

遠東舞饌嘉年華

展現活力與創意

記者汪惠松／新市報導

遠東科大餐管系二〇一六「FORMOSA 舞饌嘉年華」畢業成果展，學生自行籌備製作創意料理，除讓與會賓客有美饌可吃，為呈現不同舞蹈效果，亦特地花費半年時間學踢踏舞，以搖滾青春熱舞曲舞出嘉年華的歡樂氣氛，用心呈現年輕人的活力與創意。

遠東餐管系畢業班共一百八十六位學生，在成果展中邀請四百餘位賓客參加，以「We are one!」為嘉年華串場的標語，學生們運用創意和聯想力，

除呈現熱情且活力的盛會場景，更有靜態的中、西餐展示菜，例如「歡樂骰子牛」、「華麗繽紛炙鮭魚」等，也有「秋穗麥香」等精緻的巧克力。

在上菜秀後，上桌的每道佳餚均由學生累積在校四年所學，配合主題製做出的創意料理，包括台菜、中餐、西式料理、甜點及飲品等共有四十八道菜。雖是以buffet形式擺設，卻為賓客提供夾菜服務。更有義式爐烤牛肉現場切割，與賓客互動，在歡愉氣氛中度過美好料理饗宴。成果展中

也將這些學生一年級入學時釀製的美酒開封與大家分享。

餐管系畢業展活動總召張耀榮表示，團隊不惜成本做雞肉松露披薩、烤牛肉等，設計各式佳餚與舞蹈表演活動，都是為了讓賓客在嘉年華的歡樂氛圍中用餐，有味雷的滿足，讓家長、賓客與師長們驗收學習成果。

餐管系主任許淑真表示，餐管系製作所有菜餚、活動與呈現方式，都是學生自行籌備及打理，藉由大型活動實踐與精進專業知能。校長王元仁讚賞老師教學用心，學生經專業餐飲教育後，都能成為餐飲業重要的生力軍。