



↑遠大餐管系專題成果發表會，推出中、西合璧套餐餐點，師長、學生試吃評斷口味，驗收成果。
(記者汪惠松攝)

中華日報 107.02.12 B4 遠東餐管發表會 試辦收費制

遠東科大餐管系二〇一七專題成果發表會暨試吃，推出中、西合璧的餐點，並首度嘗試收費，五十人份套餐券供同學購買，從銷售、產品設計，產品廣告，內、外場人員流程分配，磨練學生接近市場完成度，也考驗學生應變能力。

遠大餐管系專題成果發表會，由老師許淑芳指導中餐四人組及西餐五人組學生團隊，搭配老師李尙

穗指導的蘆薈泡芙、奶凍捲、天然蘆薈飲品、綠茶茶酒四組專題人馬，總共近三十人進行製作。

餐管成果發表推出中、西合璧餐點，包括中餐南瓜鮮果海鮮沙拉、南瓜蔬食海鮮總匯捲、三味南瓜盅、南瓜涼麵線佐青醬，及西餐蘆薈蔬菜豬肉湯、低溫雞肉蘆薈捲、義式蘆薈千層麵、義式蘆薈黃金餃。

南瓜鮮果海鮮沙拉等餐

點中，南瓜味道濃郁香醇好吃，推出套餐券立即秒殺，五十位以百元嘗鮮價學生集聚遠大餐管系調飲教室，不但能吃到以南瓜、蘆薈為主題結合中、西餐、甜點、飲品等料理，還能品頭論足，針對滿意度、購買意願、價位、每道菜的意見，提出自己的看法。

更有嘗鮮學生表示，以這樣豐富的菜色，再提高一倍的價錢也都願意前來

品嚐。雖然是第一次以餐券收費方式呈現，但也讓更多學弟妹，願意將自己所學手藝，推上消費者面前接受考驗。

許淑芳說，成果發表過程中，學生雖經過五、六次排練，及有非專題同學從旁協助，臨場依然出現小狀況，出菜也略顯紊亂，但學生的企圖心是夠的，而收取費用對材料費也不無小補，學弟、妹也願意循這種方式來表現，甚至可以成為常態展示的特色。

(記者汪惠松)