



## 學以致用 兼做公益

# 嘉藥瑞復義煮 南工安定小家電義診

記者黃文記、張淑娟／綜合報導

學以致用服務社區！嘉南藥理大學餐旅管理系應屆畢業生，十七日到安平漁光島瑞復公益中心舉辦畢業成果展暨公益義煮活動，將所學轉化為溫暖且營養滿分的美味餐盒。成功大學附屬南工電機科畢業生，前往安定區舉辦小家電義診服務。

嘉藥餐旅系這次義煮活動名為「嘉餐有愛，照藥他人」；瑞復傳愛，希望無礙」，是餐旅系學生首次移師到校外進行烹煮。負責老師王明煌表示，外面場地不如校內設備齊全方便，要在時間內煮出一百二十份色、香、味俱全的餐食，對學生來說是一大挑戰。

活動總召黃韋翔說到，半年前開始策劃活動設計菜單，考量到用餐小朋友的狀況，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。

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等手工點心禮盒，致贈系上老師，感謝老師們四年來的教導。

安定區公所結合成功大學附屬南工電機科畢業生，為住戶修繕故障的小家電。區長李耀州表示，安定區高齡化人口不少，老人家惜物，小家電壞了都捨不得丟，這才邀請南工電機科師生力挺這次小家電義診服務。

南工近七十名應屆畢業生在電機科秘書劉明昌帶領下，前進港口社區關懷據點舉辦小家電義診；區公所派員下鄉收集長輩家中壞掉的電風扇、熱水瓶、腳底按摩器和小電鍋等近七十件的小家電，學生們逐一修復，展現三年來學習的好手藝。



→嘉藥餐旅  
系學生到  
益智中心  
為內煮出  
二十份餐  
一早就到  
備。 (校方提供)



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：民時新聞報(3大台南生活焦點)

刊載日期：113年5月18日 星期六

記者：孫宜秋

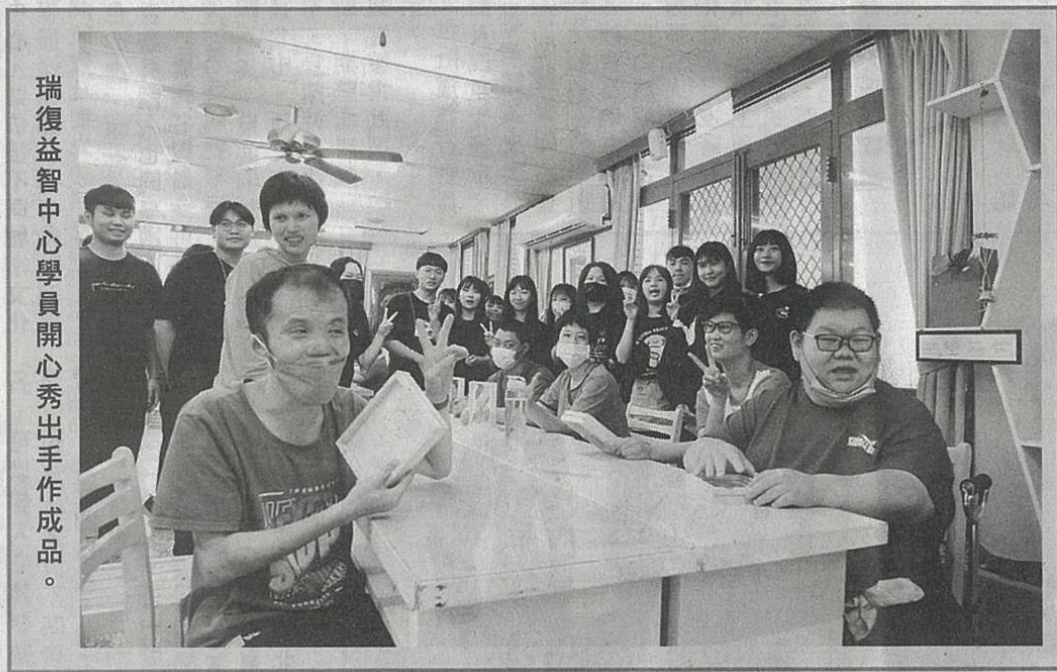
# 嘉藥餐旅系發揮所長公益義煮送愛到瑞復

【記者孫宜秋／南市報導】嘉南藥理大學餐旅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1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200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

及香橙磅蛋糕等手工點心禮盒，致贈系上老師，感謝老師一年的教導及照顧。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。



瑞復益智中心學員開心秀出手作成品。

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、雪餅、焙茶磅蛋糕

# 嘉藥餐旅系發揮所長 公益義煮送愛到瑞復展愛心

免費休閒小遊戲，免下載免安裝，隨點即玩!



▲嘉南藥理大學餐旅管理系畢業生，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。（圖／記者林東良翻攝，下同）

記者林東良 / 台南報導

嘉南藥理大學餐旅管理系畢業生，希望能在畢業前將4年所學回饋社會，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。



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。

[廣告] 請繼續往下閱讀 . . .



