

大仁餐旅優油廚藝之西班牙美食研習

【記者陳宗傑屏東報導】台灣從去年九月開始開放進口西班牙肉品，在南臺灣仍少見以西班牙為主題的烹調美食，大仁科大餐旅管理系 11 日舉辦「優油廚藝之西班牙巡禮研習會」，吸引高屏地區 17 所高中職校餐飲科老師 60 餘人參加，盛況空前。

如何選擇好的橄欖油，並能與頂級食材及美酒搭配出美味交響曲，成為本研習會的目標。本次研習除以智利酒莊私家珍釀製之頂級橄欖油示範烹調及品評外，另以西班牙為主題，由大仁科大餐旅系師生推出堪稱美食界最夯的夢幻食材－西班牙伊比利豬及伊比利火腿料理。陳國勝老師表示；是開胃菜也是下酒菜酒的伊比利火腿拼盤，搭配在地綜合生菜(冰花、火焰生菜、芝麻菜、紅生菜、珊瑚萵苣、三色甜菜)，口味口口不同。主餐「碳烤伊比利豬大里肌佐鳳梨莎莎」，巧妙讓這塊珍貴「豬」寶呈現不同風貌及風味！另搭配西班牙 Cava 汽泡酒、Rioja DOCG 國寶級紅酒及 Vintage 單一年份雪莉酒，以美食美酒作一番西班牙饗宴巡禮。

另外值得一提的是這次甜點設計，是由餐旅系廚藝 4 年級蔡貫仁、陳韓勻製作，兩位同學於今年 3 月參加「2015 GATEAUX 全國蛋糕技藝競賽」分別獲得學生組亞軍及佳作，為餐旅系佳績再添一樁。



大仁餐旅系舉辦「優油廚藝之西班牙巡禮研習會」，吸引高屏地區高中職校餐飲科老師參加。
(記者陳宗杰攝)

大仁科大掌廚 把西班牙端上桌

【記者張進安／鹽埔報導】台灣去年九月開放進口西班牙肉品，但在南台灣仍少見以西班牙為主的烹調美食。屏東大仁科技大學餐旅管理系，昨天舉辦「優油廚藝之西班牙巡禮研習會」，吸引高屏地區17所高中職校餐飲科教師參加。

昨天的研習會中，除了以智利酒莊私家珍藏頂級橄欖油示範烹調及品評，更以西班牙為主題，由大仁科大餐旅系師生推出精緻的西班牙伊比利豬及伊比利火腿料理。餐旅系老師

陳國勝負責的主菜「碳烤伊比利豬大里肌佐鳳梨莎莎」，巧妙讓這塊珍貴「豬寶」呈現不同風貌及風味，搭配西班牙汽泡酒、國寶級紅酒及單一年份雪莉酒，美食與美酒，讓與會賓客同沉浸在西班牙饗宴中。

另值得一提的是，研習會中的甜點設計，由大仁科大餐旅系廚藝四年級學生蔡貫仁、陳韓勻製作，兩人今年3月參加「2015 GATEAUX 全國蛋糕技藝競賽」，分獲學生組亞軍及佳作。

大仁科大舉辦「優油廚藝之西班牙巡禮研習」，其中餐旅系四年級學生蔡貫仁、陳韓勻今年參加「GATEAUX 全國蛋糕技藝競賽」，分獲學生組亞軍及佳作。 記者張進安／攝影

聯合報提醒您 禁止酒駕



20150412【聯合報／記者張進安／屏東報導】