



國立臺東專科學校

國立臺東專科學校

高等教育深耕計畫

食農教育在地特色飲品創新創業計畫

暨餐服技術社社團成果展

活動成果報告書

子計畫名稱：**B-4：厚植創新技術能量**

承辦單位：餐旅管理科

活動日期：107/12/26

活動地點：餐旅大樓三樓



目 錄

一、計畫目標說明	1
二、執行情況	2
三、成果說明與心得建議	3
四、活動照片、海報與宣傳單	7
五、新聞報導	8



一、計畫目標說明

本計畫活動藉由帶領餐服技術社全體同學共30位，辦理食農教育在地化飲品創新創業暨餐服技術社社團成果展，於107年12月26日下午3點在餐旅管理科大樓三樓辦理；成果會主要發表鄒慧芬老師帶領團隊研發在地化水果糖漿：包含火龍果、木鱉果、奇異果、肚臍橙、檸檬、葡萄柚、草莓等，現場並製作由各式糖漿與初鹿鮮奶、鹿野高台紅茶、蜜香綠茶等調製的新鮮飲品；並由陳秀芬老師帶領同學製作精緻巧克力、奶油卡士達泡夫、宴會小西餅、紅藜貝果、及貝果三明治，讓所有來賓享受豐盛的下午茶；現場還有餐服社同學現做爆米花、茶品立體雕花、無酒精飲料雞尾酒調製、和即將代表台灣參加2019琉球泡盛國際調酒大賽的六位東專選手。



二、執行情況

(活動重點內容、特色、流程等)

本次活動流程如下：

107年12月26日

活動內容、活動日期/時間與簡介：

邀請台東區國中校長、輔導室主任、台東縣農會、地區農會、鄉鎮農會、農改場、茶改場等參觀

時間		活動內容	任課教師	學生
12月25日	1800-2100	布置活動	鄒慧芬/ 陳秀芬/ 林俐慧	餐服社
12月26日	0800-1400	準備活動	鄒慧芬/ 陳秀芬/ 林俐慧	餐服社
12月26日	1400-1700	活動（農產水果自製糖漿）	鄒慧芬/ 陳秀芬/ 林俐慧	餐服社



三、成果說明與心得建議

(活動之點對點質量化成效、問卷分析等)

調酒組

五餐四 潘亭萱 1045040042

這一次成果展的工作我負責的是調酒組，我調的作品是第三屆娜路彎盃得亞軍的作品，因為那杯的酒材加了川貝枇杷膏；川貝枇杷膏對很多人來說都是感冒時喝的感冒藥，當知道可以結合調酒的時候大家都覺得這是一杯很奇特的酒，當記者在訪問的時候很緊張，記者們看到我很緊張，還一直逗我笑，氣氛非常歡樂，這次的成果展雖然很多地方沒有做到最好，但大家整體表現都很不錯，也透過這次成果展，學習跟記者講話要如何應對，也學習到辦一場活動所需要怎麼樣的環境、氣氛等...

很開心在要出去實習前參與了這場活動，創社10年第一次的成果展，圓滿落幕，大家都辛苦了

內場

五餐二 吳佳芳 1065040007

這次第一次辦成果展，我待內場，跟著老師一起做甜點做貝果，然後送出餐，這次待在內場多了一道刀傷，一道燙傷，內場很忙，時間很重要，每一分每一秒都很重要，要注意烤箱時間，還要注意餅乾拿出來後溫度會不會太高或太低，待在



內場有一個很痛苦的就是，食物在你眼前，但你卻不行吃，真的很痛苦，那天沒吃午餐，就去忙，看到一堆食物真的是非常想吃，但還是得忍著，這是一種先苦後甘，等整個結束後的那個開吃，真的是幸福，成果展很好玩，很有趣，希望還有，雖然很忙，但是辛苦後的滋味最棒！

拉花

二餐一 張惠心 1071040010

這次的餐服社的成果展我是負責接待跟負責拉花的，看到很多重量級的人物，覺得很有成就感，可以把所學到的呈現給別人看，感覺訓練的成果是有收穫的，而且我拉的也特別成功，也許是越練越有成果！而且雖然我的調酒還沒有很會但看到社長被訪問的瞬間，我覺得好厲害，希望未來我也能成為調酒很厲害的人。

