

遠東餐廳牛肉麵只賣50元

99.12.10 民眾日報 13

【記者陳正言新市報導】一碗熱騰騰的牛肉麵，擁有4大塊牛肉，只賣50元，你相信嗎？到遠東科大學生實習餐廳走一趟，就可大飽口福。該校餐管系大4學生的店長鄭明証說，每日限量100碗，中午只賣一小時，想吃動作可要快！

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，這學期乾脆交給餐管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。

沒想到一推出就大受師生歡迎，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1時上課，應該可以賣更多！我們的牛肉麵好吃，可是有獨門秘方喔。

學生們七嘴八舌，透露助理教授洪維澤教他們煮牛肉麵的秘訣，除了燉煮4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。

不過回想兩個月前，曾讓同學嫌棄！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，只好改採較貴的半筋半肉。

對學生而言，趕在中午1小時的休息時間，光要煮出100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4位學

每日限量100碗 中午只賣一小時



遠東科大牛肉麵店長鄭明証（右一），精心烹調的牛肉麵，一碗有四大塊牛肉，只賣50元。（遠東科大提供）

弟妹擔任實習員工，其中3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8時負責去燉肉，老師規定燉足4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。