



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：自由時報(A11 台南都會焦點)

刊載日期：114年5月6日 星期二

記者：吳俊鋒

總舖師汪義勇師徒古早味辦桌 明起預訂

〔記者吳俊鋒／仁德報導〕目前於嘉南藥理大學任教的王明煌，為知名總舖師「阿勇師」汪義勇的首席弟子，去年出版《紅圓桌舊食光》一書，藉由六位大廚的故事與經驗談，精采呈現傳統的筵席文化，迴響熱烈；師徒再度合作，一起推動辦桌盛宴，將復刻著作中的經典手路菜，以系列的傳統佳餚，讓民眾重溫古早美味。

傳承經典的盛會將於六月七日晚間在中西區南美里活動中心舉行，書裡提到的手路菜，包含必吃的「紅燒魚翅羹」、「龍蝦三明治」等都將端上桌，還有阿勇家餐飲事業的招牌料理「宮煲炒帶子」。

在嘉南餐旅管理系擔任專技講師王明煌，為回應書迷的期待，推出台南最有溫度的饗宴，讓民眾有機會體驗書中舊時光的美好滋味。王明煌說，每桌包含甜品與水果，共十道料理，運用了龍蝦、干貝、烏魚翅、九孔鮑等高檔食材來設計菜單，還有經典的佛跳牆、麻油燉米糕等，菜色豐富。

王明煌邀請阿勇師擔任技術顧問，食材選取、烹調方式等，全程指導，當天現場從菜餚到細節，都在向老台南味道致敬，限量卅桌。王明煌表示，活動強調「台南在地味、一桌舊時光」，以輕鬆復古的小元素為亮點，藉由總舖師的舉手投足之間，讓每位賓客共同感受美好的傳統盛情。

現場會有師傅說菜，讓賓客在享用美食中，也能沉浸於屬於自己記憶中的呷辦桌文化，並安排汪義勇與王明煌的師徒雙人聯手開動儀式，以及沉浸式互動體驗、驚喜彩蛋演出，不僅吃澎湃，也打造一場用味覺與記憶編織的宴席。本月七日起受理預訂，每桌一萬八千元，單人價一千八百元。



「阿勇師」汪義勇與首席弟子王明煌（右圖左）聯手推動古早味辦桌，復刻經典手路菜，端出經典的紅燒魚翅羹（上圖）。（王明煌提供）