二餐一 1071040024 張亦婷

這次的餐服社成果展我跟盈蓁負責的是拉花，利用馬丁尼杯裝紅茶綠茶，將立體拉花拉在上面對我們來說是一種新的挑戰，因為我們以往都是拉在寬口咖啡杯上，對於馬丁尼杯感到有點陌生也覺得相當的困難，第一次拉的時候奶泡會跟著移動，無法完整的鋪平，這是我們第一次遇到這種問題，幸好後來也順利的解決了，一杯接著一杯，製作出具有特色的立體拉花給現場的來賓及記者觀看，大家給予我們的獎勵對我們來說都是一種支持，很開心能在成果展中獲得這種機會，



也讓我們成果展完美的結束。

冰沙

今天的社團成果展，我覺得既興奮又有趣，雖然我第一次做冰沙的時候，動作有點慢和害怕做錯，但是多做幾次之後，發現做冰沙其實還蠻有趣的，而且結束後我自己做了一杯屬於我的冰沙，喝下去的當下，雖然冰冰的，但是真的超好喝的，害我還想繼續做下去，繼續自己喝，喝到頭痛呢哈哈，第一杯喝完的當下有種很棒的感覺，有一種我都沒有體會過的感覺。一開始的佈置場地，一直到最後的收場，這一整路雖然辛苦，但是我都撐過了，心裡突然湧上了一種成就感及喜悅感，因為這些實作的東西，我在高雄都沒做過，所以當我做完成果展的事情後，我的心裡湧入了一種成就感。

無酒精

這次的活動，我負責的是無酒精飲料調製，材料是我們自己做的糖漿搭配了自己熬煮的紅茶，這次的活動，雖然活動很成功的結束了但是總覺得沒有到很好，原因我想是因為前置作業時很少人來，還有活動當時表現沒有到很好，這次的活動，人力很充足，善後工作也非常的快速，這或許是一大有點吧，不過我還是希望，下次如果有活動時，前置作業希望所有人都可以把時間都排掉都可以來幫忙，不要像這次一大堆人都沒來，我希望社團可以再團結一點，不要讓老師擔心。



