



## 嘉藥餐旅系發揮所長 公益義煮送愛到瑞復

嘉南藥理大學餐旅管理系畢業生希望能在畢業前將四年所學回饋社會，特別選在 5 月 17 日至安平漁光島瑞復益智中心舉辦「嘉餐有愛，照藥他人；瑞復傳愛，希望無礙」畢業成果展暨公益義煮活動，將大學所學融會貫通，轉化為溫暖且營養滿分的美味餐盒，並帶領著這群慢飛天使手工製作回憶相框，紀錄下美好的時刻，大小朋友一起度過一個難忘有趣的上午。

此次的戶外公益義煮活動，是餐旅系學生首次移師到校外進行烹煮，除了考驗學生的廚藝外，也挑戰即時突發狀況的反應能力。負責老師王明煌表示，外面場地不如校內設備齊全方便，要在時間內煮出 120 份色香味俱全的餐食對同學來說是一大挑戰，不論是同學間的默契培養、備料步調及調味方式，都需要事前透過不斷的試做調整，才能在當天將最好的一面呈現出來。

活動總召黃韋翔說到，半年前開始策畫活動並設計菜單，考量到用餐小朋友的狀況，餐盒內容必須是容易吞嚥、營養滿分且符合小朋友喜愛的菜色，最後選定肉質細嫩的清蒸鱸魚、培根炒高麗菜、蝦仁茶碗蒸、油蔥雞腿、炸花枝丸、鳳梨蝦球、糖醋里肌及肉絲炒麵，火腿玉米濃湯則採取西式作法，以牛奶跟雞湯做基底搭配蔬菜，讓湯喝起來有奶香味及蔬菜甜味。

為了讓瑞復益智中心小朋友對這群大學生有所認識，在因應母親節到來，部分同學特地提前至瑞復益智中心教導小朋友們製作榮譽媽媽勳章，陪伴他們一起過一個難忘的母親節。除了回饋社會外，同學還製作了含有柑橘果醬、鳳梨酥、雪 Q 餅、焙茶磅蛋糕及香橙磅蛋糕



## 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) 266-4911 分機 1042、1043  
E-Mail：[box1042@mail.cnu.edu.tw](mailto:box1042@mail.cnu.edu.tw)  
[box1043@mail.cnu.edu.tw](mailto:box1043@mail.cnu.edu.tw)

等手工點心禮盒，致贈系上老師，感謝老師 4 年的教導及照顧。

餐旅系主任戴揚飛表示，往年曾經邀請瑞復益智中心小朋友到嘉藥餐旅系烘焙教室做手工餅乾及享用大學生製作餐盒，今年學生自發性走出校門來到小朋友的學校進行義煮，對這群準畢業生來說，可說是難得的經驗與回憶。這次公益義煮活動不僅是學生四年的成果展現，也是嘉藥人回饋社會的方式之一。