幸福美味「蒸」得很簡單

學校要聞

【本報訊】5月5日在松濤四館，本校大學社會責任實踐計畫辦公室和住宿輔導組共同舉辦「幸福美味『蒸』得很簡單」活動，邀請本校管科系校友、真理大學觀光數位知識學系講師孫洪飛絜為20位師生說明，如何運用住宿常用的電鍋、烤箱、微波爐家電製作料理。

孫洪飛絜帶來溏心蛋、法式鹹派、番茄筆管義大利麵，以及黑糖奶酪4道料理，並逐一介紹料理內的食材，其中所使用羅勒入菜的食材是採自於本校驚聲大樓邊的「香草秘密花園」，該花園以水環系副教授李柏青研發的咖啡渣肥料栽種，經一年栽種後已可採收並運用於本次創意料理之中，讓師生感受有機食材對身體的益處。3個小時活動期間，孫洪飛絜親自示範料理做法、師生們也捲起袖子幫忙做菜，席間不時飄出香味，在此交誼空間中，吃著美食交換製作意見。資圖四蕭品辰和陳威宇洗手後投入切菜、洗菜、炒菜等協助，俐落的手法不似新手，兩位均表示，是喜歡料理才報名這場活動，對運用厚片土司製作法式鹹派印象深刻，能親手做料理的感受很不同，呼籲疫情期間能大家要多注意防疫工作。

淡江時報社

淡江時報社

淡江時報社