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4年的成果展現，也是嘉藥人回饋社會的方式之一。

## 嘉藥餐旅系發揮所長 公益義煮送愛到瑞復

大成報

2024-05-17 16:43



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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。



2024-05-17 16:48:07 新聞來源：大成報

## 嘉藥餐旅系發揮所長 公益義煮送愛到瑞復



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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。





## 嘉藥餐旅系發揮所長 公益義煮送愛到瑞復

新聞聯訪中心 2024-05-17



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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。





分享：



## 嘉藥餐旅系發揮所長 公益義煮送愛到瑞復



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理

2024-05-17

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。



## 嘉藥餐旅系發揮所長 公益義煮送愛到瑞復

杜忠聰 17 5 月, 2024

【透傳媒記者杜忠聰/臺南報導】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。



# 嘉藥餐旅系發揮所長 公益義煮送愛到瑞復

2024-05-17 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。



## 嘉藥餐旅系發揮所長 公益義煮送愛到瑞復

大成報

5月17, 2024



【大成報記者杜忠聰 / 臺南報導】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。





# 嘉藥餐旅系發揮所長 公益義煮送愛到瑞復

大成報/ 2024.05.17 16:56 A- A A+



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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。

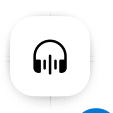
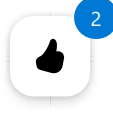
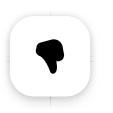


為了讓瑞復益智中心小朋友對這群大學生有所認識，在因應母親節到來，部分同學特地提前至瑞復益智中心教導小朋友們製作榮譽媽媽勳章，陪伴他們一起過一個難忘的母親節。除了回饋社會外，同學還製作了含有柑橘果醬、鳳梨酥、雪Q餅、焙茶磅蛋糕及香橙磅蛋糕等手工點心禮盒，致贈系上老師，感謝老師4年的教導及照顧。

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。







- 
- 
- 
- 
- 



CNA

+ 追蹤

10.1K 粉絲



# 嘉藥餐旅系發揮所長 公益義煮送愛到瑞復

1 週 • 已讀取 1 分鐘

(中央社訊息服務20240520 09:31:30)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。





嘉樂餐旅系至瑞復益智中心舉辦畢業成果展暨公益義煮活動  
© 由 CNA 提供

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。



嘉樂餐旅系學生一早就到瑞復益智中心準備  
© 由 CNA 提供

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。



嘉樂學生分工包裝餐盒  
© 由 CNA 提供

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

工點心禮盒，致贈系上老師，感謝老師4年的教導及照顧。



嘉藥餐旅系學生為瑞復益智中心學員準備的營養餐盒  
© 由 CNA 提供

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。

## 贊助內容

2024-05-20 09:31:30 新聞來源：中央社

## 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。

# 嘉藥餐旅系發揮所長 公益義煮 送愛到瑞復

發稿時間：2024/05/20 09:31:30

(中央社訊息服務20240520 09:31:30)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。



嘉藥餐旅系至瑞復益智中心舉辦畢業成果展暨公益義煮活動

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。



嘉藥餐旅系學生一早就到瑞復益智中心準備

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。





嘉藥學生分工包裝餐盒

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。



嘉藥餐旅系學生為瑞復益智中心學員準備的營養餐盒

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。

# 嘉藥餐旅系發揮所長 公益義煮 送愛到瑞復

推廣新聞稿

May 20, 2024 新聞 新聞時事



(中央社訊息服務20240520 09:31:30)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。

## 送愛到瑞復 嘉藥餐旅系發揮所長公益義煮

勁報

更新於 05月17日14:02 • 發布於 05月17日14:02



【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系畢業生希望能在畢業前將4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，紀錄下美好時刻，大小朋友一起度過一個難忘有趣上午。







此次戶外公益義煮活動，是餐旅系學生首次移師到校外進行烹煮，除考驗學生廚藝外，也挑戰即時突發狀況反應能力。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份色香味俱全餐食對同學來說是一大挑戰，不論是同學間默契培養、備料步調及調味方式，都需要事前透過不斷試做調整，才能在當天將最好一面呈現出來。

活動總召黃韋翔表示，半年前開始策畫活動並設計菜單，考量到用餐小朋友狀況，餐盒內容必須是容易吞嚥、營養滿分且符合小朋友喜愛菜色，最後選定肉質細嫩清蒸鱸魚、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、香橙磅蛋糕等手工點心禮盒，致贈系上老師，感謝老師4年教導及照顧。

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學校進行義煮，對這群準畢業生來說，可說是難得經驗與回憶；這次公益義煮活動不僅是學生4年成果展現，也是嘉藥人回饋社會方式之一。(嘉南藥理大學提供照片)





台南

## 嘉藥瑞復義煮 南工安定小家電義診

2024-05-17



嘉藥餐旅系學生到瑞復益智中心義煮，為了趕在時間內煮出一百二十份餐食，一早就到場準備。  
(校方提供)

