飯」、「麻油雞腿燴野菇」、「麻油麵線煎」、「麻油腰子」及「麻油松阪豬」等。

其中麻油麵線煎最讓銀髮長輩驚喜，八十三歲的陳阿嬤表示，這是她第一次看到麵線這般料理，嘉藥師生更示範如何讓麵線煎的口感更香脆。餐旅系學生表示，平常在家練習只有阿嬤指導，如今現場有這麼多位阿嬤「監督指導」，備感壓力，但看到阿嬤們熱心教導並傳授幾十年老練的廚藝技巧，讓他獲益良多。

院長薛雅明表示，西港區是全台胡麻產量最高的地區，來現場的西港區志工和長輩都有種植芝麻的經驗，透過長輩口述種植及製作過程，讓學生深入認識芝麻加工品，學習不同世代的飲食文化及習慣，讓在地農產與飲食文化永續流傳。

12 2023年11月23日星期四

嘉藥青銀世代同場 麻油料理宴尬廚藝



【記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學「西港風·敘事雲」USR計畫團隊攜手餐旅系學生11月22日在校內辦理一場「古早味麻油料理宴」，邀請西港區30幾位廚藝志工與社區長輩一同品嚐，長輩看著餐旅系學生大展身手之際，也忍不住技癢一同下廚「尬廚藝」，青銀世代分享著烹煮麻油料理技巧，在天氣逐漸變冷季節裡，吃著熱騰騰料理不僅暖胃又暖心。

「古早味麻油料理宴」由嘉藥智慧生活學院院長薛雅明與餐旅系專技講師王明煌共同策畫，帶領餐旅系學生製作一系列麻油料理，包含「麻油雞飯」、「麻油雞腿燴野菇」、「麻油麵線煎」、「麻油腰子」、「麻油松阪豬」等，當中麻油麵線煎更是讓銀髮長輩大開眼界。83歲陳阿嬤表示，這是她第1次看過麵線這樣料理，王老師也現場示範如何將麵線煎做的口感，更加香脆好入口。

餐旅系陶同學表示，平常在家練習只有一位阿嬤給予指導，今天現場有著這麼多位阿嬤在「監督指導」，雖然讓他備感壓力，但每位阿嬤熱心教導並展現自己幾十年甚為老練廚藝技巧，讓他獲益良多。

智慧生活學院薛雅明院長表示，西港區是全台芝麻產量最高的地區，本次來到嘉藥的長輩家裡都有種植芝麻的經驗，透過長輩口述種植及製作成品過程，讓大學生對芝麻加工品更加認識，透過此青銀共學互動機會，學生不僅從長輩身上學到不同世代飲食文化及習慣，更讓在地的農產與飲食文化能夠永續流傳，寓教於樂外，且亦富涵深遠教育意義。





分享：

嘉藥麻油料理宴 青銀世代同場「尬廚藝」



2023/11/23

(記者邱秋逢/台南報導)嘉南藥理大學「西港風·敘事雲」USR計畫團隊攜手餐旅系學生22日在校內辦理一場「古早味麻油料理宴」，邀請西港區30幾位廚藝志工與社區長輩一同品嚐，長輩看著餐旅系學生大展身手之際，也忍不住技癢一同下廚「尬廚藝」，青銀世代分享著烹煮麻油料理的技巧，在天氣逐漸變冷的季節裡，吃著熱騰騰的料理不僅暖胃也暖心。

「古早味麻油料理宴」由嘉藥智慧生活學院院長薛雅明與餐旅系專技講師王明煌共同策畫，帶領餐旅系學生製作一系列麻油料理，包含了「麻油雞飯」、「麻油雞腿燴野菇」、「麻油麵線煎」、「麻油腰子」及「麻油松阪豬」等，當中麻油麵線煎更是讓銀髮長輩大開眼界，83歲的陳阿嬤表示，這是她第一次看過麵線這樣料理，王老師也現場示範如何將麵線煎做的口感更加香脆好入口。

餐旅系陶同學表示，平常在家練習只有一位阿嬤給予指導，今天現場有著這麼多位阿嬤在「監督指導」，雖然讓他備感壓力，但每位阿嬤的熱心教導並展現自己幾十年甚為老練的廚藝技巧，讓他獲益良多。

