



稿件調閱

- 訂閱電子報
- 停訂電子報
- 全部類別
- 照片
- 影音新聞
- 政府機關
- 國內公司行號
- 國外公司行號
- 非營利組織
- 海峽旅遊
- 中文稿
- 英文稿
- 有附件
- 無附件
- 受理採訪通知

登入投稿

1. 平台簡介
2. 服務辦法
3. 投稿流程
4. 收款方式
5. 供稿啓事
6. 新聞稿寫作原則

美國商業新聞社
新聞稿全球流通專家

Business Wire

熱門新聞點閱

- 「夜的華山 JOHNNIE WALKER綠牌品酩自然之旅」揭示炫麗巨型投影秀及最新綠牌瓶裝
- 花博開幕囉！教你省錢買花博門票
- 資訊展 bb寬頻 秒殺特惠 買1年bb寬頻 送1年無線上網
- Taiwanese Electronic Industry is Internationally Competitive Best Partner of Asian Medical Device Supply Chain
- 高中生，你大學了沒？

友善列印 | 舒適閱讀: 小 中 大

遠東科大學生實習餐廳 超俗！50元牛肉麵熱賣中



圖說：遠東科大牛肉麵店長鄭明証（右2），精心烹調的牛肉麵，一碗有四大塊牛肉，只賣50元喔。

遠東科大學生實習餐廳 超俗！50元牛肉麵熱賣中

(中央社訊息服務20101209 15:20:43)遠東科大學生實習餐廳裡，熱騰騰的牛肉麵，一碗有四大塊牛肉，只賣50元。還是餐管系大四學生的店長鄭明証說，限量100碗，每天中午只賣一小時，同學想吃動作可要快喔！

天氣變冷了，最初只是想給學生們中午有個「熱」餐點，餐旅休閒學院院長吳許得指出，學校第二餐廳位於地下室，位置稍差，過去委外經營業績都不理想，這學期乾脆給餐飲管理系做為學生實習餐廳，除了賣簡餐，也提供一道麵食給學生選擇。

沒想到一推出反而大受師生歡迎，最高紀錄曾賣134碗，鄭明証喜孜孜的說，要不是同學們還要趕下午一點上課，應該可以賣更多！我們的牛肉麵會好吃，可是有獨門秘方的喔。

學生們七嘴八舌，偷偷透露助理教授洪維澤教他們煮牛肉麵的秘訣，除了燉煮四小時，裡頭還加了一塊豬皮，這樣牛肉口感才會更彈牙；另外這鍋湯用牛骨去熬，還加了雞骨及中藥包，湯頭才會鮮美。

不過回想二個月前，會讓同學嫌棄！副店長陳琮仁指出，最初下麵時煮了30秒，同學都嫌麵太爛不好吃，可是太硬又不行；還有最初牛肉選用的是牛腩，燉煮後會縮小、賣相不佳，改採較貴的半筋半肉。

對學生而言，趕在中午一個小時的休息時間內，光要煮出一百碗就是一項大考驗！鄭明証自信的介紹整個煮麵流程，10秒燙一下，青菜熟了，麵條也很Q，這時雖然只有八分熟，再淋上滾燙湯汁，端到客人手中剛好最好吃。

現場每天輪流由四位學弟妹擔任實習員工，其中三個內場（分別負責煮麵、澆湯、挾肉）一個外場（負責餐桌清理）。鄭明証自己則每天早上八時負責去燉肉，老師規定燉足四小時，這樣肉才會爛。

不喜歡吃牛肉，這裡還可以選擇吃日式燒肉拉麵，用的可是豬後腿肉來醃烤。藉由學習賣牛肉麵，鄭明証、陳琮仁兩人異口同聲說，我們倆可不擔心畢業後會失業，將來想開一間麵館。

圖說：遠東科大牛肉麵店長鄭明証（右2），精心烹調的牛肉麵，一碗有四大塊牛肉，只賣50元喔。

訊息來源：遠東科技大學

本文含多媒體檔 (Multimedia files included):

<http://www.cna.com.tw/postwrite/cvpread.aspx?ID=73159>

附件下載

- 圖說：遠東科大牛肉麵店長鄭明証（右2），精心烹調的牛肉麵，一碗有四大塊牛肉，只賣50元喔。(jpg檔)

[回上頁](#)