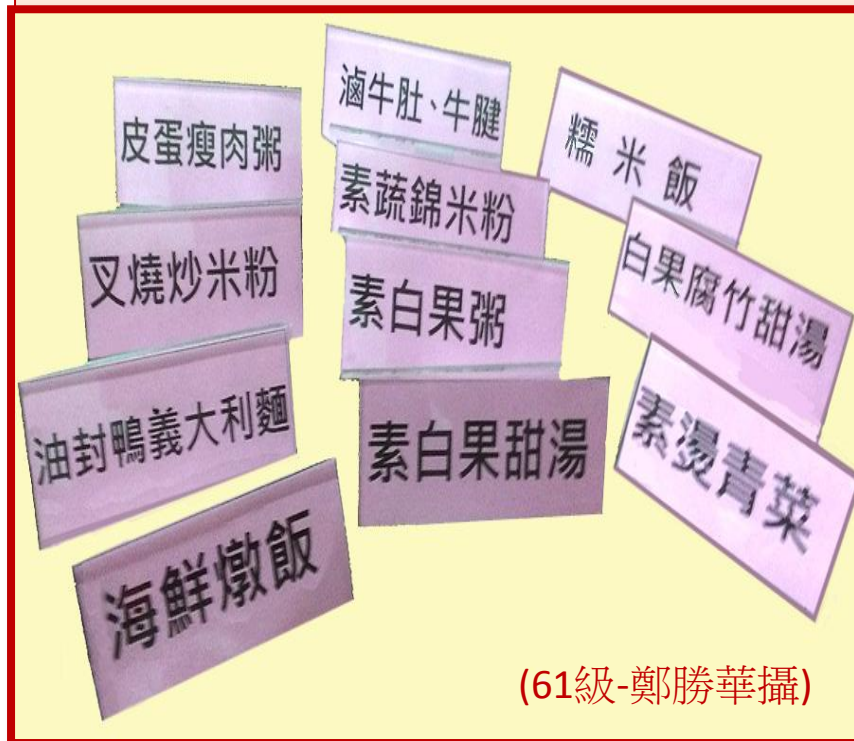


(五) 12:20 ~ 13:20 ~14:00

- 午餐美食 - 米其林 梁國常大師精心準備
- 梁國常副教授專題演講：
「東西方美食文化精髓」



(61級-鄭勝華攝)



(86級-鄭秀蘭攝)

■ 午餐美食 - 地理學界米其林大師 梁國常老師精心準備



正在布置餐桌與拍攝美食的系友們。
左起: 72級李兆玲系友、61級柴素純系友、86級黃美傳系友及85級楊淙雄系友。



(86級-鄭秀蘭攝)

又豐富又美味喔！

左起：61級柴素純系友、73級陳美鈴系友、
61級林玉琴系友、73級郭文珠系友。



(86級-鄭秀蘭攝)

哇！好大一鍋，梁學長真海派喔！

右側：106級潘彥維系友；左側：71級杜桂珠系友。



(86級-鄭秀蘭攝)

系友們開心地享受美食



(86級-鄭秀蘭攝)

美味白斬雞(左) 右邊為臘味糯米飯



(86級-鄭秀蘭攝)

真材實料、鮮嫩美味的海鮮燉飯



(86級-鄭秀蘭攝)

油封鴨義大利麵(左)、叉燒炒米粉(右)



(86級-鄭秀蘭攝)

皮蛋瘦肉粥



(86級-鄭秀蘭攝)

素燙青菜(左)及素蔬錦米粉(右)



(86級-鄭秀蘭攝)

系友會也向「一之軒食品公司」訂製
一些熱點心、飯後甜點及水果來搭配。



(86級-鄭秀蘭攝)

向「一之軒」訂製的水果拼盤及蘿蔔糕。



(86級-鄭秀蘭攝)

78級陳哲銘系友一家人與43級陳國彥學長、
45級謝福生學長、共享午餐時光。



(86級-鄭秀蘭攝)

哈哈!餐廳的座位形式
正好班級與跨級同樂。

76級系友們

71級系友們與母
系師長們

74級、56級與
66級系友們

70級與69碩系友



(86級-鄭秀蘭攝)

這張的角度不同。

76級系友們

71級系友們與
母系師長們

74級、56級與
66級系友們

70級與69碩系
友



(86級-鄭秀蘭攝)

大家吃得好、聊得樂！

左桌是45級謝福生學長與61級徐月英系友及夫婿謝國堯先生，右桌是75級系友們。



(86級-鄭秀蘭攝)

這裡也有班級同樂會喔！左桌: 56級的施淳夫及蕭照雄系友；右桌左起: 73 級郭文珠、沈淑敏及68級李明燕系友。



(86級-鄭秀蘭攝)

系友對母系之情令人感動！第一桌左起：花東區的87碩林立屏系友，與南區的86級黃彥鳴系友與夫人林芝因老師，及第二桌與76級韋煙灶系友聊天的中區85級楊淙雄系友。



(86級-鄭秀蘭攝)

