

1碗50元 遠東科大牛肉麵 大排長龍

【記者呂筱嬋／新市報導】

「俗擱大碗的美味牛肉麵，當然造成轟動」遠東科大餐管系大四學生鄭明証是實習餐廳店長，爲了讓同學在寒冬能吃飽又溫暖，中午在實習餐廳推出限量100碗只賣50元的牛肉麵，每天都大排長龍，學生反應熱烈。

「天氣變冷，想給學生有更多元的選擇和熱餐點。」餐旅休閒學院院長吳許得說，因學校第二餐廳位於地下室位置稍差，過去委外經營業績不理想，這學期交給餐飲管理系作學生實習餐廳，除了賣簡餐，也提供麵食。

中午限時優惠只賣1小時的便宜牛肉麵，4塊厚牛肉不因價格低廉而偷工減料，大受師生歡迎，最高紀錄賣出134碗，店長鄭明証笑說好吃有獨門秘方，助理教授洪維澤教他們除了牛肉要燉煮4小時，裡頭還加了一塊豬皮，這樣牛肉口感才會彈牙；湯用牛骨去熬，還加了雞骨及中藥包，湯頭更鮮美。

「要趕在一小時內煮出100碗牛肉麵是一項大考驗！」鄭明証說「10秒燙一下，青菜熟了，麵條也很Q，牛肉雖只有8分熟，再淋上滾燙湯汁，端到客人手中剛好！」

從店長到員工，內外場由餐管系學生全包，鄭明証說「能讓師生吃得開心感受到幸福滋味，再累也很滿足！」

【2010-12-11/聯合報/B2版/大台南綜合新聞】