

樂活烹調 經典法式料理上桌

學聲大代誌

【記者林佳玟淡水校園報導】繼薄酒菜新酒、法式點心，法文系於16日特地舉辦「介紹法式料理」，邀請Fun cuisine Cooking Studio樂活烹調工作室負責人潘文琦分享法式料理的奧秘，吸引60餘名師生一同品嚐道地法式料理。潘文琦以自身對法國料理的了解，介紹各式法國經典菜，以及法國人引以為傲的飲食文化。她說到：「僅次於時尚精品，餐飲是法國第二大的產業。法國美食備受肯定，更列入世界文化遺產。」她亦特別說明，「米其林的星號是跟著廚師，而非餐廳。臺灣目前沒有米其林餐廳，只有米其林級的廚師。」

當天，潘文琦特別準備3道法式料理介紹，有法國經典菜「法式洛琳鹹派」、法式焗烤洋芋派、費南雪蛋糕。香味四溢的美食，使全場驚呼「超好吃！」法文二鄭楷瑄說：「本身就喜歡吃甜點，費南雪蛋糕吃起來蠻有紮實感。而聽完講者介紹，對於米其林餐廳有更清楚的了解。」法文三吳佳怡開心地分享：「從飲食的角度切入，能學習法國文化，且美食當前，讓我更有學習法文的動力！」

2013/04/21



法文系於16日舉辦「介紹法式料理」，現場吸引60多位師生前往品嚐法式洛琳鹹派、法式焗烤洋芋派、費南雪蛋糕。

(攝影／蔡昀儒)

