

烹飪社巧手展廚藝 全員樂享鹹甜美食

學生大代誌

【記者張容慈淡水校園報導】烹飪社於6月4日晚間6時在美食廣場舉辦社員成果發表，由社員自行開列一鹹、一甜的菜單，3組團隊分別製作出壽喜燒和焦糖烤布蕾、煙燻鮭魚班尼迪克蛋和舒芙蕾、起司鮮蝦沙拉蛋壽司和芒果草莓千層蛋糕，全員分工合作，幹部則在旁指導，鹹甜滋味令人食指大動，成發結束後大夥一同享用美食成果，活動總計逾20位社員參與。

烹飪社社長、財金二曾雯歆表示：「本次活動與以往的社課不同，讓社員們自行設計菜單，幹部們在一旁協助，希望能藉由成果發表讓社員們有更多發揮的空間，從中學習更多烹飪的知識和技巧，並享受烹飪的樂趣。」

烹飪社社員、財金一吳明衡分享：「我們這組製作壽喜燒和焦糖烤布蕾，雖然在過程中因為手套有點薄，拿火鍋的時候被燙到，但是做出來的成果比預想的還要好，覺得很有成就感，非常開心。」

2020/06/08



烹飪社6月4日晚間在美食廣場舉辦社員成果發表，3組團隊製作美食，鹹甜滋味令人食指大動。（攝影／張容慈）