主題：[活動總匯]遠東科大阿龍師教你輕鬆畫兩刀，芒果變企鵝

【台南訊】夏天吃芒果，開飯時也可以DIY，來一下視覺盛宴。遠東科大餐管系的阿龍師教你簡單畫兩刀，5分鐘完成一隻企鵝。

栩栩如生的企鵝，其實只是發揮創意，在兩側畫幾刀拉出翅膀，至於嘴巴跟腳，顏色雖然與芒果相似，其實是利用材質較硬的南瓜，那顆黑的大眼珠呢？阿龍師說，是南瓜皮啦！選擇顏色較暗的部分來割。

為期9天的第二屆國際芒果節在大灣農場盛大舉行，有芒果果雕競賽，擁有世界廚師協會國際裁判資格、曾於2009年上海第11屆FHC國際烹飪藝術大賽擔任評審的助理教授楊煒龍（阿龍師），先秀兩刀讓你瞧瞧。

楊煒龍指出，「想當大廚師，要有好刀工」，但果雕不一定要很繁複精緻的刀工，利用水果造型、顏色，發揮一下創意，可愛的卡通造型蔬果雕，更加平易近人且受歡迎。

利用芒果來做蔬果切雕藝術，其實有點難，楊煒龍指出，愛文色彩漂亮，但果肉質地軟化，加上纖維較難切斷，並不好雕刻，可以選用黑黃或紅金鋼等不同品種來代替，缺點是黃色的果肉就沒有愛文的金黃色澤。開飯時發揮一下創意，做不同的組合，就能創造出各種變化，讓生活多點趣味。