

# 屏東大仁科大餐旅系第 13 屆畢業成果展

## 日四技 138 生展創意料理秀廚藝



2018/3/26 上午 11:45:32 記者:高培德

【記者／高培德報導】屏東大仁科技大學餐旅管理系日四技第 13 屆畢業成果展 3 月 26 日在米其林大樓謬思餐廳舉行，4 班 138 名學生展示創意料理，呈現中西廚藝、餐飲創業、旅館民宿、烘焙廚藝等課程學習成果，校長王駿發表示，學生近年參與國際實習、創新創業成績亮眼，期勉學生培養宏觀思維，將食安觀念融入餐點料理。

成果展主題定為「蕓」，取美酒原意延伸美好的事物，期望與大家共享一切美好幸福。畢業生分組輪流上台簡報，介紹創意料理內容及特色，4 年 1 組「非比尋常」取材屏東九如鄉檸檬、台南蜜餞、台中大甲芋頭等農特產品，搭配當季新鮮蔬果，製作初戀、巴沙米克、彩蛋、擱淺、Schwarzwald、鄉村派對、花仙子、夢幻小紫蘇等多道創「心」料理，展現在地精神。

4 年 2 組主打「初夏」，匯集犇放、叢林、溪水、星空、鄉村、分離、回醞、晨曦、海市蜃樓等道料理，展現熱情奔放，如同夏日豔陽。

4 年 3 組「傳心」精選黃金泡菜、滷薰蜜雞、浴火轟炸雞、海老流莎、鳳凰浴雪、層層包心、跳動傳承、破繭為蝶等料理，兼具傳統與創新，傳承前人技術與料理精神，也代表主廚堅持初心，對料理懷抱熱情。

4 年 4 組「饗食」選用台灣米飯結合創意調味與變裝，製作洛桑風、凱撒鮮蔬沙拉、南胡(南蠻漬、胡麻金針菇)、洋芋焗蛋、四寶生佛跳牆、寶島飯、義種幸福、翡翠紅玉、輕熟女等融合台灣味及外國飲食文化料理。

發表會同步安排迎賓午宴及調酒表演，畢業生展現拿手廚藝製作前菜燻鮭魚 Tata、清爽薄荷紅蝦、湯品野菇卡布奇諾、主菜義式燉飯烤雞腿卷、嫩烤雞胸佐甜玉米醬附脆皮三杯雞肉卷、甜品伯爵巧克力、巧克力高冷茶謬思、焦糖地瓜鹹泡芙、飲品蝶豆花 QQ 香檳飲、奶蓋玫瑰蓮藕茶、招待小點熔岩等，款待與會貴賓及媒體。



大仁科大餐旅系日四技4年1組陳亭瑄、李衍賦、張皓婷、林耕宇、詹洧丞、游雅婷(由左至右)等學生展示「非比尋嚐」。記者高培德／攝影



大仁科大餐旅系日四技4年2組郭怡鑫、謝濠灃、狄怡彰(由左至右)等學生展示「初夏」。記者高培德／攝影



大仁科大餐旅系日四技4年3組陳禹豪、于立哲、張詠婷、鄭郁琳、陳宏民(由左至右)等學生展示「傳心」。記者高培德／攝影



大仁科大餐旅系日四技4年4組趙莉佳、林書賢、許宜婷、劉宇庭(由左至右)等學生展示「饗食」。記者高培德／攝影



大仁科大餐旅系日四技第 13 屆應屆畢業生與師長開心合影。記者高培德／攝影