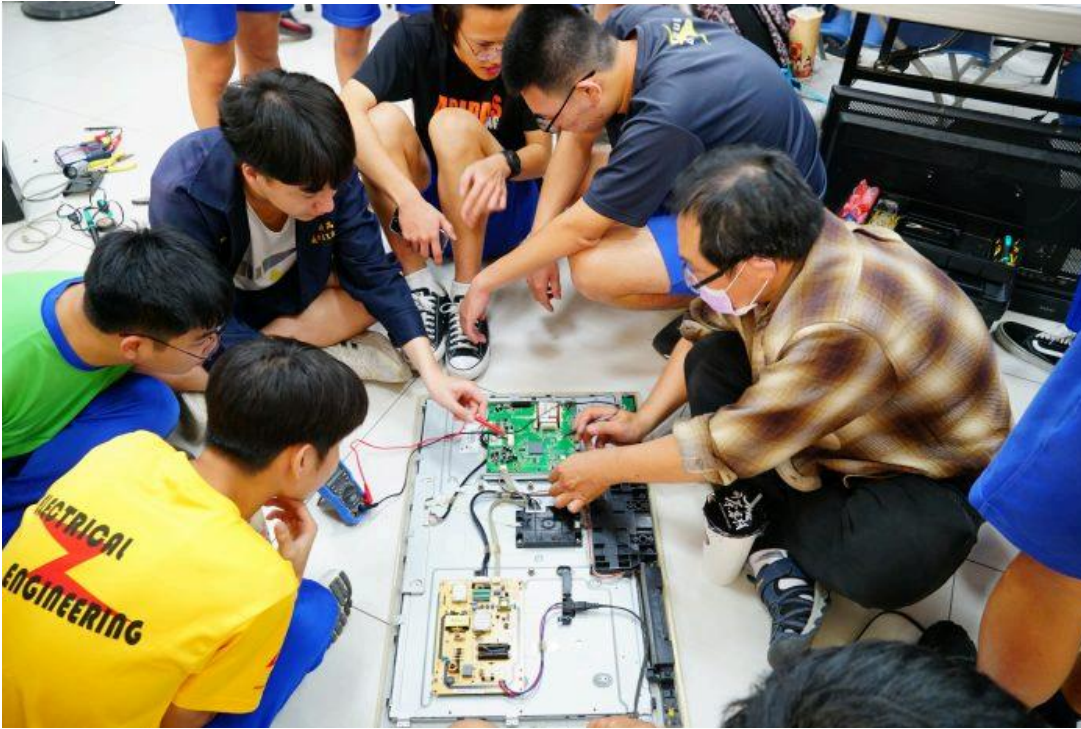
記者黃文記、張淑娟/綜合報導

學以致用服務社區！嘉南藥理大學餐旅管理系應屆畢業生，十七日到安平漁光島瑞復益智中心舉辦畢業成果展暨公益義煮活動，將所學轉化為溫暖且營養滿分的美味餐盒。成功大學附屬南工電機科畢業生，前往安定區舉辦小家電義診服務。

嘉藥餐旅系這次義煮活動名為「嘉餐有愛，照藥他人；瑞復傳愛，希望無礙」，是餐旅系學生首次移師到校外進行烹煮。負責老師王明煌表示，外面場地不如校內設備齊全方便，要在時間內煮出一百二十份色、香、味俱全的餐食，對學生來說是一大挑戰。

活動總召黃韋翔說到，半年前開始策劃活動設計菜單，考量到用餐小朋友的狀況，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。

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等手工點心禮盒，致贈系上老師，感謝老師們四年來的教導。



安定區公所為長輩和南工畢業生搭起義診小家電的情誼。

(記者張淑娟攝)

安定區公所結合成功大學附屬南工電機科畢業生，為住戶修繕故障的小家電。區長李耀州表示，安定區高齡化人口不少，老人家惜物，小家電壞了都捨不得丟，這才邀請南工電機科師生力挺這次小家義診服務。



南工近七十名應屆畢業生在電機科祕書劉明昌帶領下，前進港口社區關懷據點舉辦小家電義診；區公所派員下鄉收集長輩家中壞掉的電風扇、熱水瓶、腳底按摩器和小電鍋等近七十件的小家電，學生們逐一修復，展現三年來學習的好手藝。

12 2024年5月17日星期五

## 送愛到瑞復 嘉藥餐旅系發揮所長公益義煮



【記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系畢業生希望能在畢業前將4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，紀錄下美好時刻，大小朋友一起度過一個難忘有趣上午。

此次戶外公益義煮活動，是餐旅系學生首次移師到校外進行烹煮，除了考驗學生廚藝外，也挑戰即時突發狀況反應能力。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份色香味俱全餐食對同學來說是一大挑戰，不論是同學間默契培養、備料步調及調味方式，都需要事前透過不斷試做調整，才能在當天將最好一面呈現出來。

活動總召黃韋翔表示，半年前開始策畫活動並設計菜單，考量到用餐小朋友狀況，餐盒內容必須是容易吞嚥、營養滿分且符合小朋友喜愛菜色，最後選定肉質細嫩清蒸鱸魚、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、香橙磅蛋糕等手工點心禮盒，致贈系上老師，感謝老師4年教導及照顧。

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學校進行義煮，對這群準畢業生來說，可說是難得經驗與回憶；這次公益義煮活動不僅是學生4年成果展現，也是嘉藥人回饋社會方式之一。







合作媒體

# 嘉藥餐旅系發揮所長 公益義煮送愛到瑞復



NordVPN® 安全上網 | 輕鬆翻牆



民生電子報 2 週 ago

Less than a minute

分享

Facebook

Twitter



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。



▲嘉藥學生分工包裝餐盒。(圖 / 嘉藥提供)

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。



▲嘉藥餐旅系至瑞復益智中心舉辦畢業成果展暨公益義煮活動。(圖 / 嘉藥提供)

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。



▲嘉藥餐旅系學生一早就到瑞復益智中心準備。(圖 / 嘉藥提供)

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。



▲嘉藥餐旅系學生為瑞復益智中心學員準備的營養餐盒。(圖/嘉藥提供)

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。

# 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。



▲嘉藥學生分工包裝餐盒。(圖 / 嘉藥提供)



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。



▲嘉藥餐旅系至瑞復益智中心舉辦畢業成果展暨公益義煮活動。(圖/嘉藥提供)

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。



▲嘉藥餐旅系學生一早就到瑞復益智中心準備。(圖 / 嘉藥提供)

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。



▲嘉藥餐旅系學生為瑞復益智中心學員準備的營養餐盒。(圖/嘉藥提供)

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。

# 嘉藥餐旅系發揮所長 公益義煮送愛到瑞復

2024-05-17



▲瑞復益智中心學員開心秀出手作成品。(圖 / 嘉藥提供)

視傳媒記者蔡清欽 / 台南報導

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。



▲嘉藥學生分工包裝餐盒。(圖 / 嘉藥提供)

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。



▲嘉藥餐旅系至瑞復益智中心舉辦畢業成果展暨公益義煮活動。  
(圖 / 嘉藥提供)

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。



▲嘉藥餐旅系學生一早就到瑞復益智中心準備。(圖 / 嘉藥提供)

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。



▲嘉藥餐旅系學生為瑞復益智中心學員準備的營養餐盒。(圖/嘉藥提供)

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。



# 嘉藥餐旅系發揮所長 公益義煮送愛到瑞復

2024-05-17



▲瑞復益智中心學員開心秀出手作成品。(圖 / 嘉藥提供)

