

蘭陽技術學院餐旅系 網路上菜

<https://tw.news.yahoo.com/蘭陽技術學院餐旅系-網路上菜-160000928.html>

蘭陽技術學院餐旅系 網路上菜

台灣新生報

【記者董秀雲／宜蘭報導】

2019年11月21日 上午 12:00

料理牛排非難事，西餐主廚網路直播上菜。香噴噴的料理牛排上桌，讓人是食指大動，蘭陽技術學院餐旅管理系與數位行銷系聯手合作，於昨（二十）日推出教學網路上菜的節目，讓許多喜愛美食的觀眾，都可以藉由推出的教學節目，來學習美味料理的飲食文化。

蘭陽技術學院餐旅管理系主任陳培庭表示：飲食是生活中的必需，全世界的飲食文化琳瑯滿目，從華人世界到西方世界，亦或是東南亞，也都有相當多的美食節目。

餐旅系從十月份邀請牛排教父鄧有癸師傅蒞校演講之後，得到很大的迴響，許多學生與家長都希望能進一步了解挑選優質的牛排食材與料理牛排的秘技。

因此這次十一月二十日飲食料理節目的首播就是以美國的菲力牛排為主，其中加入紅甜椒與黃甜椒、羊奶酪和紅酒醬汁，主廚將以不藏私的教學，教大家居家也能做出「星級」牛排料理。另外，在這次的美食教學節目中，也搭配佐以紅酒的品嚐，讓牛肉與紅酒的絕佳風味來觸動大家的味蕾。

蘭陽技術學院數位行銷系助理教授樊德惠表示：跨領域學習在未來無論是應用在社會職場或校園學習，都會是臺灣接下來教育的重點；而學習如何行銷廚藝技術，進而達到學以致用和教學數位應用，也是這次開設網路教學課程與節目的目的。也希望藉由「質」、「元素」到「產品的商品行銷」來做一個點、線、面的構思與發想，進而達到數位行銷的目的，同時也讓網路教學的節目來和社會大眾一起分享更多飲食文化的知識。