

芭比的盛宴，分享幸福美學 104.12.28(餐旅系)

撰稿：餐旅管理系

本校休閒暨餐旅學院精心籌畫，重現第 60 屆奧斯卡最佳外語片《芭比的盛宴 Babette`s Feast》飲食美學場景，本週六(12/5)於校內新落成的米其林大樓舉辦「風華絕「雞」，優油廚藝研習會」，本次研習活動共吸引高中職及大專教師近 70 位參加。

具有鮮紅雞冠、純白羽毛及藍色雞爪的法國「布列斯雞」(Chicken de Bresse)聞名國際，是所有饕客眼中的珍品。為了讓每隻布列斯雞吃起來口感一致，雞農必須遵守嚴格的規定：每隻雞要有十平方公尺以上的露天圈養空間，至少九週的自由放養天數，而且飼料中要含有一定比例的穀類和蛋白質。甚至每養過一群布列斯雞後，這塊土地必須休息，像稻田的「休耕期」一樣，等土地恢復地力，再迎接下一批，也因此成為唯一獲得法國 AOC 認證的野放土雞。因為縝密的品質控制，使得布列斯雞被視為法國的頂級食材。每年產量不到一百五十萬隻，限量供應。一隻布列斯雞售價近萬元台幣，幾乎只提供全世界最高級的法國餐廳使用，說是「雞中之王」，一點都不為過。為了替這個品牌背書，每一年除夕，全世界歡欣慶祝時，冠軍的布列斯雞還會被當成獻禮，隆重的送到法國總統的餐桌上，成為總統的年夜飯主菜。這個尊榮，讓雞農更下苦心飼養出品質絕佳的布列斯雞。(資料來源:<https://fr-fr.facebook.com/notes/西餐廚師交流網>)

本校餐旅管理系以電影「芭比的盛宴」《Babette`s Feast》為主題，重現此頂級食材風華，以智利葡萄酒廠 Casa Donoso 所擁有橄欖園所生產之初榨第一道冷壓橄欖油烹調，並搭配電影裏信眾們共享化解心結的勃根地頂級酒莊名酒伏舊園 Clos de Vougeot，希望與大家共享《芭比的盛宴》所揭示「美食是恩典」的比喻：一件禮物，花費了贈予者的所有與領受的人分享！最後以正值全球歡慶的薄酒萊新酒，為這場盛宴帶來賓主盡歡的氣氛！

主辦單位郭朝坤院長表示：「餐旅專業教學不只是技巧的訓練和管理知識的學習，美學與創意能力的培養更是提升學生未來競爭力的關鍵」，因此舉辦此次研習活動，期待教師們將飲食美學體驗帶回融入教學中，甚至激發學生們的創意思考，在食安與健康日受重視的時代，也許透過飼養農人與餐飲界的共同努力，品質、口感都相當不錯的台灣土雞，未來也能成為行銷全世界的品牌。

