

# 感師恩送健康 嘉家學生謝師做月餅

TNN 台灣地方新聞／郭政隆／更新日期：2017-09-27 01:08:48 圖片來源：嘉義家職

取自：<http://cy.news.tnn.tw/news.html?c=6&id=118888>



〔記者林博文／嘉義市報導〕中秋節及教師節將近，嘉義家職餐飲管理科學生，用別出心裁的巧思，將兩個節日活動，用一枚枚的月餅，相互結合、展現心意，學生親手自製月餅，用健康做祝福，餐飲管理科老師在課堂上帶領著學生製作「寒天香柚蛋黃彩酥」及「桂圓豆沙蛋黃酥」；「寒

天香柚蛋黃彩酥」的外皮使用抹茶粉、紫地瓜粉及南瓜粉做外皮漸層，內餡則是用寒天白柚餡包入鹹蛋黃，增加視覺與味覺的層次感；「桂圓豆沙蛋黃酥」的餡則是指導老師的巧思，用桂圓豆沙餡包上鹹蛋黃，傳統的蛋黃酥加入桂圓潤飾別有一番風味。

餐飲管理科呂季炫老師表示，一枚成功的蛋黃酥，外皮要薄且酥，而且要將表面烤成金黃色，口感才好、賣相才漂亮，但又不能破皮露餡，是需要耐心細心的指尖工作；學生經過多次練習、調整，才能將這兩種顛覆傳統的蛋黃酥製作完成。成品出爐後，令人垂涎欲低的酥脆外皮、低油少糖天然的健康內餡呈現好滋味，學生們表示頗有成就感。

嘉義家職楊世圳校長表示，學校每年都會在中秋節前安排月餅製作，讓學生們能學以致用，一些帶回家和家人共享，也做一些送給老師，感謝老師的教導，爸爸媽媽和老師們吃了都豎起大拇指按讚。學校餐飲管理科是以配合社會發展需求，培育餐飲管理事業之經營與管理基層人才為目標；此次活動反映相當熱烈，融入節慶與生活的教學活動，結合中秋節的風俗及教師節的敬儀，由學生親手為老師製作月餅、感謝師長，具有深刻的意義，透過這樣的敬師課程，在節日氛圍之中，進一步陶冶學生的品格。