整體活動參與人次：男性： 11 名

女性： 19 名

活動滿意度：100

目標達成率100%

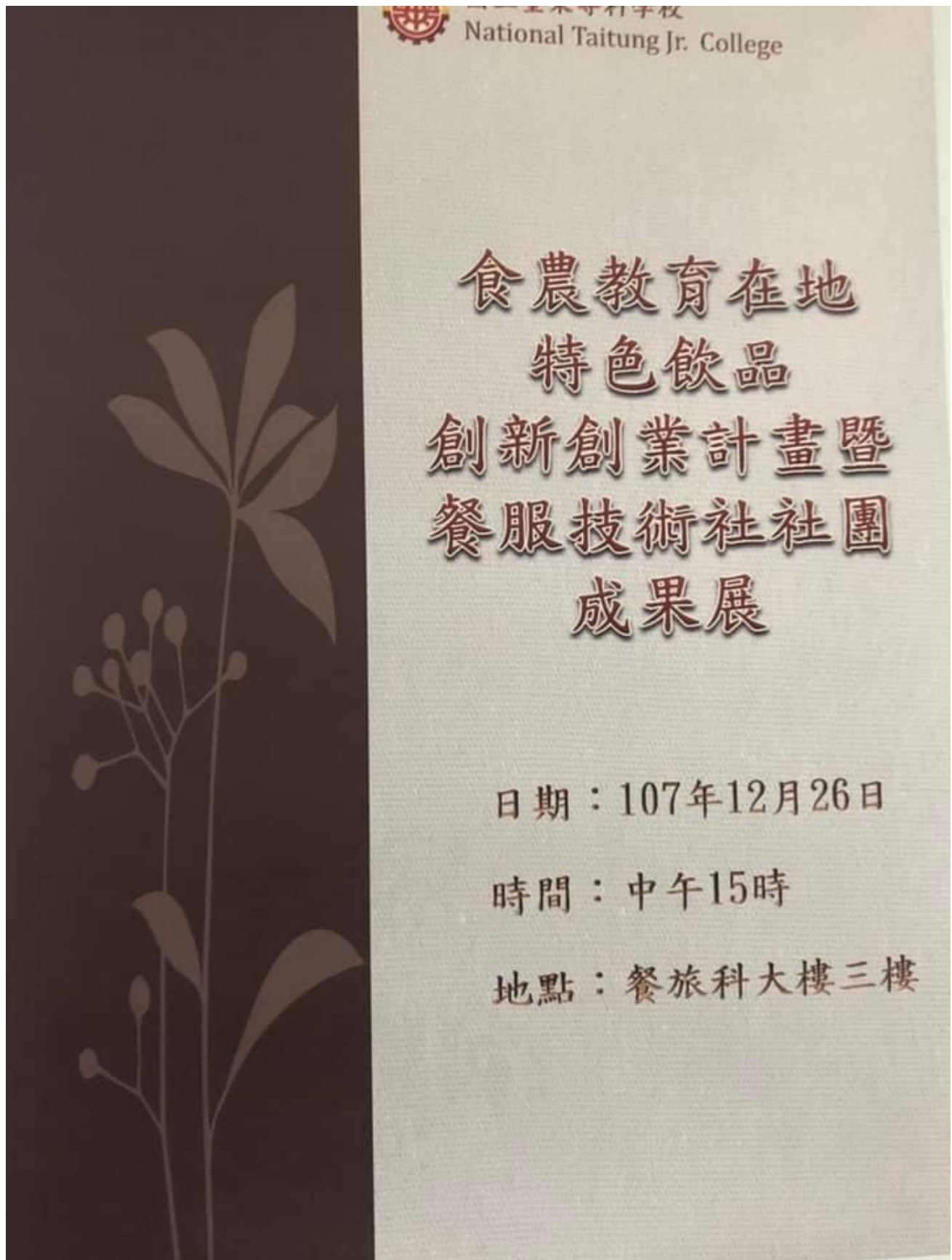


四、活動照片、海報與宣傳單(至少8張1頁，更多活動照片請另外繳交至教學發展中心)





五、(附件) 比賽海報、簽到表及活動問卷調查表



「琉球料理」及び黒麹菌による「琉球泡盛」文化圏の
ユネスコ無形文化遺産登録に向けて！

AMA
15th

Japan Minister of Internal Affairs
and Communications Award

Ryukyu Awamori Spirits
Cocktail Challenge Asia Cup 2019



第15回『総務大臣』杯
琉球泡盛
カクテルチャレンジアジアカップ 2019
2019.4.21 Sun

表彰
ショートカクテル部門
総務大臣最優秀賞
ロングカクテル部門
総務大臣最優秀賞

時間 開場 / 12時 30分 開会 / 13時 大会 / 13時 30分～ カクテルパーティー及び表彰式 / 17時～
会場 リザンシーパークホテル谷茶ベイ
入場料 カクテルパーティー・表彰式 ■前売券 ¥3,000 ■当日券 ¥4,000
大会観戦入場無料 13:00～16:00
どなた様でも観戦出来ます。お気軽にお越し下さい。

主催 (株) 泡盛マイスター協会
後援 琉球県・那覇市・台北駐日経済文化代表処那覇分處 (一財) 沖縄観光コンベンションビューロー・沖縄県農工会議所連合会
特別協力 台北市商會【TBA】・社團法人韓國バーテンダー協会【KABA】 シンガポールバーテンダー&ソムリエ協会【ABSS】 サイゴンバーテンダー協会【S.B.A】
協賛 NPO法人カクテルコミュニケーションソサエティー【C.C.S】 NPO法人プロフェッショナルバーテンダース機構【P.B.O】
オフィシャルスポンサー/エアポートレーディング株式会社 特別協賛/沖縄酒造組合・沖縄県酒造協同組合 協賛/オリオンビール株式会社





教育電台電子報/雅虎奇摩新聞電子報

<https://tw.news.yahoo.com/%E6%9D%B1%E5%B0%88%E9%A4%90%E6%97%85%E7%A7%91%E5%B1%95%E7%8F%BE%E6%88%90%E6%9E%9C-6%E8%AA%BF%E9%85%92%E9%81%B8%E6%89%8B%E5%B0%87%E8%B5%B4%E6%97%A5%E5%8F%83%E8%B3%BD-085504514.html>

蘋果日報電子報

<https://tw.appledaily.com/new/realtime/20181227/1490609/>

自由時報電子報

<http://m.ltn.com.tw/news/life/breakingnews/2653915>

新浪網電子報

<https://news.sina.com.tw/article/20181227/29443178.html>