

臺北市開南商工新聞稿

請轉交文教記者

發稿日期:108.05.21

活動日期:108.05.22

發稿單位：臺北市私立開南商工

新聞連絡人：秘書陳相如

電話: (02)2321-2666~202、274(觀光餐飲科)

E-mail：v8719@knvs.tp.edu.tw

「開南商工」餐飲科畢展 盡「膳」盡美懷舊登場

(台北訊)

108年5月22日台北市開南商工觀光餐旅群科辦理畢業成果展，今年的成果展主題為「盡『膳』盡美」。這次餐飲科的學生希望能夠以懷念的心呈現高中三年所學，懷舊呈現經典菜餚，而最特別的是，他們為了宣導「環保」意識，要將所用的食材做到盡善盡美不浪費，每種食材在不同的階段都可以有不同的功用，物盡其用，把「剩食」變「聖食」，這也是秉持著愛與關懷的理念，為將來創造更優質的生活環境。

此次餐飲科畢業成果展邀請了10桌近100人，同時餐飲科也特別邀請到開南商工董事長、董事們共襄盛舉，與會來賓更有畢業生家長，抱著滿心期待來見證兒女在校三年的學習成果。為了讓整個饗宴更豐富，餐飲科的學生還特別安排了精采的上菜秀，除此，每一位來賓都會擁有一份餐飲科學生的手作點心禮盒，相當別緻。

李健民主任表示這次的畢業成果展，皆由學生策劃，目的就是希望可以讓家長看到自己三年的蛻變與成長，也藉此機會感謝老師三年的指導，所以在這次的畢業展-盡「膳」盡美，我們要做得盡善盡美!讓每一位嘉賓如臨五星級飯店!

畢業展盡膳盡美菜單流程表:

時間	上菜名稱
11：30-12：00	入場
12：00-12：20	致詞
12：20-12：25	1.五福臨門
12：25-12：30	2.三鮮海燴
12：30-12：40	3.鳳梨蝦球
12：40-12：50	4.紹興醉蝦
12：50-13：00	5.時令鮮蔬
13：00-13：10	6.麻油雞飯
13：10-13：20	7.炸時蔬捲
13：20-13：30	8.清蒸海味
13：30-13：40	9.香菇雞湯
13：40-13：50	10.手工麻糬
13：50-14：00	11.焦糖布蕾&當季水果
14：00-14：30	發放伴手禮&離席
14：30-15：00	場地復原