

首屆旅遊系飲品調製秀 展專業證照成果

新聞萬花筒

【記者林宇濤蘭陽校園報導】全球創業發展學院旅遊與旅館管理學系舉辦「第一屆旅遊系飲品調製成果發表會」，於上月23日下午2時在蘭陽校園CL501展開，會中邀請救國團教師黃世宏現場示範。

旅遊系系主任張淑雲表示，活動是由旅遊系一、二、四年級學生合力舉辦，學生利用每週三時間，前往救國團宜蘭活動中心學習丙級飲品調製技巧並考取證照。現場放置8張長桌，訓練有素的同學，熟練的示範飲料的專業調製過程。

參與者須以6分鐘準備好所有前置作業，包含：設備擺放、材料製成等，最緊張的時刻是7分鐘內要將作品完成。一旁觀賞同學屏氣凝神的看著場上精湛的演出，每場上的同學瞬間展現出調酒師的專業，聚精會神的調製各種飲品，過程包含：榨汁、沖泡、冰鎮、攪拌、搖晃等程序，配合熱力四射的背景音樂，現場瀟灑歡愉又熱鬧的氣氛，此時所有人陸續地完成各項指定作品，有：藍色珊瑚海、雪莉登波冰沙、柳橙蘇打等，會中亦播放學生大三出國的精采照片，並穿插吹牛、猜人名等遊戲，場面熱絡。

語言一孫意婷表示，希望以後能常舉辦此類活動，並增加表演與會場布置。語言一施瑜涵笑著表示，能欣賞這麼高水準的演出，並享受到這麼美味的飲料真的很開心，「希望下次能改在晚上，並加上點燈光營造出PUB的氣氛。」

2011/03/01



會場上，數以百計交疊的酒杯，像施了魔法似的，逐漸變換顏色宛若兩座絢爛寶塔。（文／林宇濤、攝影／李鎮亞）