

# 當「吃素」變成一種流行 義大跨域共學 開發維根料理新世界

2021-12-08 分類：校園新聞

f Share

這幾年素食主義興起，不少人因為宗教、健康、環境等因素，由肉食轉為素食，看準吃素成為趨勢，義守大學餐飲研究能量大爆發！義大「觀光餐旅學院」餐旅管理學系、廚藝學系、休閒事業管理學系，以及「醫學院」營養學系，共同攜手成立Green Monday Green Life，構思健康兼具環保的維根（Vegan）飲食計畫，前期由休管系領軍做市場調查，再到餐旅系與廚藝系的食譜設計與試菜，以及營養系的營養成份把關，在義大師生的努力下完成三套營養維根套餐，美味的無肉餐點在校園開賣後，完全顛覆全校師生的味蕾！

義大推出的維根套餐，處處展現用心和創意，像是「功夫愚堡」，刻意取名「魚」的諧音，以素魚柳搭配自製塔塔醬，酸甜口感讓人食指大動；「搖滾漢堡」，選用碗豆分離蛋白、馬鈴薯澱粉等製作成「植物肉」食材，以假亂真成功的抓住師生的胃，第一次品嚐的同學都感到驚奇，直呼完全吃不出來是素食。義大還特別邀請業界 Meet Vegan 餐廳主廚丁可偉擔任督導，他除了將10幾年的純素料理經驗傳授給同學們，他還表示跟義守大學合作很開心，因為全臺很少有學校願意做這樣的料理研究，義大把維根文化帶進校園還做成產品，讓更多師生可以從中認識不一樣的飲食文化，是非常好教育典範。

團隊中擔任行政主廚的廚藝系袁嘉灝說，整個計畫從美食的製作再到營運的管理，一路全程參與，也因此學到如何管理團隊，這對未來的就業是個加值的經驗。營養系的劉宜庭表示，很開心能參與創新的無肉料理計畫，要將全植物的餐點做得美味又營養，這是一大挑戰，透過跨域合作，有機會互相交流，是很好的學習方式；另外，餐旅系畢業的學生曾穎彬，擔任這次計畫的助手，他說能再次回到母校貢獻所學，轉換以往學生的身分，更能用貼近年輕學子的語言與學弟妹的交流，彼此都受惠。

營養系教授鄭璋宜說，這次的維根飲食計畫，以營養的角度、科學的方法，融合廚藝系精湛的廚藝，成功的跨域結合，用美食打造新經典；計畫主持人餐旅系教授簡君倫表示，維根套餐的推出，獲得全校師生好評，讓參與的學生都很有成就感。觀餐學院結合義大擁有醫學院的優勢，透過跨域共學，企圖打造義大成為高雄維根料理研發基地。



義守大學餐飲研究能量爆發，「觀餐學院」攜手「醫學院」推動維根（Vegan）飲食計畫，營養調配與烹飪，全由學生一手包辦，成功擷獲全校師生的胃！（資料畫面來源：義守大學提供）。



義守大學觀餐學院重視實務課程，藉由維根飲食計畫，讓廚藝系同學發揮創意巧思，打造色香味俱全的素食美食（資料畫面來源：義守大學提供）。



義大推出的維根套餐，學生精心製作，以「植物肉」食材創造各式漢堡口味，讓素食變得不一樣（資料畫面來源：義守大學提供）。