視傳媒記者蔡清欽 / 台南報導

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。



▲嘉藥學生分工包裝餐盒。(圖 / 嘉藥提供)

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。



▲嘉藥餐旅系至瑞復益智中心舉辦畢業成果展暨公益義煮活動。  
(圖 / 嘉藥提供)

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。



▲嘉藥餐旅系學生一早就到瑞復益智中心準備。(圖 / 嘉藥提供)

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。



▲嘉藥餐旅系學生為瑞復益智中心學員準備的營養餐盒。(圖/嘉藥提供)

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。

# 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。



▲嘉藥學生分工包裝餐盒。(圖/嘉藥提供)

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。



▲嘉藥餐旅系至瑞復益智中心舉辦畢業成果展暨公益義煮活動。(圖/嘉藥提供)

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。



▲嘉藥餐旅系學生一早就到瑞復益智中心準備。(圖/嘉藥提供)

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。





▲嘉藥餐旅系學生為瑞復益智中心學員準備的營養餐盒。(圖/嘉藥提供)

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。

藝術文化

# 嘉藥餐旅系發揮所長 公益義煮送愛到瑞復

民生電子報 新聞中心 2024-05-18





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。



▲嘉藥學生分工包裝餐盒。(圖 / 嘉藥提供)

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。



▲嘉藥餐旅系至瑞復益智中心舉辦畢業成果展暨公益義煮活動。(圖/嘉藥提供)

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。



▲嘉藥餐旅系學生一早就到瑞復益智中心準備。(圖 / 嘉藥提供)

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。



▲嘉藥餐旅系學生為瑞復益智中心學員準備的營養餐盒。(圖 / 嘉藥提供)

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。

# 嘉藥餐旅系發揮所長 公益義煮送愛到瑞復

蔡清欽  
2024-05-17



▲瑞復益智中心學員開心秀出手作成品。(圖/嘉藥提供)



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。



▲嘉藥學生分工包裝餐盒。(圖 / 嘉藥提供)

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。



▲嘉藥餐旅系至瑞復益智中心舉辦畢業成果展暨公益義煮活動。(圖/嘉藥提供)

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。



▲嘉藥餐旅系學生一早就到瑞復益智中心準備。(圖/嘉藥提供)

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。



▲嘉藥餐旅系學生為瑞復益智中心學員準備的營養餐盒。(圖 / 嘉藥提供)

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。

## 嘉藥餐旅系發揮所長 公益義煮送愛到瑞復

都會新聞網

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。



▲嘉藥學生分工包裝餐盒。(圖／嘉藥提供)

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。



▲嘉藥餐旅系至瑞復益智中心舉辦畢業成果展暨公益義煮活動。(圖／嘉藥提供)

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。



▲嘉藥餐旅系學生一早就到瑞復益智中心準備。(圖/嘉藥提供)

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。



▲嘉藥餐旅系學生為瑞復益智中心學員準備的營養餐盒。(圖/嘉藥提供)

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。



### 嘉藥餐旅系發揮所長 公益義煮送愛到瑞復



▲瑞復益智中心學員開心秀出手作成品。(圖/嘉藥提供)

視傳媒記者蔡清欽 / 台南報導

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。



▲嘉藥學生分工包裝餐盒。(圖/嘉藥提供)

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。



▲嘉藥餐旅系至瑞復益智中心舉辦畢業成果展暨公益義煮活動。(圖/嘉藥提供)

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。



▲嘉藥餐旅系學生一早就到瑞復益智中心準備。(圖/嘉藥提供)

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。



▲嘉藥餐旅系學生為瑞復益智中心學員準備的營養餐盒。(圖/嘉藥提供)

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。



[首頁](#) > [校園](#)

# 嘉藥餐旅系發揮所長 公益義煮送愛到瑞復

2024/05/17 17:00 分類：校園

AA  0

嘉藥餐旅系發揮所長 公益義煮送愛到瑞復

0 3  
分享 觀看 分享到 Facebook

分享到 Twitter

分享到 Line



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。



▲嘉藥學生分工包裝餐盒。（圖／嘉藥提供）

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。





▲嘉藥餐旅系至瑞復益智中心舉辦畢業成果展暨公益義煮活動。（圖／嘉藥提供）

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。



▲嘉藥餐旅系學生一早就到瑞復益智中心準備。(圖／嘉藥提供)

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。



▲嘉藥餐旅系學生為瑞復益智中心學員準備的營養餐盒。（圖／嘉藥提供）

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。

## 嘉藥餐旅系發揮所長 公益義煮送愛到瑞復



▲ 瑞復益智中心學員開心秀出手作成品。(圖 / 嘉藥提供)

視傳媒記者蔡清欽 / 台南報導

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。



▲嘉藥學生分工包裝餐盒。(圖/嘉藥提供)

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。



▲嘉藥餐旅系至瑞復益智中心舉辦畢業成果展暨公益義煮活動。(圖/嘉藥提供)

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。



▲嘉藥餐旅系學生一早就到瑞復益智中心準備。(圖/嘉藥提供)

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。



▲嘉藥餐旅系學生為瑞復益智中心學員準備的營養餐盒。(圖 / 嘉藥提供)

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。



# 嘉藥餐旅系發揮所長 公益義煮送愛到瑞復



民生電子報

稍後閱讀

儲存至稍後閱讀列表

5月. 17, 2024



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。



▲嘉藥學生分工包裝餐盒。(圖/嘉藥提供) 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。



▲嘉藥餐旅系至瑞復益智中心舉辦畢業成果展暨公益義煮活動。(圖/嘉藥提供) 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。



▲嘉藥餐旅系學生一早就到瑞復益智中心準備。(圖/嘉藥提供)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。