75級學姐問86級的鄭秀蘭學妹：妳吃飽了嗎？我們看妳一直忙著替大家拍照喔！謝謝妳。
左起：林秀姬、黃玉鳳、謝宜蓉老師；右起蕭蓉蓉、郭秋美系友。



(86級-鄭秀蘭攝)

13:20~14:00

- **梁國常副教授**專題演講：
「**東西方美食文化精髓**」



(106級林穎東攝)

大學地理學系
會員大會

- (一) 中國
 - 1、飲食美性
 - 2、追求意境
 - 3、本味、配料、輔料的調和
- (二) 西方
 - 1、理性飲食；形而上學
 - 2、注重營養
 - 3、原料不調和
- ※ 法國：火的料理（濃縮凝結；複雜而容易）



(106級林穎東攝)

中式名菜：鹽焗雞



(84級-李鳳華攝)

中式名菜：佛跳牆



(84級-李鳳華攝)

中式名菜：
冬菇髮菜燴吉品鮑



(106級林穎東攝)

3.3 公斤雪場蟹



(106級林穎東攝)

北京烤鴨

(風乾中)



(106級林穎東攝)

中式名菜：兩面黃



(106級林穎東攝)

中式名菜：剁椒魚頭



(106級林穎東攝)

腐竹白果百合糖水(甜湯)

腐竹輕軟細滑柔順，浮沉雲海，清爽可口沁心涼，潤喉甜心。

一、材料

腐竹	180 公克 (每片 45 公克, 4 片)
白果	100 公克 (1 包)
百合	1 個
雞蛋	2 個
冰糖	約 300 公克 (甜度自行酌量; 台糖晶冰糖)
水	4000 cc

二、準備

白果每粒垂直切半，挑出果芯。

百合一瓣瓣取下，酌量切小。

雞蛋用筷子打勻備用。

三、做法

1. 盛以上容量的水，倒入鍋內煮沸。
2. 沸騰後收中火，放入白果。
3. 腐竹略為沖洗，放進鍋內約煮 15 分鐘 (或 20 分鐘)，並不時攪拌，將腐竹斷成小片。

© tips 煮到 15 分鐘時，腐竹變柔軟細滑，約成 3 公分見方，不可繼續煮，否則變成太小片 (甚至溶成豆漿)。

品質不佳腐竹，可能仍成大片狀，至多煮至 20 分鐘左右。

4. 煮腐竹當中，可放入冰糖，以便溶化。
5. 在第 3 步驟達成時，隨即放入百合煮 1 分半鐘。
6. 收小火，一邊攪拌，一邊微微倒入蛋液拌成蛋花；完成。



(61級鄭勝華後製)

蘑菇海鮮白醬義大利麵

蘑菇海鮮白醬義大利麵

◎濃濃醇醇的乳香，麵條縱橫不羈，海鮮豪情奔放，相遇纏綿熱戀。一邊想著蔚藍的地中海風情，一邊細嚼鮮美可口 Q 彈的滋味，撫慰了那味蕾期待已久的渴望。

一、材料

蘑菇	10 個(中)
白蝦	1/2 斤
魷魚	1 斤 (1 條)
海瓜子肉(或蛤蜊)	200 公克(或 1 斤蛤蜊)
蟹管肉	200 公克
Classico 牌原味白醬	15 oz
奶(牛)油棒	50 公克
寬扁義大利細麵	500 公克(1 包)
全脂鮮乳(100%生乳)	300 cc
雞蛋	2 個
鹽、雞晶粉、橄欖油	