智慧生活學院薛雅明院長表示，西港區是全台芝麻產量最高的地區，本次來到嘉藥的長輩家裡都有種植芝麻的經驗，透過長輩口述種植及製作成品的過程，讓大學生對芝麻加工品更加認識，透過此青銀共學互動機會，學生不僅從長輩身上學到不同世代的飲食文化及習慣，更讓在地的農產與飲食文化能夠永續流傳，寓教於樂外且亦富涵深遠的教育意義。

上圖:嘉藥餐旅系王明煌老師正傳授麵線煎好吃順口的火候控制秘訣。

中圖:透過USR計畫讓青銀世代有機會青分享料理的技巧。

下圖:西港長輩們表示到大學中餐教室體驗同學上課過程感到新鮮有趣。



嘉藥麻油料理宴 青銀世代同場「尬廚藝」 - 快通新聞



【快通新聞 記者蔡文雄/台南報導】嘉南藥理大學「西港風·敘事雲」USR計畫團隊攜手餐旅系學生22日在校內辦理一場「古早味麻油料理宴」，邀請西港區30幾位廚藝志工與社區長輩一同品嚐，長輩看著餐旅系學生大展身手之際，也忍不住技癢一同下廚「尬廚藝」，青銀世代分享著烹煮麻油料理的技巧，在天氣逐漸變冷的季節裡，吃著熱騰騰的料理不僅暖胃也暖心。

「古早味麻油料理宴」由嘉藥智慧生活學院院長薛雅明與餐旅系專技講師王明煌共同策畫，帶領餐旅系學生製作一系列麻油料理，包含了「麻油雞飯」、「麻油雞腿燴野菇」、「麻油麵線煎」、「麻油腰子」及「麻油松阪豬」等，當中麻油麵線煎更是讓銀髮長輩大開眼界，83歲的陳阿嬤表示，這是她第一次看過麵線這樣料理，王老師也現場示範如何將麵線煎做的口感更加香脆好入口。

餐旅系陶同學表示，平常在家練習只有一位阿嬤給予指導，今天現場有著這麼多位阿嬤在「監督指導」，雖然讓他備感壓力，但每位阿嬤的熱心教導並展現自己幾十年甚為老練的廚藝技巧，讓他獲益良多。

智慧生活學院薛雅明院長表示，西港區是全台芝麻產量最高的地區，本次來到嘉藥的長輩家裡都有種植芝麻的經驗，透過長輩口述種植及製作成品的過程，讓大學生對芝麻加工品更加認識，透過此青銀共學互動機會，學生不僅從長輩身上學到不同世代的飲食文化及習慣，更讓在地的農產與飲食文化能夠永續流傳，寓教於樂外且亦富涵深遠的教育意義。

圖說：透過USR計畫讓青銀世代有機會分享料理的技巧

文章導覽

嘉藥麻油料理宴 青銀世代同場「尬廚藝」

About The Author TainanTalk

〔記者鄭德政南市報導〕嘉南藥理大學「西港風·敘事雲」USR計畫團隊攜手餐旅系學生22日在校內辦理一場「古早味麻油料理宴」，邀請西港區30幾位廚藝志工與社區長輩一同品嚐，長輩看著餐旅系學生大展身手之際，也忍不住技癢一同下廚「尬廚藝」，青銀世代分享著烹煮麻油料理的技巧，在天氣逐漸變冷的季節裡，吃著熱騰騰的料理不僅暖胃也暖心。



（圖說）西港長輩們表示，到嘉南藥理大學中餐教室體驗同學上課過程感到新鮮有趣。（記者鄭德政攝）

「古早味麻油料理宴」由嘉藥智慧生活學院院長薛雅明與餐旅系專技講師王明煌共同策畫，帶領餐旅系學生製作一系列麻油料理，包含了「麻油雞飯」、「麻油雞腿燴野菇」、「麻油麵線煎」、「麻油腰子」及「麻油松阪豬」等，當中麻油麵線煎更是讓銀髮長輩大開眼界，83歲的陳阿嬤表示，這是她第一次看過麵線這樣料理，王老師也現場示範如何將麵線煎做的口感更加香脆好入口。





