

蘭陽技術學院推出『西餐主廚網路直播』上菜料理牛排非難事

北台灣新聞網

<https://ntnews.com.tw/>蘭陽技術學院推出『西餐主廚網路直播』上菜料理/

【記者林柏峯／宜蘭報導】

網路資訊無遠弗屆，蘭陽技術學院餐旅管理系與數位銷系聯手合作，推出教學網路上菜的節目，11月20日首播『餐旅管理系飲食料理』由系陳培庭主任主廚，食材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，讓許多喜愛美食的觀眾，在任何地方可以藉由推出的教學節目，方便又簡單來學習美味料理的飲食文化。

蘭陽技術學院餐旅管理系陳培庭主任表示，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，都有相當多的美食節目。本系自從10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，此次透過教學網路上菜的節目，讓大家都能在在家像主廚般料理美食。

蘭陽技術學院數位行銷系助理教授樊德惠說，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。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。





