



資料來源：台灣悠遊網 記者：陳慧明

刊載日期：2012-05-18

.....

嘉南藥理科大餐旅系 17 日舉辦畢業成果發表會



一場色香味十足，視覺、味覺、聽覺兼具的美食饗宴，17日中午在嘉南藥理科技大學大禮堂盛大開筵，內容豐盛精彩，場面隆重溫馨，這是該校餐旅系第八屆畢業成果發表會，席開 32 桌，耗費 40 萬元，是畢業班同學的集體創意傑作，席前更大擺山珍海味，請廚神「易牙」上座，接受學生的敬意，並進行學習成果驗收。

這項成果發表會以「啓航豐收、宴王謝師」為主題，在宴王席上，同學們發揮所學呈現蔬果雕、甜湯、茶道、冷菜、主菜、乾糧、點心、熱茶、壽桃等等，幾乎都是同學的精巧手藝結晶，歷時一個月才製作完成，耗費約 20 萬元。同學還邀請副校長、院長、系主任等師長為廚神獻花、獻果、獻茶、獻酒等，儀式莊嚴隆重。

32 桌宴席美饌則是結合傳統小吃展現流水席風格，將傳統流水席以高水準服務的方式呈現，引領出獨樹一格的佳餚，邀請貴賓與師長及家長享用，豐盛的菜色包括：生菜明蝦鬆、五福大拼盤、土魷鮮魚羹、香橙虱目魚、關廟芋籤粿、美味雙味拵、蝦捲情人果、XO 醬腰子貝、魷魚螺肉蒜、寶島鮮果盤、芋香西米露、精美鳳梨酥等 12 道，贏得一致口碑。席間，在舞台上，還邀請到宋江陣與電音三太子表演，呈現傳統廟會熱鬧喧騰的氣氛，該系

學弟妹們也熱情相挺，以多采多姿的傳統調酒秀、現代熱舞、原民舞以及歌舞劇與現場貴賓互動，搭配張燈結綵的會場佈置，讓人大飽口福與眼福，歷時三個鐘頭才盡歡而散。
圖說：畢業生端出「上菜秀」。



▲蔬果雕是同學們的巧藝。



▲宴請廚神「易牙」，邀請師長行獻禮。



▲排場盛大的易牙宴。



▲舞台上大跳電音三太子。



嘉南藥理科技大學 新聞剪報

資料來源：經濟日報 記者：黃逢森

刊載日期：2012-05-16

.....

嘉南藥大餐旅管理系辦宴王謝師成果展



嘉南藥理科技大學「餐旅管理系」，於5月17日在該校大禮堂舉辦第八屆餐旅管理系畢業成果發表會。主題為「啓航豐收、宴王謝師」，以「豐收、謝師」為主軸，並邀請廚神「易牙」坐鎮驗收四年所學，感謝學校老師四年來的諄諄教誨。

該校表示，整場作品結合傳統小吃展現流水席風格，將傳統流水席以高水準服務的方式呈現，引領出獨樹一格的美饌佳餚供現場貴賓享用，活動當日也有靜態展覽可供貴賓蒞臨參觀，現場均有專員解說深度導覽，引領貴賓走入創意拉糖與藝術麵包的奇幻世界。

動態表演除了以往成果展不可或缺的傳統調酒秀之外，更邀請到宋江陣與電音三太子呈現傳統廟會熱鬧喧騰的氣氛，以及歌舞劇、現代熱舞及原民舞與現場貴賓互動，張燈結綵的會場佈置，絕對能顛覆感官視覺及挑動深層的味蕾。此次畢業成果展，是由該餐旅管理系全體應屆畢業生，運用在校四年所學的理论與實務作為結合，並精心設計及構思，結合傳統與創意而來的成果。歡迎各界先進蒞臨指導，與我們一起同樂，並感受這動人的一刻。

<http://edn.gmg.tw/article/view.jsp?aid=509881>



資料來源：大紀元 記者：賴友容

刊載日期：2012-05-18

.....

