



↑遠東科大資訊系學生在感恩節，以傳統金爐改良獲獎之可攜式桶子雞烤爐，燒烤脆皮烤雞獻給指導老師報答辛勞。
(記者汪惠松攝)

遠東妙點子 金爐變烤爐

資工、餐管系及創新創業所跨領域合作 改良金爐烘桶仔雞 皮脆肉嫩

遠東科大資訊系學生將傳統金爐改良設計「可攜式桶子雞烤爐」，去年榮獲美國加州矽谷全球系統化創新競賽銀獎，一〇四年再獲教育部八校聯合學生創新創業團隊評選優勝獎。學生更於感恩節以獲獎爐具燒烤脆皮烤雞獻給指導老師蔡若鵬。

得獎的「可攜式桶子雞烤爐」作品，是由遠東資工系、餐飲管理系與創新與創業管理研究所師生組成團隊設計，專長包含機械、資工、餐飲、管理與設計等，可說是跨領域的成功結合。

由資訊系教授蔡若鵬指導的可攜式桶子

雞烤爐，構想最初是指導學生論文做螺絲的熱處理，討論時發現它和廚具的煎炒原理很類似，決定進行廚具改良，也引起學生們興趣，每週上課就進行試烤桶仔雞。

蔡若鵬說，當初只是想要改良燒烤肉類常產生的油，不會產生大量濃煙與肉類烤焦不健康問題，於是採用螺絲熱處理技術將金爐改良拿來烤雞，沒想到烤出的雞皮脆肉嫩，不但去美國比賽吸引老外興趣，回國後也有許多人爭相品嚐，於是持續改良，竟然在教育部的創業比賽也獲得評審青睞。

改良金爐烤的桶仔雞是把雞放中間，炭火置放四周，雞隻經由熱輻射及些微的熱傳導，對整隻雞直接加熱，烤出來表皮更焦脆且肉質多汁。至於雞油則會滴落在事先加入自來水的烤盤上，使雞油不會因滴落滾燙的烤盤產生大量油煙。

學生自覺得獎不易，在感恩節以改良爐具燒烤香噴噴的烤雞，報答老師指導的辛勞。校長王元仁對學生獲獎還能飲水思源表示讚賞，鼓勵學生持續努力將爐具改良得更好，往商品化與創業方向邁進。

(記者汪惠松)