（圖說）西港區長輩忍不住技癢，一同下廚與嘉藥餐旅生「尬廚藝」。（記者鄭德政攝）
餐旅系陶同學表示，平常在家練習只有一位阿嬤給予指導，今天現場有著這麼多位阿嬤在「監督指導」，雖然讓他備感壓力，但每位阿嬤的熱心教導並展現自己幾十年甚為老練的廚藝技巧，讓他獲益良多。



（圖說）長輩們對於嘉藥餐旅生手藝讚不絕口。（記者鄭德政攝）
智慧生活學院院長薛雅明表示，西港區是全台芝麻產量最高的地區，本次來到嘉藥的長輩家裡都有種植芝麻的經驗，透過長輩口述種植及製作成品的過程，讓大學生對芝麻加工品更加認識，透過此青銀共學互動機會，學生不僅從長輩身上學到不同世代的飲食文化及習慣，更讓在地的農產與飲食文化能夠永續流傳，寓教於樂外且亦富涵深遠的教育意義。





（圖說）嘉南藥理大學「西港風·敘事雲」USR計畫團隊攜手餐旅系學生，22日在校內辦理一場「古早味麻油料理宴」，邀請西港區30幾位廚藝志工與社區長輩一同料理品嘗。（記者鄭德政攝）

嘉藥青銀世代同場 麻油料理宴尬廚藝



勁報

更新於 8 天前



【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學「西港風·敘事雲」USR計畫團隊攜手餐旅系學生11月22日在校內辦理一場「古早味麻油料理宴」，邀請西港區30幾位廚藝志工與社區長輩一同品嚐，長輩看著餐旅系學生大展身手之際，也忍不住技癢一同下廚「尬廚藝」，青銀世代分享著烹煮麻油料理技巧，在天氣逐漸變冷季節裡，吃著熱騰騰料理不僅暖胃又暖心。

「古早味麻油料理宴」由嘉藥智慧生活學院院長薛雅明與餐旅系專技講師王明煌共同策畫，帶領餐旅系學生製作一系列麻油料理，包含「麻油雞飯」、「麻油雞腿燴野菇」、「麻油麵線煎」、「麻油腰子」、「麻油松阪豬」等，當中麻油麵線煎更是讓銀髮長輩大開眼界。83歲陳阿嬤表示，這是她第1次看過麵線這樣料理，王老師也現場示範如何將麵線煎做的口感，更加香脆好入口。

餐旅系陶同學表示，平常在家練習只有一位阿嬤給予指導，今天現場有著這麼多位阿嬤在「監督指導」，雖然讓他備感壓力，但每位阿嬤熱心教導並展現自己幾十年甚為老練廚藝技巧，讓他獲益良多。

智慧生活學院薛雅明院長表示，西港區是全台芝麻產量最高的地區，本次來到嘉藥的長輩家裡都有種植芝麻的經驗，透過長輩口述種植及製作成品過程，讓大學生對芝麻加工品更加認識，透過此青銀共學互動機會，學生不僅從長輩身上學到不同世代飲食文化及習慣，更讓在地的農產與飲食文化能夠永續流傳，寓教於樂外，且亦富涵深遠教育意義。







嘉藥青銀世代同場 麻油料理宴尬廚藝

勁報

更新於 11月23日16:52 • 發布於 11月23日16:50

追蹤



【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學「西港風·敘事雲」USR計畫團隊攜手餐旅系學生11月22日在校內辦理一場「古早味麻油料理宴」，邀請西港區30幾位廚藝志工與社區長輩一同品嚐，長輩看著餐旅系學生大展身手之際，也忍不住技癢一同下廚「尬廚藝」，青銀世代分享著烹煮麻油料理技巧，在天氣逐漸變冷季節裡，吃著熱騰騰料理不僅暖胃又暖心。

