

# 遠東實習餐廳 50元牛肉麵 熱賣

99.12.10 中華日報 B6

每天中午供應一小時 最多賣出130餘碗 實習學生不擔心畢業後沒工作

實習餐廳最初只是想給學生們中午有個「熱」餐點，但學生們展現廚藝，推出牛肉麵及日式燒肉拉麵，沒想到大受歡迎。現場每天由四位學弟妹輪流擔任實習員工，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。店長鄭明証則每天上午八時負責燉肉。學生們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，這樣牛肉才會更彈牙；湯則用牛骨熬，還加了雞骨及中藥包，湯頭才會鮮美。

回想二個月前，這道牛肉麵生意卻不怎麼樣。副店長陳琮仁指出，最初下麵時煮了三十分鐘，同學都嫌麵太爛不好吃，可是太硬又不行；最初牛肉選用牛腩，燉煮後會縮小，賣相不佳，後改採較貴的半筋牛肉。

牛肉麵限量一百碗，每天中午只賣一小時，最高紀錄曾賣一百三十四碗，鄭明証說，要不是同學們還要趕下午一時上課，應該可以賣更多。對學生而言，趕在中午一個小時的休息時間內，要煮出一百碗就是一項大考驗。

記者汪惠松／新市報導

遠東科大餐飲系學生利用實習餐廳，發揮所學製作牛肉麵及日式燒肉拉麵，推出後廣受歡迎。其中牛肉麵每碗有四大塊牛肉，只賣五十元，每天中午只賣一小時，最高紀錄曾賣一百三十餘碗，正副店長鄭明証、陳琮仁表示，不擔心畢業後會失業。

遠東餐旅休閒學院長吳許得指出，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。



↑遠東科大餐飲系學生精心烹調牛肉麵，每碗有四大塊牛肉只賣五十元，在學生實習餐廳推出後，受到師生歡迎。

(記者汪惠松攝)