

## 道地馬卡龍法式點心 學生爭嚐：滋味銷魂！

學校要聞

【記者歐書函淡水校園報導】道地馬卡龍的滋味，不必遠赴法國就能在淡江吃得到！上月29日法文系在鍾靈中正堂舉辦「介紹法式點心」講座，邀請雅培米堤食品有限公司負責人也是本校法文系校友戴永昌，分享他在法國學做糕點的經驗，並簡單地介紹法式點心的歷史及其作法，更帶來可麗露、千層派與馬卡龍等3樣甜點供與會者品嚐，吸引近百位師生熱情參與。法文系系主任楊淑娟表示，戴永昌曾於法國藍帶研習取得認證，並曾在巴黎最受推崇的精緻糕點店實習，因此不只教大家品嚐，還能教同學在家中手製美味點心。

戴永昌表示，素有「法式甜點之父」稱呼的卡漢姆（Antonin Carême）於19世紀法國料理的黃金時代，將建築知識巧妙地運用於糕點製作上，如此精緻繁複的手藝使法式點心知名度大開，並開始流傳於世界各地。

戴永昌提到，即使在同一個國家，名稱一樣的點心在各地區還是會有不同的做法，並簡單地介紹了可麗露、千層派等糕點的製作方式；而同學看著台上生動的手勢解說，搭配手中的小點心一口咬下，連連發出滿足的驚嘆聲，更爭相品嚐五顏六色、滋味銷魂的馬卡龍！法文三洪郁寧開心說道：「除了進一步了解各地點心之外，還能直接吃到，真是太幸福了！」

2012/04/09



雅培米堤食品公司負責人戴永昌仔細講解法式點心製作過程。（攝影／劉代揚）

雅培米堤食品公司負責人戴永昌仔細講解學生熱情回應。（攝影／劉代揚）

