

臺北市私立喬治高級工商職業學校新聞稿

請轉交文教記者

發稿日期：106年3月22日

單位：臺北市私立喬治高級工商職業學校

地址：臺北市信義區基隆路二段155號

聯絡人：黃雅萍主任

聯絡電話：(02)27386515 分機 218

【主題：喬治高職餐飲管理科畢業成果展~**喜創未來 光陰的故事**】

喬治高職餐飲管理科第20屆畢業成果展**喜創未來 光陰的故事**將於106年4月7日星期五下午5點30分隆重登場。本次主題以傳統復古特色飲食彷彿讓您進入時光隧道，帶領人們回到40~50年代的用餐環境為構思，來賓從走入浩然樓霞雲廳開始感受懷念時光、舊事回味，而菜餚結合傳統祖先智慧與現代烹飪技巧為構思。以最傳統的日常飲食為主題，引領來賓進入時光隧道的浩然樓進入本館，並以精緻清淡、自然健康的原則，擷取各地方有特色為菜餚，完整呈現結合文化、飲食和藝術的懷舊餐廳。本屆畢業生藉由這樣主軸概念研發出一系列原味蔬食饗宴包含金棗雞肉捲、五柳枝石斑魚、金瓜米粉、豬腳麵線&炸蚵捲、百合綠食蔬、老菜脯雞湯、紫米紅豆湯圓&金鑽台灣鳳梨酥等。

餐飲管理科同學在經過三年的學習後，信心十足的想要展示所學烹飪技巧，希望呈現**喜創未來 光陰的故事**新風貌，同學當天不僅美味佳餚展現外更以懷舊歌曲舞蹈開場及一系列才藝表演並以感恩、回饋、愛、分享心情邀請一路栽培父母及師長。

時間：106年4月7日17點30分

地點：喬治高職第二校區浩然樓4樓霞雲廳

參加人員：應屆畢業生、國中端師長、應屆畢業生父母、餐飲管理科師長等

「**適性揚材**」-十二年國教最佳詮釋 ~~~ **選對方向 技職不可限量**~~~

希望喬治高職辦學用心能獲得記者青睞



百合綠時蔬



金瓜米粉



五柳枝石斑魚



炸蚶捲



老菜脯雞湯



紫米紅豆湯圓