



嘉南藥理科技大學 餐旅管理系 資深技藝吳世煌師傅-推廣蓮子料理教學

嘉南藥理科技大學為配合臺南市政府文化局七大產業文化旗艦計畫，於 101 年 6 月 2 日在該校利用現有教學設施與專業知識，開發台南在地特產—蓮子及其相關主要食材，進行蓮子精緻料理教學推廣，學員來自白河地區在地蓮子產銷班、餐廳、民宿業者一行 40 人，期望借由此教學推廣，可創造在地蓮子更高價值與利潤，以達推廣地方蓮子行銷並帶動提昇其文化產業為目的。

此教學推廣係由該校本週甫獲得教育部「第 4 屆資深技藝師傅」表揚之「吳世煌」料理長擔任講師，吳料理長以 40 年之廚藝經驗，本身熱愛料理，除親自參與國外競賽獲得諸多大獎，並指導學生奪得多項國內外餐飲獎牌，也培育多位畢業後進入職場擔任五星級酒店與餐飲集團廚師。吳料理長係運用蓮子各部分可利用價值，如蓮藕、蓮葉、蓮子、蓮花等，發揮巧思，搭配各種食材進行現場烹調，發揮蓮子的特殊風味，開發出蓮子酥炸春捲、芙蓉蓮子蛋、蓮子 XO 醬燒松坂豬、龍井蓮子蝦仁與洋風蓮子培根咖哩醋等 5 道出色香俱全可口美味之創意料理，希望藉由這項教學推廣，期能激發出更具特色與獨創性之蓮子料理樣式來吸引消費者。

該校餐旅管理系王瑞顯主任表示，來自白河地區在地學員學得吳料理長之真傳後，隨將於 6 月 12 日於臺南市政府辦理之「蓮花季」開幕會場一展身手，現場烹調，展示蓮子創意料理之成果。

歡迎新聞先進蒞臨指導

時間：2012 年 6 月 2 日（星期六），9：00 ~ 11：30。

地點：嘉南藥理科技大學 學生宿舍 餐飲大樓 中餐教室

洽詢電話：餐旅管理系 王瑞顯主任（06）06-2664911 轉 3601