報導

監院阿南

的科大健

東科大學

的生：盤底是斜的

除掉多餘油水

的，就能把多餘的湯湯水水全收集起來。

電應系學生周俊泓、吳義祥指出，原本只是老師要他們針對餐具的不方便的地方，提出改良辦法。女同學有煮菜經驗，林慧君說，像炒絲瓜，湯汁總是特別多，最後都積在盤底，因此菜吃到最後，總覺得太鹹、太油膩。

針對這項生活的不便，莊庭杰指出，他最初是想到在盤底開一些小孔，多餘的湯汁會自然滴漏到下面的收集槽裡，這件可過濾油的容器的點子雖然獲獎，還是有些缺點，莊庭傑說，健康餐盤是將盤體分割成盛菜、集油兩區。斜坡式盤底設計，藉由液體往低處流的物理現象，將多餘油水集中至集油區，減少食物所含的油脂或水分。