

# 傳統美食新創意 大仁科大餐旅成果秀廚藝

## 自由時報

Liberty Times Net

2018-03-26 15:15



大仁科技大學餐旅管理系畢業成果展今登場。（記者羅欣貞攝）

〔記者羅欣貞／屏東報導〕大仁科技大學餐旅管理系今天（26日）舉辦第13屆畢業成果發表會，4個班級130位學生，就中西餐、烘焙、飲料等專長，大秀平日所練廚藝，在傳統美食中展現新創意。



各班學生創現創意與廚藝。(記者羅欣貞攝)



料理看來十分美味。(記者羅欣貞攝)



大仁科大餐旅系學生秀學習成果。(記者羅欣貞攝)

各班都推出各自的品牌與作品，有學生從台灣多樣的水果及農產品得到靈感，取用屏縣九如鄉檸檬、台南的蜜餞、台中大甲的芋頭，以及當季蔬果等在地食材，做出一道道傳統美食。

也有班級嘗試以義式生牛肉、墨魚燉飯、野菇卡布奇諾等料理表達初夏的感覺；現場還有特製的黃金泡菜、滷薰蜜雞、浴火轟炸雞，以及凱撒鮮蔬沙拉、洋芋焗蛋、佛跳牆、寶島飯等創意料理。

系主任李劍華表示，4年來，學生們依其興趣，各自選擇中西廚藝、餐飲暨創業、旅館暨民宿、烘焙廚藝等4大學程課程，如今透過畢業展實作，呈現多年來努力的成果，會場也邀請業界專家參加，增加產學交流的機會。

活動學生總召吳逸家表示，為了成果展，同學們做了長期訓練，不管是內場的料理、外場的服務，都模擬餐廳、飯店的服務規格，為未來進入職場做了最好的準備。