

美食廣場增加兩個攤位

學生新聞

【記者黃依歆報導】本學期松濤美食廣場新增兩個攤位，由原本的十四個攤位增加為十六個。另外麵包坊也改造成現場烘焙、現烤現賣的形式供應新鮮麵包，提供全體師生更多樣、便利、美味的飲食環境。

來買麵包的俄文系一年級向倩溶、徐嘉婷表示這裡的麵包又便宜又好吃，相較於外面的麵包店也乾淨多了。現在麵包坊正在徵求工讀學生，想學作糕點的同學有學習機會；並接受生日蛋糕預定，有多種式樣供選擇，也能與師傅溝通所需口味。

新的「南山山洋」南洋小吃是留著小鬍子的吳炯發老闆設的新攤位。店內供應馬來口味的各種南洋菜色，招牌菜是擁有黃橙美麗顏色湯頭的椰子雞麵、飯，風味十足。另外用中藥精燉四小時加上去油手續的肉骨茶湯清甜不膩，是老闆得意的美食之一。吳老闆說為因應學生的口味，將口味重辣的湯頭改良，市場接受度不錯。

指導弱視生體育活動的吳讚芳教練則開了「翠芳居」簡餐咖啡店，特色引進中央廚房的烹調技術。吳教練表示店內將來希望藉著提供弱視生工讀機會，培養他們自立的能力及經驗。店內目前供應六十元上下的飯類，另有三十五元的下午茶組。

打著「淡大首席現場烘焙工坊」的名號，擁有兩部烤箱、一部發酵機及急速冷凍庫等設備，師傅張文正笑說自開幕以來生意一直不錯。現場供應約四十餘種麵包糕點，由於甫開幕人手不足，現在只供應偏台式的麵包糕點，將來會盡快供應歐式口味以迎合學生的需求。麵包房的出爐時間為早上七點及下午三點，若有供不應求情形也會加開中午出爐時段，愛吃麵包的同學可緊守出爐時間、伺機而動。

【又訊】驚聲眼鏡部全新改裝，並由驚聲書城內移至B305室。新的驚聲眼鏡部明亮寬敞，店長黃南競表示，為因應同學需求，使得假日也能服務同學，而作此遷移改裝。店內設備多有更新，原則上營業時間為早上九點到晚上十點，每逢雙週日休假。店長表示，每日營業時間可憑同學需求而作彈性調整，現逢新開幕暨週年慶期間多有優惠，同學可趁新學期之際前往選購合適產品。

2010/09/27