二、準備

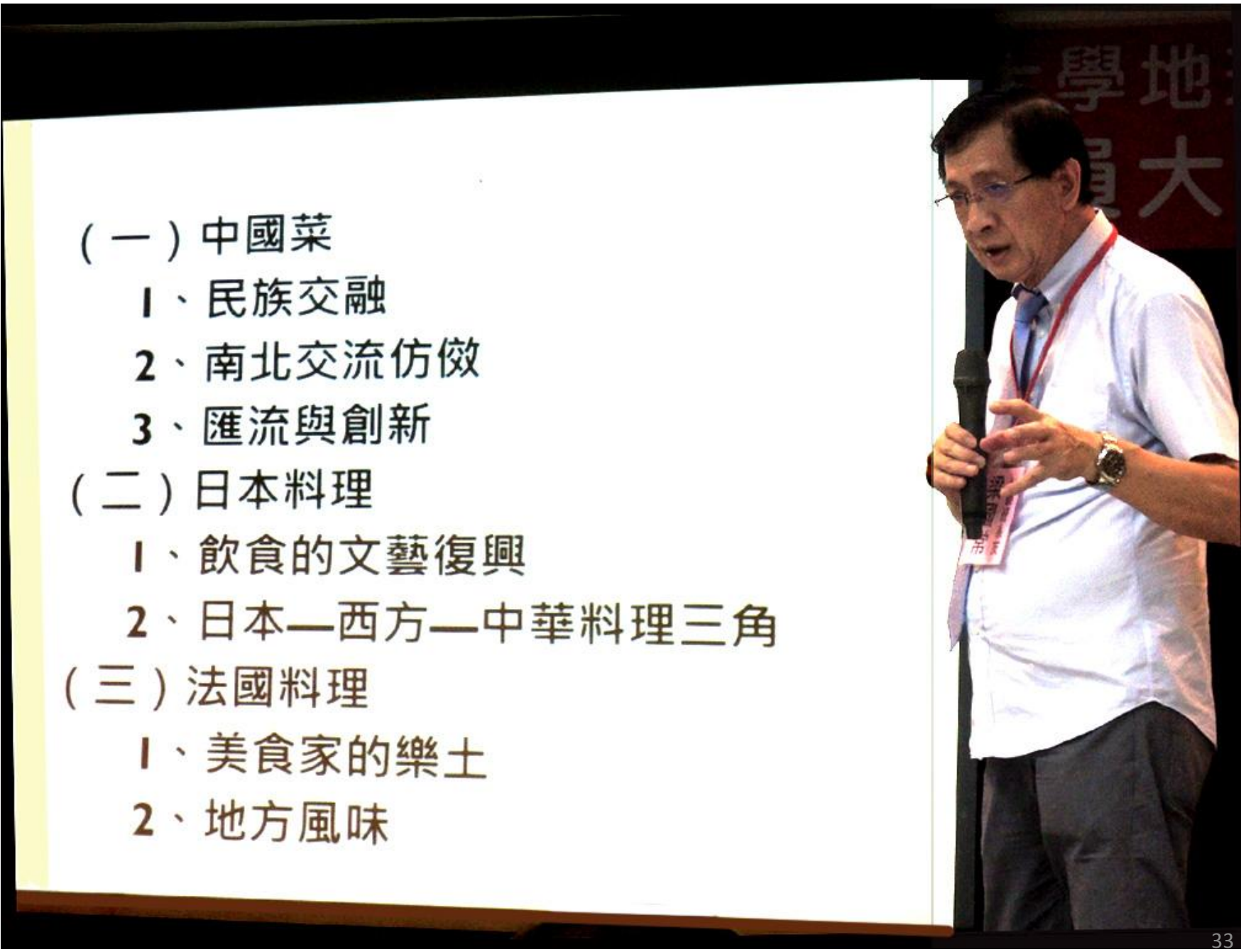
蘑菇洗淨切去菇柄，每個以水果刀切成 8 片。
蝦子切去頭部、剝殼、去腸泥，橫切成兩半。
魷魚成條，挖除內臟，切成魷魚圈。
海瓜子肉及蟹管肉，泡水洗淨。(如用蛤蜊吐沙洗淨)
雞蛋去蛋清，只用蛋黃。兩個蛋黃直接放入白醬瓶內，攪拌均勻。

三、做法

- 1、倒一湯勺橄欖油入鍋，油熱後放入蘑菇翻炒，加少許雞晶粉，約 2 分鐘起鍋。
- 2、倒一湯勺橄欖油入鍋，油熱後放入蝦子快炒，約 1 分半鐘起鍋。
- 3、煮一鍋熱水，滾起後，放入魷魚圈，燙約 1 分半鐘後撈起。
- 4、海瓜子肉及蟹管肉亦如 3 做法，前者燙 1 分鐘即可。如用蛤蜊先燙一下，殼略開撈起，倒出蛤蜊鹹水(海水)。
- 5、煮一鍋約 8 分滿熱水，放入 2 湯匙橄欖油，水滾後散開放入義大利麵；並以筷子不時稍為挑散麵條，以免黏在一起及黏鍋底，約 10~15 分鐘撈起(視個人喜愛麵條硬度)，放入預置冷水內過冷備用。
- 6、把奶油棒放入熱鍋內，待融化後，倒入含蛋黃的白醬，收中火加少許鹽巴慢慢拌炒，滾熱後再放入牛奶並收小火拌勻，略起泡即完成醬汁。
- 7、將以上各處理好的材料，倒入鍋內拌勻，再放入麵條略為拌炒起鍋。



(61級鄭勝華後製)

- 
- (一) 中國菜
 - 1、民族交融
 - 2、南北交流仿倣
 - 3、匯流與創新
 - (二) 日本料理
 - 1、飲食的文藝復興
 - 2、日本—西方—中華料理三角
 - (三) 法國料理
 - 1、美食家的樂土
 - 2、地方風味

師長、親友與系友們聆聽梁老師的演講。



(106級林穎東攝)

系友會感謝梁國常老師的 美食饗宴與美食文化專題演講



(84 級李鳳華攝)

71級杜桂珠系友贈送自製的 恐龍寶可夢禮物



(84級李鳳華攝)

86級郭育致系友敬贈同班黃彥鳴系友 準備的地方特產



(84 級李鳳華攝)

謝謝觀賞

61級鄭勝華編輯