「古早味麻油料理宴」由嘉藥智慧生活學院院長薛雅明與餐旅系專技講師王明煌共同策畫，帶領餐旅系學生製作一系列麻油料理，包含「麻油雞飯」、「麻油雞腿燴野菇」、「麻油麵線煎」、「麻油腰子」、「麻油松阪豬」等，當中麻油麵線煎更是讓銀髮長輩大開眼界。83歲陳阿嬤表示，這是她第1次看過麵線這樣料理，王老師也現場示範如何將麵線煎做的口感，更加香脆好入口。

餐旅系陶同學表示，平常在家練習只有一位阿嬤給予指導，今天現場有著這麼多位阿嬤在「監督指導」，雖然讓他備感壓力，但每位阿嬤熱心教導並展現自己幾十年

甚為老練廚藝技巧，讓他獲益良多。

智慧生活學院薛雅明院長表示，西港區是全台芝麻產量最高的地區，本次來到嘉藥的長輩家裡都有種植芝麻的經驗，透過長輩口述種植及製作成品過程，讓大學生對芝麻加工品更加認識，透過此青銀共學互動機會，學生不僅從長輩身上學到不同世代飲食文化及習慣，更讓在地的農產與飲食文化能夠永續流傳，寓教於樂外，且亦富涵深遠教育意義。





焦點新聞

嘉藥青銀世代同場 麻油料理宴尬廚藝

勁報 2023/11/23 16:50

字級： A- A A+



【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學「西港風·敘事雲」USR計畫團隊攜手餐旅系學生11月22日在校內辦理一場「古早味麻油料理宴」，邀請西港區30幾位廚藝志工與社區長輩一同品嚐，長輩看著餐旅系學生大展身手之際，也忍不住技癢一同下廚「尬廚藝」，青銀世代分享著烹煮麻油料理技巧，在天氣逐漸變冷季節裡，吃著熱騰騰料理不僅暖胃又暖心。

「古早味麻油料理宴」由嘉藥智慧生活學院院長薛雅明與餐旅系專技講師王明煌共同策畫，帶領餐旅系學生製作一系列麻油料理，包含「麻油雞飯」、「麻油雞腿燴野菇」、「麻油麵線煎」、「麻油腰子」、「麻油松阪豬」等，當中麻油麵線煎更是讓銀髮長輩大開眼界。83歲陳阿嬤表示，這是她第1次看過麵線這樣料理，王老師也現場示範如何將麵線煎做的口感，更加香脆好入口。

餐旅系陶同學表示，平常在家練習只有一位阿嬤給予指導，今天現場有著這麼多位阿嬤在「監督指導」，雖然讓他備感壓力，但每位阿嬤熱心教導並展現自己幾十年甚為老練廚藝技巧，讓他獲益良多。

智慧生活學院薛雅明院長表示，西港區是全台芝麻產量最高的地區，本次來到嘉藥的長輩家裡都有種植芝麻的經驗，透過長輩口述種植及製作成品過程，讓大學生對芝麻加工品更加認識，透過此青銀共學互動機會，學生不僅從長輩身上學到不同世代飲食文化及習慣，更讓在地的農

產與飲食文化能夠永續流傳，寓教於樂外，且亦富涵深遠教育意義。





2023-11-23 16:50:47 新聞來源：勁報

嘉藥青銀世代同場 麻油料理宴尬廚藝



【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學「西港風·敘事雲」USR計畫團隊攜手餐旅系學生11月22日在校內辦理一場「古早味麻油料理宴」，邀請西港區30幾位廚藝志工與社區長輩一同品嚐，長輩看著餐旅系學生大展身手之際，也忍不住技癢一同下廚「尬廚藝」，青銀世代分享著烹煮麻油料理技巧，在天氣逐漸變冷季節裡，吃著熱騰騰料理不僅暖胃又暖心。

「古早味麻油料理宴」由嘉藥智慧生活學院院長薛雅明與餐旅系專技講師王明煌共同策畫，帶領餐旅系學生製作一系列麻油料理，包含「麻油雞飯」、「麻油雞腿燴野菇」、「麻油麵線煎」、「麻油腰子」、「麻油松阪豬」等，當中麻油麵線煎更是讓銀髮長輩大開眼界。83歲陳阿嬤表示，這是她第1次看過麵線這樣料理，王老師也現場示範如何將麵線煎做的口感，更加香脆好入口。