嘉藥餐旅畢展 流水席謝師



●嘉藥餐旅畢業成果展舉辦流水席餐宴，由畢業生著旗袍進行上菜秀。（記者賴友容／攝影）

嘉南藥理科大餐旅管理系 17 日在該校大禮堂，舉辦第八屆餐旅管理系畢業成果發表會。以「豐收、謝師」為主軸，邀請廚神「易牙」坐鎮驗收 4 年所學，並以流水席、現場表演，感謝老師 4 年來的諄諄教誨。

席間動態表演，除了融入舞蹈的傳統調酒秀外，邀請到宋江陣、電音三太子呈現傳統廟會熱鬧喧騰的氣氛，及由畢業班自導自演的歌舞劇、現代熱舞及原民舞，張燈結綵的會場布置，顛覆感官視覺及挑動深層的味蕾。

畢業作品結合傳統小吃，將傳統流水席以高水準服務的方式呈現，引領出獨樹一格的美饌佳餚供現場師長、家長享用，現場也有專員深度導覽解說靜態的展覽，引領來賓走入創意拉糖、藝術麵包的奇幻世界。



嘉南藥理科技大學 新聞剪報

資料來源：中央社 記者：楊思瑞

刊載日期：2012-05-16

.....

嘉南藥理科技大學餐旅管理系 【啟航豐收、宴王謝師】成果展

嘉南藥理科技大學「餐旅管理系」將於 101 年 5 月 17 日(星期四)中午 11:50 至下午 15:00 止，假該校大禮堂舉辦第八屆餐旅管理系畢業成果發表會。

此畢業成果展的主題為【啟航豐收、宴王謝師】，以「豐收、謝師」為主軸，並邀請廚神——「易牙」坐鎮驗收四年所學，感謝學校老師四年來的諄諄教誨。

整場作品結合傳統小吃展現流水席風格，將傳統流水席以高水準服務的方式呈現，引領出獨樹一格的美饌佳餚供現場貴賓享用，活動當日也有靜態展覽可供貴賓蒞臨參觀，現場均有專員解說深度導覽，引領貴賓走入創意拉糖與藝術麵包的奇幻世界。

動態表演除了以往成果展不可或缺的傳統調酒秀之外，更邀請到宋江陣與電音三太子呈現傳統廟會熱鬧喧騰的氣氛，以及歌舞劇、現代熱舞及原民舞與現場貴賓互動，張燈結綵的會場佈置，絕對能顛覆感官視覺及挑動深層的味蕾。

此次畢業成果展，是由該餐旅管理系全體應屆畢業生，運用在校四年所學的理论與實務作為結合，並精心設計及構思，結合傳統與創意而來的成果。歡迎各界先進蒞臨指導，與我們一起同樂，並感受這動人的一刻。

一、時間：2012 年 5 月 17 日（星期四），11:50~15:00。

二、地點：嘉南藥理科技大學 大禮堂

詳情請洽該校餐旅管理系吳昆崙副教授，電話：06-2660172。

<http://www.cna.com.tw/postwrite/P5/105131.aspx>



→嘉藥餐旅系畢業成果展推出宴王秀，吸引不少參與者觀看。(記者林偉民攝)



↑南榮辦盛菜秀，榮餐系學生上技術管，演出(記者翁聖權攝)

畢業秀成果 兩校餐飲系上菜

嘉藥宴王請祖師爺坐鎮 南榮台菜筵席師長滿意

【記者林偉民報導】嘉南藥理科技大學餐旅管理系昨天舉行第八屆餐旅系畢業成果發表會，學生們發揮巧思，推出「啓航豐收、宴王謝師」主題，在禮堂內擺設「宴王」料理，請來「古代宙神」餐飲業祖師爺易牙「坐鎮」驗收學生四年所學，也設宴款待學生家長品嘗，營造出獨樹一格的氣氛，成功吸引不少來賓目光。