▲嘉藥餐旅系學生為瑞復益智中心學員準備的營養餐盒。(圖/嘉藥提供) 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。

## 嘉藥餐旅系發揮所長 公益義煮送愛到瑞復

民生電子報

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。



▲嘉藥學生分工包裝餐盒。（圖／嘉藥提供）

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。



▲嘉藥餐旅系至瑞復益智中心舉辦畢業成果展暨公益義煮活動。（圖／嘉藥提供）

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。



▲嘉藥餐旅系學生一早就到瑞復益智中心準備。(圖／嘉藥提供)

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。





▲嘉藥餐旅系學生為瑞復益智中心學員準備的營養餐盒。（圖／嘉藥提供）

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。

民生電子報原始網址：[嘉藥餐旅系發揮所長 公益義煮送愛到瑞復](#)

# 嘉藥餐旅系發揮所長 公益義煮送愛到瑞復

民生電子報/ 2024.05.17 16:21 A- A A+

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。



▲嘉藥學生分工包裝餐盒。(圖/嘉藥提供) 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。



▲嘉藥餐旅系至瑞復益智中心舉辦畢業成果展暨公益義煮活動。（圖 / 嘉藥提供）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。



▲嘉藥餐旅系學生一早就到瑞復益智中心準備。(圖/嘉藥提供) 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。



▲嘉藥餐旅系學生為瑞復益智中心學員準備的營養餐盒。(圖/嘉藥提供) 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。



## 嘉藥餐旅系發揮所長公益義煮送愛到瑞復

/

2024/5/18

【記者孫宜秋 / 南市報導】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。



瑞復益智中心學員開心秀出手作成品。

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。

## 嘉藥餐旅系發揮所長 公益義煮送愛到瑞復

記者 | 林清雲 台南報導

發布時間：2024/05/17 | 17:44



▲ 瑞復益智中心學員開心秀出手作成品。(圖 / 嘉藥提供)

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。



▲嘉藥學生分工包裝餐盒。(圖 / 嘉藥提供)

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。



▲嘉藥餐旅系至瑞復益智中心舉辦畢業成果展暨公益義煮活動。(圖/嘉藥提供)

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。

▲嘉藥餐旅系學生一早就到瑞復益智中心準備。(圖/嘉藥提供)



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。

▲嘉藥餐旅系學生為瑞復益智中心學員準備的營養餐盒。(圖/嘉藥提供)



綜合新聞

# 嘉藥餐旅系發揮所長 公益義煮送愛到瑞復

By 快通新聞 記者蔡文雄報導

5月17, 2024



【快通新聞 記者蔡文雄/台南報導】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。

圖說：嘉藥學生分工包裝餐盒

## 嘉藥餐旅系發揮所長 公益義煮送愛到瑞復

About The Author TainanTalk

〔記者鄭德政南市報導〕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。



（圖說）嘉藥餐旅系至瑞復益智中心舉辦畢業成果展暨公益義煮活動。（記者鄭德政攝）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測試做調整，才能在當天將最好的一面呈現出來。





（圖說）嘉藥餐旅系學生一早就到瑞復益智中心備料備菜。（記者鄭德政攝）

活動總召集黃韋翔說，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。



（圖說）瑞復益智中心學員嘉藥餐旅系學生教導下，開心秀出手作榮譽媽媽勳章成品。（記者鄭德政攝）

為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，陪伴他們一起渡過一個難忘的母親節。除了回饋社會外，同學還製作含有柑橘果醬、鳳梨酥、雪Q餅、焙茶磅蛋糕及香橙磅蛋糕等手工點心禮盒，致贈系上老師，感謝老師4年的教導及照顧。





（圖說）嘉藥餐旅系學生為瑞復益智中心學員準備的營養餐盒。（記者鄭德政攝）

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。



日期 2024 年 5 月 28 日

認識俊逸

公佈欄

e哥記事簿

志工故事館

網路問答區

志工媒合

活動報名



勝利之聲廣播公司

勝利電台FB

勝利會客室

電聲廣播電台

俊逸文教基金會

俊逸文教基金會FB

俊逸慈善基金會

臺南市青年志工平台

臺南市青年志工平台FB

俊逸基金會相簿

交通部

交通路公路局

勞動部勞工保險局

## 公佈欄

### 即時新聞

即時新聞 活動訊息 媒體露出 專訪訊息

回到列表

#### ■ 嘉藥餐旅系發揮所長 公益義煮送愛到瑞復

【記者郭如汝台南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系畢業生希望能於畢業前將四年所學回饋社會，日前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。

張貼日期: 5/20/2024 3:23:00 PM

<<上一則 | 下一則>>

回到列表

推到 Twitter!

推到 Plurk!

推到 Facebook!

【財團法人俊逸文教基金會】【財團法人臺南市俊逸社會福利慈善事業基金會】【臺南市青年志工平台】

台南市70052中西區健康路一段22號 TEL: 06-2157524 FAX: 06-2157529 e-mail:victory.radio@msa.hinet.net

最佳瀏覽解析度 1024X768 (Internet Explorer6.0以上)

Copyright 2007[財團法人俊逸文教基金會][財團法人臺南市俊逸社會福利慈善事業基金會]All Rights Reserved.