餐旅系陶同學表示，平常在家練習只有一位阿嬤給予指導，今天現場有著這麼多位阿嬤在「監督指導」，雖然讓他備感壓力，但每位阿嬤熱心教導並展現自己幾十年甚為老練廚藝技巧，讓他獲益良多。

智慧生活學院薛雅明院長表示，西港區是全台芝麻產量最高的地區，本次來到嘉藥

的長輩家裡都有種植芝麻的經驗，透過長輩口述種植及製作成品過程，讓大學生對芝麻加工品更加認識，透過此青銀共學互動機會，學生不僅從長輩身上學到不同世代飲食文化及習慣，更讓在地的農產與飲食文化能夠永續流傳，寓教於樂外，且亦富涵深遠教育意義。



嘉藥青銀世代同場 麻油料理宴尬廚藝

新聞聯訪中心 2023-11-23



【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學「西港風·敘事雲」USR計畫團隊攜手餐旅系學生11月22日在校內辦理一場「古早味麻油料理宴」，邀請西港區30幾位廚藝志工與社區長輩一同品嚐，長輩看著餐旅系學生大展身手之際，也忍不住技癢一同下廚「尬廚藝」，青銀世代分享著烹煮麻油料理技巧，在天氣逐漸變冷季節裡，吃著熱騰騰料理不僅暖胃又暖心。

「古早味麻油料理宴」由嘉藥智慧生活學院院長薛雅明與餐旅系專技講師王明煌共同策畫，帶領餐旅系學生製作一系列麻油料理，包含「麻油雞飯」、「麻油雞腿燴野菇」、「麻油麵線煎」、「麻油腰子」、「麻油松阪豬」等，當中麻油麵線煎更是讓銀髮長輩大開眼界。83歲陳阿嬤表示，這是她第1次看過麵線這樣料理，王老師也現場示範如何將麵線煎做的口感，更加香脆好入口。

餐旅系陶同學表示，平常在家練習只有一位阿嬤給予指導，今天現場有著這麼多位阿嬤在「監督指導」，雖然讓他備感壓力，但每位阿嬤熱心教導並展現自己幾十年甚為老練廚藝技巧，讓他獲益良多。

智慧生活學院薛雅明院長表示，西港區是全台芝麻產量最高的地區，本次來到嘉藥的長輩家裡都有種植芝麻的經驗，透過長輩口述種植及製作成品過程，讓大學生對芝麻加工品更加認識，透過此青銀共學互動機會，學生不僅從長輩身上學到不同世代飲食文化及習慣，更讓在地的農產與飲食文化能夠永續流傳，寓教於樂外，且亦富涵深遠教育意義。









嘉藥青銀世代同場 麻油料理宴尬廚藝



2023-11-23 【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學「西港風·敘事雲」USR計畫團隊攜手餐旅系學生11月22日在校內辦理一場「古早味麻油料理宴」，邀請西港區30幾位廚藝志工與社區長輩一同品嚐，長輩看著餐旅系學生大展身手之際，也忍不住技癢一同下廚「尬廚藝」，青銀世代分享著烹煮麻油料理技巧，在天氣逐漸變冷季節裡，吃著熱騰騰料理不僅暖胃又暖心。

「古早味麻油料理宴」由嘉藥智慧生活學院院長薛雅明與餐旅系專技講師王明煌共同策畫，帶領餐旅系學生製作一系列麻油料理，包含「麻油雞飯」、「麻油雞腿燴野菇」、「麻油麵線煎」、「麻油腰子」、「麻油松阪豬」等，當中麻油麵線煎更是讓銀髮長輩大開眼界。83歲陳阿嬤表示，這是她第1次看過麵線這樣料理，王老師也現場示範如何將麵線煎做的口感，更加香脆好入口。

餐旅系陶同學表示，平常在家練習只有一位阿嬤給予指導，今天現場有著這麼多位阿嬤在「監督指導」，雖然讓他備感壓力，但每位阿嬤熱心教導並展現自己幾十年甚為老練廚藝技巧，讓他獲益良多。

