

大仁科大義賣套餐 「遠離餓夢」

【聯合報／記者蕭雅娟／鹽埔報導】

2014.12.23 04:08 am

屏東縣大仁科技大學餐旅管理系 94 位師生參與飢餓 30，他們昨天在飢餓中烹調美食，發揮珍惜食材理念，設計「遠離餓夢」主題套餐及輕食，並義賣捐出餐費 9 千 400 元，援助台灣世界展望會。

菜單設計是學生們的實作課程，餐旅管理系學生設計「遠離餓夢」主題套餐，在寒冬傳遞溫暖。老師詹玉瑛表示，從事餐飲工作者，每天面對大量食材，學習珍惜食物，不隨意浪費是必要課題。



大仁科技大學餐旅管理系師生，設計「遠離餓夢」套餐，並在飢餓中準備料理義賣。

圖／台灣世界展望會提供

「遠離餓夢」套餐包含，象徵樹皮及草的前菜沙拉、形狀類似泥餅的紫米飯及咖哩飯，以及使用剩餘食材雞骨頭熬煮提味而成的「珍惜之淚」蘑菇濃湯和「惜福之淚」蔬菜清湯，最後是吐司邊製作的「暖陽入心」烤麵包布丁。

除了「遠離餓夢」，學生還準備手捲、烤肉土司等輕食餐點，學生說，烤肉香氣撲鼻而來，感到很飢餓，但做得很开心。

校方人員說，同學一大早就備料，還延長了飢餓時間，仍然不減熱情認真烹調料理；另一方，叫賣組學生在校園內大喊，「吃便當做公益」，更外送餐點到教室，用心投入，令人感動。

【2014/12/23 聯合報】@ <http://udn.com/>