






◎ [首頁](#) > [活動](#) > [新聞內文](#)
 列印
  轉寄好友
 分享:  
 字級設定:   

遠東科大 50元牛肉麵 學生掌廚



TNN數位台灣 / 郭宏任 / 更新日期: 2010-12-15 10:50:41



【記者郭宏任／新市報導】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、夾肉）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1），精心烹調的牛肉麵，一碗有四大塊牛肉，只賣50元喔。