智慧生活學院薛雅明院長表示，西港區是全台芝麻產量最高的地區，本次來到嘉藥的長輩家裡都有種植芝麻的經驗，透過長輩口述種植及製作成品過程，讓大學生對芝麻加工品更加認識，透過此青銀共學互動機會，學生不僅從長輩身上學到不同世代飲食文化及習慣，更讓在地的農產與飲食文化能夠永續流傳，寓教於樂外，且亦富涵深遠教育意義。







嘉藥青銀世代同場 麻油料理宴尬廚藝

Posted on 2023-11-23 by 新聞聯訪中心





【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學「西港風·敘事雲」USR計畫團隊攜手餐旅系學生11月22日在校內辦理一場「古早味麻油料理宴」，邀請西港區30幾位廚藝志工與社區長輩一同品嚐，長輩看著餐旅系學生大展身手之際，也忍不住技癢一同下廚「尬廚藝」，青銀世代分享著烹煮麻油料理技巧，在天氣逐漸變冷季節裡，吃著熱騰騰料理不僅暖胃又暖心。

「古早味麻油料理宴」由嘉藥智慧生活學院院長薛雅明與餐旅系專技講師王明煌共同策畫，帶領餐旅系學生製作一系列麻油料理，包含「麻油雞飯」、「麻油雞腿燴野菇」、「麻油麵線煎」、「麻油腰子」、「麻油松阪豬」等，當中麻油麵線煎更是讓銀髮長輩大開眼界。83歲陳阿嬤表示，這是她第1次看過麵線這樣料理，王老師也現場示範如何將麵線煎做的口感，更加香脆好入口。

餐旅系陶同學表示，平常在家練習只有一位阿嬤給予指導，今天現場有著這麼多位阿嬤在「監督指導」，雖然讓他備感壓力，但每位阿嬤熱心教導並展現自己幾十年甚為老練廚藝技巧，讓他獲益良多。

智慧生活學院薛雅明院長表示，西港區是全台芝麻產量最高的地區，本次來到嘉藥的長輩家裡都有種植芝麻的經驗，透過長輩口述種植及製作成品過程，讓大學生對芝麻加工品更加認識，透過此青銀共學互動機會，學生不僅從長輩身上學到不同世代飲食文化及習慣，更讓在地的農產與飲食文化能夠永續流傳，寓教於樂外，且亦富涵深遠教育意義。







嘉藥青銀世代同場 麻油料理宴尬廚藝

[稍後閱讀](#)[儲存至稍後閱讀列表](#)

11 月. 23, 2023



【勁報記者于郁金 / 臺南報導】嘉南藥理大學「西港風·敘事雲」USR 計畫團隊攜手餐旅系學生 11 月 22 日在校內辦理一場「古早味麻油料理宴」，邀請西港區 30 幾位廚藝志工與社區長輩一同品嚐，長輩看著餐旅系學生大展身手之際，也忍不住技癢一同下廚「尬廚藝」，青銀世代分享著烹煮麻油料理技巧，在天氣逐漸變冷季節裡，吃著熱騰騰料理不僅暖胃又暖心。

「古早味麻油料理宴」由嘉藥智慧生活學院院長薛雅明與餐旅系專技講師王明煌共同策畫，帶領餐旅系學生製作一系列麻油料理，包含「麻油

雞飯」、「麻油雞腿燴野菇」、「麻油麵線煎」、「麻油腰子」、「麻油松阪豬」等，當中麻油麵線煎更是讓銀髮長輩大開眼界。83 歲陳阿嬤表示，這是她第 1 次看過麵線這樣料理，王老師也現場示範如何將麵線煎做的口感，更加香脆好入口。

餐旅系陶同學表示，平常在家練習只有一位阿嬤給予指導，今天現場有著這麼多位阿嬤在「監督指導」，雖然讓他備感壓力，但每位阿嬤熱心教導並展現自己幾十年甚為老練廚藝技巧，讓他獲益良多。

智慧生活學院薛雅明院長表示，西港區是全台芝麻產量最高的地區，本次來到嘉藥的長輩家裡都有種植芝麻的經驗，透過長輩口述種植及製作成品過程，讓大學生對芝麻加工品更加認識，透過此青銀共學互動機會，學生不僅從長輩身上學到不同世代飲食文化及習慣，更讓在地的農產與飲食文化能夠永續流傳，寓教於樂外，且亦富涵深遠教育意義。





