

餐旅系產攜班畢業生伴手禮比賽二度獲獎

2014 第三屆高雄綠豆椪烘焙大賽金牌總決賽於 6 月 25 日(三)上午在國立高雄餐旅大學舉行！商業組分為「傳統組」及「創意組」，分別選出 8 組及 9 組進入決賽；以愛為主題的第二伴手禮共選出 12 組進入決賽。餐旅系產攜班應屆畢業生龍周緯繼去年度之後二度獲選『第二伴手禮 優選獎』。

此次比賽為應景配合七夕情人節，融入大高雄地區農、漁特色食材，以「愛」為發想的創意烘焙伴手禮作為競賽主題。龍周緯同學研發了『荔枝玫瑰、含情墨墨』兩種不同風味的產品，其中『荔枝玫瑰』是以大樹鄉所產的玉荷包，透過熬煮而製成，外型以玫瑰呈現，讓人感到甜蜜及幸福；『含情墨墨』則以墨魚外型來代表高雄擁有豐富漁貨，將龍眼乾、鳳梨等新鮮食材融入其中，外表則使用火龍果上色，以果肉本身鮮豔顏色來提升整體的外觀質感，充分利用食材色香味來創造產品口感層次與視覺感受。

龍周緯同學表示此次參賽可以說是全家動員一起努力，非常感謝家人支持及老師、朋友們指導，本次比賽雖未能進入前三名之獎項，但透過其他參賽作品也得到新的知識及視野，是很好的成長機會。他也想鼓勵學弟妹，努力就會有收穫、嘗試就會有機會。

龍同學大學實習就讀本校餐旅系產學攜手專班，有兩年的校外實習歷練，累積不少實務經驗，融合在校所學理論知識，畢業前夕就已在家自行創業，創立「香印小舖」烘焙坊，在網路上販售純素、天然食材製作的糕點和麵包，如今甫畢業就二度獲獎，讓他信心大增，未來會再更努力研發新產品及不斷精進，在烘焙業持續堅持與投入。