訪客人次:

↑top

## 送愛到瑞復 嘉藥餐旅系發揮所長公益義煮

勁報

2024-05-17 14:02



【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系畢業生希望能在畢業前將4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，紀錄下美好時刻，大小朋友一起度過一個難忘有趣上午。



此次戶外公益義煮活動，是餐旅系學生首次移師到校外進行烹煮，除考驗學生廚藝外，也挑戰即時突發狀況反應能力。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份色香味俱全餐食對同學來說是一大挑戰，不論是同學間默契培養、備料步調及調味方式，都需要事前透過不斷試做調整，才能在當天將最好一面呈現出來。

活動總召黃韋翔表示，半年前開始策畫活動並設計菜單，考量到用餐小朋友狀況，餐盒內容必須是容易吞嚥、營養滿分且符合小朋友喜愛菜色，最後選定肉質細嫩清蒸鱸魚、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、香橙磅蛋糕等手工點心禮盒，致贈系上老師，感謝老師4年教導及照顧。

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學校進行義煮，對這群準畢業生來說，可說是難得經驗與回憶；這次公益義煮活動不僅是學生4年成果展現，也是嘉藥人回饋社會方式之一。(嘉南藥理大學提供照片)





## 送愛到瑞復 嘉藥餐旅系發揮所長公益義煮

勁報

更新於 05月17日14:02 • 發布於 05月17日14:02



【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系畢業生希望能在畢業前將4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，紀錄下美好時刻，大小朋友一起度過一個難忘有趣上午。







此次戶外公益義煮活動，是餐旅系學生首次移師到校外進行烹煮，除考驗學生廚藝外，也挑戰即時突發狀況反應能力。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份色香味俱全餐食對同學來說是一大挑戰，不論是同學間默契培養、備料步調及調味方式，都需要事前透過不斷試做調整，才能在當天將最好一面呈現出來。

活動總召黃韋翔表示，半年前開始策畫活動並設計菜單，考量到用餐小朋友狀況，餐盒內容必須是容易吞嚥、營養滿分且符合小朋友喜愛菜色，最後選定肉質細嫩清蒸鱸魚、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、香橙磅蛋糕等手工點心禮盒，致贈系上老師，感謝老師4年教導及照顧。

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學校進行義煮，對這群準畢業生來說，可說是難得經驗與回憶；這次公益義煮活動不僅是學生4年成果展現，也是嘉藥人回饋社會方式之一。(嘉南藥理大學提供照片)





## 焦點新聞

## 送愛到瑞復 嘉藥餐旅系發揮所長公益義煮

勁報 2024/05/17 14:02

字級： A- A A+

【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系畢業生希望能在畢業前將4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，紀錄下美好時刻，大小朋友一起度過一個難忘有趣上午。

此次戶外公益義煮活動，是餐旅系學生首次移師到校外進行烹煮，除考驗學生廚藝外，也挑戰即時突發狀況反應能力。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份色香味俱全餐食對同學來說是一大挑戰，不論是同學間默契培養、備料步調及調味方式，都需要事前透過不斷試做調整，才能在當天將最好一面呈現出來。

活動總召黃韋翔表示，半年前開始策畫活動並設計菜單，考量到用餐小朋友狀況，餐盒內容必須是容易吞嚥、營養滿分且符合小朋友喜愛菜色，最後選定肉質細嫩清蒸鱸魚、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、香橙磅蛋糕等手工點心禮盒，致贈系上老師，感謝老師4年教導及照顧。

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學校進行義煮，對這群準畢業生來說，可說是難得經驗與回憶；這次公益義煮活動不僅是學生4年成果展現，也是嘉藥人回饋社會方式之一。(嘉南藥理大學提供照片)





2024-05-17 14:02:32 新聞來源：勁報

## 送愛到瑞復 嘉藥餐旅系發揮所長公益義煮



【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系畢業生希望能在畢業前將4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，紀錄下美好時刻，大小朋友一起度過一個難忘有趣上午。



此次戶外公益義煮活動，是餐旅系學生首次移師到校外進行烹煮，除考驗學生廚藝外，也挑戰即時突發狀況反應能力。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份色香味俱全餐食對同學來說是一大挑戰，不論是同學間默契培養、備料步調及調味方式，都需要事前透過不斷試做調整，才能在當天將最好一面呈現出來。

活動總召黃韋翔表示，半年前開始策畫活動並設計菜單，考量到用餐小朋友狀況，餐盒內容必須是容易吞嚥、營養滿分且符合小朋友喜愛菜色，最後選定肉質細嫩清蒸鱸魚、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、香橙磅蛋糕等手工點心禮盒，致贈系上老師，感謝老師4年教導及照顧。



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學校進行義煮，對這群準畢業生來說，可說是難得經驗與回憶；這次公益義煮活動不僅是學生4年成果展現，也是嘉藥人回饋社會方式之一。(嘉南藥理大學提供照片)



## 送愛到瑞復 嘉藥餐旅系發揮所長公益義煮

新聞聯訪中心 2024-05-17



【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系畢業生希望能在畢業前將4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，紀錄下美好時刻，大小朋友一起度過一個難忘有趣上午。



此次戶外公益義煮活動，是餐旅系學生首次移師到校外進行烹煮，除考驗學生廚藝外，也挑戰即時突發狀況反應能力。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份色香味俱全餐食對同學來說是一大挑戰，不論是同學間默契培養、備料步調及調味方式，都需要事前透過不斷試做調整，才能在當天將最好一面呈現出來。

活動總召黃韋翔表示，半年前開始策畫活動並設計菜單，考量到用餐小朋友狀況，餐盒內容必須是容易吞嚥、營養滿分且符合小朋友喜愛菜色，最後選定肉質細嫩清蒸鱸魚、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、香橙磅蛋糕等手工點心禮盒，致贈系上老師，感謝老師4年教導及照顧。

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學校進行義煮，對這群準畢業生來說，可說是難得經驗與回憶；這次公益義煮活動不僅是學生4年成果展現，也是嘉藥人回饋社會方式之一。(嘉南藥理大學提供照片)





## 送愛到瑞復 嘉藥餐旅系發揮所長公益義煮



2024-05-17 【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系畢業生希望能在畢業前將4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，紀錄下美好時刻，大小朋友一起度過一個難忘有趣上午。