嘉藥青銀世代同場 麻油料理宴尬廚藝

勁報/ 2023.11.23 17:07 A- A A+



【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學「西港風·敘事雲」USR計畫團隊攜手餐旅系學生11月22日在校內辦理一場「古早味麻油料理宴」，邀請西港區30幾位廚藝志工與社區長輩一同品嚐，長輩看著餐旅系學生大展身手之際，也忍不住技癢一同下廚「尬廚藝」，青銀世代分享著烹煮麻油料理技巧，在天氣逐漸變冷季節裡，吃著熱騰騰料理不僅暖胃又暖心。

「古早味麻油料理宴」由嘉藥智慧生活學院院長薛雅明與餐旅系專技講師王明煌共同策畫，帶領餐旅系學生製作一系列麻油料理，包含「麻油雞飯」、「麻油雞腿燴野菇」、「麻油麵線煎」、「麻油腰子」、「麻油松阪豬」等，當中麻油麵線煎更是讓銀髮長輩大開眼界。83歲陳阿嬤表示，這是她第1次看過麵線這樣料理，王老師也現場示範如何將麵線煎做的口感，更加香脆好入口。

餐旅系陶同學表示，平常在家練習只有一位阿嬤給予指導，今天現場有著這麼多位阿嬤在「監督指導」，雖然讓他備感壓力，但每位阿嬤熱心教導並展現自己幾十年甚為老練廚藝技巧，讓他獲益良多。

智慧生活學院薛雅明院長表示，西港區是全台芝麻產量最高的地區，本次來到嘉藥的長輩家裡都有種植芝麻的經驗，透過長輩口述種植及製作成品過程，讓大學生對芝麻加工品更加認識，透過此青銀共學互動機會，學生不僅從長輩身上學到不同世代飲食文化及習慣，更讓在地的農產與飲食文化能夠永續流傳，寓教於樂外，且亦富涵深遠教育意義。







嘉藥辦麻油料理宴 青銀世代同場「尬廚藝」



2023-11-23 點閱數：73,995



圖：嘉南藥理大學舉辦「古早味麻油料理宴」，參與長輩們對於學生手藝讚不絕口。（記者黃鐘毅 / 攝）

【記者黃鐘毅 / 台南報導】嘉南藥理大學「西港風·敘事雲」USR計畫團隊攜手餐旅系學生，特在校內舉辦一場「古早味麻油料理宴」，邀請西港區30幾位廚藝志工與社區長輩一同品嚐，長輩看著餐旅系學生大展身手之際，也忍不住技癢一同下廚「尬廚藝」，青銀世代分享著烹煮麻油料理的技巧，在天氣逐漸變冷的季節裡，吃著熱騰騰的料理不僅暖胃也暖心。



「古早味麻油料理宴」由嘉藥智慧生活學院院長薛雅明與餐旅系專技講師王明煌共同策畫，帶領餐旅系學生製作一系列麻油料理，包含了「麻油雞飯」、「麻油雞腿燴野菇」、「麻油麵線煎」、「麻油腰子」及「麻油松阪豬」等，當中麻油麵線煎更是讓銀髮長輩大開眼界，83歲的陳阿嬤表示，這是她第一次看過麵線這樣料理，王老師也現場示範如何將麵線煎做的口感更加香脆好入口。



圖：西港區長輩忍不住技癢一同下廚與嘉藥餐旅生「尬廚藝」。(記者黃鐘毅 / 攝)

餐旅系陶同學表示，平常在家練習只有一位阿嬤給予指導，今天現場有著這麼多位阿嬤在「監督指導」，雖然讓他備感壓力，但每位阿嬤的熱心教導並展現自己幾十年甚為老練的廚藝技巧，讓他獲益良多。

智慧生活學院薛雅明院長表示，西港區是全台芝麻產量最高的地區，這次來到學校的長輩家裡都有種植芝麻的經驗，透過長輩口述種植及製作成品的過程，讓大學生對芝麻加工品更加認識，透過此青銀共學互動機會，學生不僅從長輩身上學到不同世代的飲食文化及習慣，更讓在地的農產與飲食文化能夠永續流傳，寓教於樂外且亦富涵深遠的教育意義。

