

## 50淡江人廚藝交流 菜香情味濃

學校要聞

【記者姜雅馨淡水校園報導】為建立校友返校多元交流活動、增進母校與校友情誼，校友服務暨資源發展處6月24日在守謙國際會議中心3樓舉辦「校友廚藝交流會」，每位參與者準備一道拿手菜於會中分享並交換烹飪心得，行政副校長莊希豐、前校長陳雅鴻、工學院院長李宗翰、商館學院院長蔡宗儒、校友總會秘書長吳逸楓、台北市校友會理事長劉子經、退休人員王文竹、趙麗瓊等逾50人參與，互動熱烈，氣氛歡愉。

校友服務暨資源發展處執行長楊淑娟於開場時說明，法國用餐禮儀中有餐前酒，在餐前說「Bon appetit!」祝福對象用餐愉快的意思，她也分享自己用小米、番茄、檸檬、薄荷製作的黎巴嫩沙拉；行政副校長莊希豐則帶來滷牛腱、沙拉，並肯定楊淑娟所舉辦之「在守謙有約」活動；李宗翰則自豪分享自己的廚藝，「炒米粉雖然普通，但是從切菜到炒菜可都是自己一手包辦的！」蔡宗儒帶來學生喜愛的泡芙，並歡迎校友多多回到學校參與活動，增進交流。

2019/08/06



校友服務與資源發展處6月24日在守謙國際會議中心3樓舉辦「校友廚藝交流會」（攝影／馮子煊）