此次戶外公益義煮活動，是餐旅系學生首次移師到校外進行烹煮，除考驗學生廚藝外，也挑戰即時突發狀況反應能力。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份色香味俱全餐食對同學來說是一大挑戰，不論是同學間默契培養、備料步調及調味方式，都需要事前透過不斷試做調整，才能在當天將最好一面呈現出來。

活動總召黃韋翔表示，半年前開始策畫活動並設計菜單，考量到用餐小朋友狀況，餐盒內容必須是容易吞嚥、營養滿分且符合小朋友喜愛菜色，最後選定肉質細嫩清蒸鱸魚、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、香橙磅蛋糕等手工點心禮盒，致贈系上老師，感謝老師4年教導及照顧。

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學校進行義煮，對這群準畢業生來說，可說是難得經驗與回憶；這次公益義煮活動不僅是學生4年成果展現，也是嘉藥人回饋社會方式之一。(嘉南藥理大學提供照片)





# 送愛到瑞復 嘉藥餐旅系發揮所長公益義煮

2024-05-17 by 新聞聯訪中心



【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系畢業生希望能在畢業前將4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，紀錄下美好時刻，大小朋友一起度過一個難忘有趣上午。



此次戶外公益義煮活動，是餐旅系學生首次移師到校外進行烹煮，除考驗學生廚藝外，也挑戰即時突發狀況反應能力。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份色香味俱全餐食對同學來說是一大挑戰，不論是同學間默契培養、備料步調及調味方式，都需要事前透過不斷試做調整，才能在當天將最好一面呈現出來。

活動總召黃韋翔表示，半年前開始策畫活動並設計菜單，考量到用餐小朋友狀況，餐盒內容必須是容易吞嚥、營養滿分且符合小朋友喜愛菜色，最後選定肉質細嫩清蒸鱸魚、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、香橙磅蛋糕等手工點心禮盒，致贈系上老師，感謝老師4年教導及照顧。

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學校進行義煮，對這群準畢業生來說，可說是難得經驗與回憶；這次公益義煮活動不僅是學生4年成果展現，也是嘉藥人回饋社會方式之一。(嘉南藥理大學提供照片)



## 送愛到瑞復 嘉藥餐旅系發揮所長公益義煮

勁報

5月. 17, 2024



【勁報記者于郁金 / 臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系畢業生希望能在畢業前將 4 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，紀錄下美好時刻，大小朋友一起度過一個難忘有趣上午。

此次戶外公益義煮活動，是餐旅系學生首次移師到校外進行烹煮，除考驗學生廚藝外，也挑戰即時突發狀況反應能力。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 份色香味俱全餐食對同學來說是一大挑戰，不論是同學間默契培養、備料步調及調味方式，都需要事前透過不斷試做調整，才能在當天將最好一面呈現出來。

活動總召黃韋翔表示，半年前開始策畫活動並設計菜單，考量到用餐小朋友狀況，餐盒內容必須是容易吞嚥、營養滿分且符合小朋友喜愛菜色，最後選定肉質細嫩清蒸鱸魚、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、香橙磅蛋糕等手工點心禮盒，致贈系上老師，感謝老師 4 年教導及照顧。

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學校進行義煮，對這群準畢業生來說，可說是難得經驗與回憶；這次公益義煮活動不僅是學生 4 年成果展現，也是嘉藥人回饋社會方式之一。(嘉南藥理大學提供照片)



# 送愛到瑞復 嘉藥餐旅系發揮所長公益義煮

勁報/ 2024.05.17 14:06 A- A A+



【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系畢業生希望能在畢業前將4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，紀錄下美好時刻，大小朋友一起度過一個難忘有趣上午。





此次戶外公益義煮活動，是餐旅系學生首次移師到校外進行烹煮，除考驗學生廚藝外，也挑戰即時突發狀況反應能力。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份色香味俱全餐食對同學來說是一大挑戰，不論是同學間默契培養、備料步調及調味方式，都需要事前透過不斷試做調整，才能在當天將最好一面呈現出來。

活動總召黃韋翔表示，半年前開始策畫活動並設計菜單，考量到用餐小朋友狀況，餐盒內容必須是容易吞嚥、營養滿分且符合小朋友喜愛菜色，最後選定肉質細嫩清蒸鱸魚、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、香橙磅蛋糕等手工點心禮盒，致贈系上老師，感謝老師4年教導及照顧。

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學校進行義煮，對這群準畢業生來說，可說是難得經驗與回憶；這次公益義煮活動不僅是學生4年成果展現，也是嘉藥人回饋社會方式之一。(嘉南藥理大學提供照片)



# 嘉藥餐旅系發揮所長 公益義煮送愛到瑞復



2024-05-17 點閱數：61,495



圖：嘉藥餐旅系至瑞復益智中心舉辦畢業成果展暨公益義煮活動。（記者黃鐘毅 / 攝）

【記者黃鐘毅 / 台南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系應屆畢業生回饋社會，17日在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，將大學四年所學融會貫通，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。

這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。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，才能將將最好的一面呈現出來。



圖：嘉藥餐旅系學生為瑞復益智中心學員準備的營養餐盒。（記者黃鐘毅 / 攝）

活動總召黃韋翔說，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。



圖：瑞復益智中心學員開心秀出手作成品。（記者黃鐘毅 / 攝）

為讓瑞復益智中心小朋友對這群大學生有所認識，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。

## 勝利之聲廣播公司

...