餐旅系副教授吳昆崙表示，過去餐旅系的畢業成果展，都會由畢業生烹調美食款待家長和老師，展現四年學習成果，今年剛好學生中有人專精果雕，也有學生經常參與廟會，因此構思以「宴王」恭迎祖師爺易牙坐鎮驗收學生成績的方式，宴王菜餚多由學生負責，還在西瓜等蔬果雕上寫有「迎祖謝恩」等字樣，既展現學生的學習成績，也象徵經驗傳承。

昨天中午成果發表會開始後，不少賓客進入會場即被擺設的宴王場面嚇了一跳，精細的菜餚讓人驚訝不已，不禁圍著宴王場地參觀，副校長李孫榮、陳明田率領老師向祖師爺上香、敬果，隨後由電音三太子和宋江陣登場表演，炒熱現場氣氛，也展現畢業成果展和廟會活動結合的巧思。學生們除發揮巧思恭迎易牙祖師爺，也攜手合作烹調精美菜餚，在穿著旗袍女學生的上菜秀後，家長和老師品嚐學生四年來學習的成果，道道美食讓人驚艷，學生的表演助興也獲得佳評。

【記者翁聖權報導】南榮技術學院餐旅管理系昨於該校辦桌，由上個月曾到菲律賓拿下「亞洲廚神」競賽榮譽的應屆畢業生，烹調以婚嫁為主題的台菜筵席，宴請學校師長，對於學生的好手藝，賓客讚不絕口。

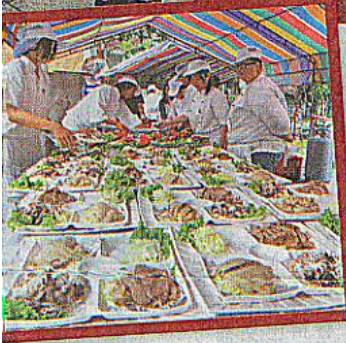
校長林義宗指出，本屆餐旅管理系畢業成果展的特色，是將台式婚宴筵席搬上舞台，由上個月在菲律賓馬尼拉拿下「亞洲廚神」廚藝競賽五金一銀的學生掌廚。活動主題為「榮華富貴」，以台灣食材為主題，採流水席風格，讓學生大展廚藝。

學生導師梁志華說，活動完全由畢業班學生策劃設計，希望學生將在校四年所學，做一個綜合的成果呈現。包括廚藝上，由學生自己去開菜單、親自到市場採購，找出最適當的烹調方式，並製作完成一桌桌精緻的菜餚。

外場服務方面，由在五星級酒店實習的學生，展現一年多來學習的經驗，因此不管食材料理與服務水平，都相當接近五星級飯店的品質。



謝師宴開始前，學生們先來一段「上菜秀」。
(記者吳俊鋒攝)



一南榮技術學院餐旅系畢業生昨天比照五星級飯店的菜色，辦桌宴請家長及師長。
(記者劉婉君攝)

【記者吳俊鋒／仁德報導】嘉南藥理科大餐旅管理系另類的畢業成果發表，畢業生「學以致用」，昨天辦桌謝師，邀請家長一起享用，現場還迎來廚神易牙，並擺出宴王佳餚，豐盛的美味料理，令人目不暇給，精湛手藝，贏得各界讚賞。

辦桌菜色由學生分工料理，拼盤、海鮮羹、生菜蝦鬆、XO醬蝦子貝等，還有古早味的魷魚螺肉蒜，在地取材，端出開關的鳳梨酥與芋籐糕，香氣四溢，令人食指大動。

現場邀請廚神易牙進駐，畢業生以各式宴開桌前，師長也先上香、敬酒、獻花，祈求學子們未來都能平安順利，鴻圖大展。

迎廚神擺宴王席 嘉樂餐旅謝師

女學生的上菜秀之後，辦桌謝師宴正式開始，會中安排創意宋江陣與電音三太子的表演，帶動氣氛！還有一連串的調酒秀、歌舞等節目，場面熱烈。