嘉藥麻油料理宴 青銀尬廚藝



中華日報

更新於 2天前 • 發布於 2天前

追蹤



青銀共享麻油好料理。(記者張淑娟攝)

記者張淑娟/仁德報導

嘉南藥理大學「西港風·敘事雲」U S R計畫團隊攜手餐旅系學生辦理「古早味麻油料理宴」，讓青銀世代同場「尬廚藝」，現場更邀請西港區廚藝志工與社區長輩品嚐，長輩還忍不住技癢與學生一同下廚，青銀世代也相互分享麻油料理的技巧。

長輩的好手藝需要傳承，嘉藥特別舉辦「古早味麻油料理宴」，由智慧生活學院院長薛雅明與餐旅系專技講師王明煌共同策劃，帶領餐旅系學生製作系列麻油料理，有「麻油雞飯」、「麻油雞腿燴野菇」、「麻油麵線煎」、「麻油腰子」及「麻油松阪豬」等。

其中麻油麵線煎最讓銀髮長輩驚喜，八十三歲的陳阿嬤表示，這是她第一次看到麵線這般料理，嘉藥師生更示範如何讓麵線煎的口感更香脆。餐旅系學生表示，平常在家練習只有阿嬤指導，如今現場有這麼多位阿嬤「監督指導」，備感壓力，但看到阿嬤們熱心教導並傳授幾十年老練的廚藝技巧，讓他獲益良多。

院長薛雅明表示，西港區是全台胡麻產量最高的地區，來現場的西港區志工和長輩都有種植芝麻的經驗，透過長輩口述種植及製作過程，讓學生深入認識芝麻加工品，學習不同世代的飲食文化及習慣，讓在地農產與飲食文化永續流傳。



NEWS

★★★★★

嘉藥麻油料理宴 青銀世代同場「尬廚藝」暖心又暖胃

2023/11/24 陳遍綠 606

嘉南藥理大學「西港風·敘事雲」USR計畫團隊攜手餐旅系學生在校內辦理一場「古早味麻油料理宴」，邀請西港區30幾位廚藝志工與社區長輩一同品嚐，長輩看著餐旅系學生大展身手之際，也忍不住技癢一同下廚「尬廚藝」，青銀世代分享著烹煮麻油料理的技巧，在天氣逐漸變冷的季節裡，吃著熱騰騰的料理不僅暖胃也暖心。



▲長輩們對於嘉藥餐旅生手藝讚不絕口



▲西港區長輩忍不住技癢一同下廚與嘉藥餐旅生「尬廚藝」

「古早味麻油料理宴」由嘉藥智慧生活學院院長薛雅明與餐旅系專技講師王明煌共同策畫，帶領餐旅系學生製作一系列麻油料理，包含了「麻油雞飯」、「麻油雞腿燴野菇」、「麻油麵線煎」、「麻油腰子」及「麻油松阪豬」等，當中麻油麵線煎更是讓銀髮長輩大開眼界，83歲的陳阿嬤表示，這是她第一次看過麵線這樣料理，王老師也現場示範如何將麵線煎做的口感更加香脆好入口。



▲嘉藥餐旅系王明煌老師正傳授麵線煎好吃順口的火候控制秘訣

餐旅系陶同學表示，平常在家練習只有一位阿嬤給予指導，今天現場有著這麼多位阿嬤在「監督指導」，雖然讓他備感壓力，但每位阿嬤的熱心教導並展現自己幾十年甚為老練的廚藝技巧，讓他獲益良多。



▲透過USR計畫讓青銀世代有機會青分享料理的技巧

智慧生活學院薛雅明院長表示，西港區是全台芝麻產量最高的地區，本次來到嘉藥的長輩家裡都有種植芝麻的經驗，透過長輩口述種植及製作成品的過程，讓大學生對芝麻加工品更加認識，透過此青銀共學互動機會，學生不僅從長輩身上學到不同世代的飲食文化及習慣，更讓在地的農產與飲食文化能夠永續流傳，寓教於樂外且亦富涵深遠的教育意義。