5月20日下午3:29 · 🌐

嘉藥餐旅系發揮所長 公益義煮送愛到瑞復

#台南 #嘉南藥理大學 #餐旅管理系 #瑞復益智中心 #安平 #漁光島 #公益義煮 #勝利電台 #電聲電台

【記者郭如汝台南報導】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，日前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。

# 圖/ 嘉南藥理大學 Chia Nan University of Pharmacy & Science



👍 55

1 則留言

👍 讚

💬 留言

➦ 分享





- 勝利之聲廣播公司
- 勝利電台FB
- 勝利會客室
- 電聲廣播電台
- 俊逸文教基金會
- 俊逸文教基金會FB
- 俊逸慈善基金會
- 臺南市青年志工平台
- 臺南市青年志工平台FB
- 俊逸基金會相簿
- 交通部
- 交通路公路局
- 勞動部勞工保險局

即時新聞

- 即時新聞
- 活動訊息
- 媒體露出
- 專訪訊息

回到列表

■ 嘉藥餐旅系發揮所長 公益義煮送愛到瑞復

【記者郭如汝台南報導】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，日前至安平漁光島瑞復益智中心舉辦「嘉餐有愛，照藥他人；瑞復博愛，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。

張貼日期: 5/20/2024 3:23:00 PM

<<上一則 | 下一則>>

回到列表

推到 Twitter!

推到 Plurk!

推到 Facebook!

回首頁

# 公益義煮！嘉藥餐旅系準畢業生大展身手 慢飛天使歡樂一上午

首頁 生活

爆料

分享

LINE 分享

LINE 加入好友

2024/05/17 19:44 壹蘋新聞網 / 王志弘 綜合報導

【記者王志弘 / 台南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系準畢業生，今天(17日)迎來溫馨畢業「烤」！在安平瑞復益智中心舉辦公益義煮，大秀4年所學，端出溫暖又營養滿分的美味餐盒，還帶領這群慢飛天使手工製作回憶相框，歡樂一上午。



嘉藥餐旅系學生分工烹煮及包裝餐盒。校方提供

嘉藥大學餐旅系大四生希望將所學回饋社會，今天至瑞復益智中心舉辦「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，大小朋友共度一個難忘有趣的上午。

熱門新聞：[小鮮肉議員遇假車禍 被逼下跪喊「我對不起王美惠」！檢起訴4嫌曝動機](#)



嘉藥餐旅系至瑞復益智中心舉辦公益義煮活動。校方提供



師生一早就到瑞復益智中心準備。校方提供

餐旅系老師王明煌指出，此次戶外公益義煮活動，是餐旅系學生首次移師校外大秀廚藝，設備不如校內齊全方便，還相當考驗即時突發狀況的反應能力，還得在時限內煮出120份色香味俱全的餐食，可說是一大挑戰！所幸同學事先沙盤推演，不斷試做培養默契，調整備料步調與調味方式，呈現出最好的一面。

學生總召黃韋翔說，半年前開始策畫活動，考量到慢飛天使的狀況，須設計容易吞嚥、營養滿分以及小朋友喜愛的菜色，最後選定清蒸鱸魚、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，火腿玉米濃湯則以牛奶跟雞湯做基底，散發奶香與蔬菜香甜。



溫暖餐盒美味又營養。校方提供



慢飛天使開心秀出手作成果。校方提供

餐旅系主任戴揚飛表示，往年都是慢飛天使們來校製作手工餅乾、享用餐盒，今年改由學生自發性走出校門公益義煮，是難得的經驗與回憶，不僅展現成果，也代表嘉藥人來回饋社會。



已不再支援「Adobe Flash Player」

網站到訪人次

- 走進電聲
- 電聲家族
- 電波指數
- 有話大聲說
- e哥傳書

生活小便利

- || 統一發票查詢
- || 高速公路路況
- || 火車時刻表
- || 天氣預報
- || 股市財經
- || 台南市政府網

新聞與公告



即時新聞

即時新聞

活動訊息

媒體露出

專訪訊息

[回到列表](#)

嘉藥餐旅系發揮所長 公益義煮送愛到瑞復

【記者郭如汝台南報導】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，日前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。

張貼日期: 5/20/2024 3:23:00 PM  
 << 上一 則 | 下 一則 >> < 回 到列 表

[推到 Twitter!](#)

[推到 Plurk!](#)

[推到 Facebook!](#)



勝利之聲廣播公司

勝利電台FB

勝利會客室

電聲廣播電台

俊逸文教基金會

俊逸文教基金會FB

俊逸慈善基金會

臺南市青年志工平台

臺南市青年志工平台FB

俊逸基金會相簿

交通部

交通路公路局

勞動部勞工保險局



即時新聞 最新動態 媒體報導 志工媒合: 找志工 | 志工缺額總表 | 當志工 活動報名

字級設定: 小 中 大 巨

組織源起

- 本會簡介
- 交通資訊
- 諮詢服務Q&A

服務活動

- 1120831 志願服務-志工參與: 青年志工暑期成果分享會
- 1120909 志工參與-志願服務: 議題式桌遊工作坊
- 1120821 志工參與-志願服務: 青銀共創行動學堂
- 112年工作報告
- 1120819 家庭親子-親職教育: 歡慶祖父母節活動~祖孫來鬥智防詐e起來

志工故事館

- 【免費研習】107年度志工基礎-特殊訓練 (協助完訓學員向教育部青年署請領服務紀錄冊)
- 【臺北e大】志工基礎教育訓練線上學習
- 志工基礎-特殊訓練講師資料庫(請電洽詢問)
- 學校單位如何與中心合辦志工基礎-特殊訓練

留言板

即時新聞

嘉藥餐旅系發揮所長 公益義煮送愛到瑞復

【記者郭如汝台南報導】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，日前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。

活動總召集黃韋翔說到，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。

張貼日期: 5/20/2024 3:23:00 << 上一則 | 下一則 >> 回到列表

推到 Twitter! 推到 Plurk! 推到 Facebook!



- 勝利之聲廣播公司
- 勝利電台FB
- 勝利會客室
- 電聲廣播電台
- 俊逸文教基金會
- 俊逸文教基金會FB
- 俊逸慈善基金會
- 臺南市青年志工平台
- 臺南市青年志工平台FB
- 俊逸基金會相簿
- 交通部
- 交通路公路局
- 勞動部勞工保險局

回到列表