

## 上週的展示廳酒氣沖天

學生新聞

【記者江芷濤報導】「這是我們以伏特加、香檳、檸檬汁及萊姆汁加上水果罐頭所調出來的雞尾酒，歡迎試喝……」在熱情的邀請試喝下，吧研社二十一日至二十三日在商館展示廳主辦為期三天的「把酒耶歡之名酒大賞」活動拉開序幕，其中尤以雙人花式調酒表演和趣味啤酒比賽緊張的氣氛，帶來活動的高潮。

行政副校長張家宜、學務長葛煥昭、軍訓室主任曹仲立一同在上週二上午十一時蒞臨開幕剪綵，在吧研社副社長蕭英純的解說下，張副校長表示，同學們對於酒名、酒類的特性摸的一清二楚，可見得下了很大工夫去準備。

為期一週的寒流，似乎將每個人的手都凍的通紅，現任及上任社長黃秉鈞和孟憲博同學在表演雙人花式調酒之前，不斷地揉搓雙手做暖身，左右手上下左右輪流旋轉拋著酒瓶，並以手背接住；除此之外，還有兩人互拋酒瓶並交換接住的高難度表演。現場開放同學點酒，並從旁指導同學自己親手調製，點了一杯由紅石榴汁、柳橙汁及墨西哥烈酒調出「龍舌蘭日出」的法文-A周芄竹同學表示，因為路過看到，且自己也有興趣就想嘗試看看，滿有趣的。

趣味啤酒比賽則以闖關的方式分成喝完一瓶啤酒、以杯傳酒、疊疊樂及喝酒搶答四關；參賽者一拿到啤酒瓶夾雜著周圍同學的吆喝聲，馬上一仰而盡，在第二關中用紙杯當杓子，一杯一杯的倒滿七百C.C.的瓶子，而疊疊樂更是以三十秒限時將啤酒空罐，堆疊最高不倒者可進級。最後是由資管一C的葉承瀚拔得頭籌，得到六瓶啤酒及酒類勳章。

等獎品。

商館展示廳還展出不同品牌的威士忌、伏特加及白蘭地等香基酒，及咖啡乳酒、充滿哈密瓜、柳橙、杏桃、茴香等香氣的利口酒；吧研社田瀚云同學表示，通常香甜酒都是調酒專用的，調色及調味，單喝並不好喝，這次還展出大家比較陌生的歐洲啤酒，如來自德國、荷蘭及英國等。

2010/09/27



吧研社社長黃秉鈞表演花式調酒。（攝影\陳亭谷）