

# 看大仁科大餐旅畢業成果展 要先懂詩經中的一個字

2018-03-26 14:23 聯合報 記者翁禎霞／即時報導



大仁科技大學餐旅管理系今天舉行第 13 屆畢業成果發表會，今年的主題「蕝」取自詩經，成果讓人印象深刻。記者翁禎霞／攝影

**屏東大仁科技大學餐旅管理系今天舉行第 13 屆畢業成果發表會，今年的主題「蕝」取自詩經，意指美好的事物與好友共享，果然學生展現的傳統美食新創意，讓與會者大為驚豔。**

學校表示，今年的畢業成果發表會是以「傳統美食新創意」為主軸，同學在傳統既有料理的基礎上，發揮創意，畢業班總計 4 班，各班學生經過多次的討論、練習，才定調各班的品牌與作品。

例如 4 年 1 班推出「非比尋嚐」品牌，創意靈感來自台灣多樣的水果及農產品。學生把平日常見的九如鄉的檸檬、台南的蜜餞、台中大甲的芋頭，以及當季的蔬菜與水果等在地食材，做出一道道傳統美食「心」料理。讓每道菜都融入當季的地風味，並展現新活力。

4年2班則以「初夏」當主打品牌。4年3班的「傳心」品牌取自「傳」統既創「新」兩字。4年4班是以台灣傳統菜色融合外國餐飲文化精神，綜合出完全不同以往的新奇菜色，品牌取名「饗食」，各班特色都讓人印象深刻，也展現餐旅管理系四年來的學習成果。



大仁科技大學餐旅管理系今天舉行第13屆畢業成果發表會，今年的主題「奠」取自詩經，成果讓人印象深刻。記者翁禎霞／攝影