

烹飪成果發表 社員廚藝飛揚

學生大代誌

【記者蔡宣穎淡水校園報導】烹飪社於6月14日晚間，在松濤館地下一樓美食廣場舉辦「廚飛」社員成果發表，沿襲去年活動期許社員廚藝飛揚之意，現場由3組社員自行開列一甜一鹹的菜單，並於活動結束後一同品嚐成果，共計45人參與。

3團隊合作製作出玉子燒和藍莓果醬起酥塔、韓式起司年糕辣炒雞和熔岩巧克力蛋糕、親子丼飯和珍珠奶茶戚風蛋糕，三甜三鹹之味，讓人胃口大開。烹飪社社長、經濟二劉忠俊說：「希望藉由成果展現，讓社員從活動中了解到團隊合作的重要性，且透過查閱食譜和動手做，也能學習到更多烹飪的相關知識。」

烹飪社社員、統計一汪主光說：「我們這組是做韓式起司年糕辣炒雞和熔岩巧克力蛋糕，過程中彼此互相幫忙，並沒有遇到太多阻礙。大家一起學習烹飪很有趣，加上幹部在一旁觀看、適時給予指導，所以過程還蠻上手的。最後吃到自己做的食物，真的很感動！」

2018/06/19