

國立聯合大學教育部高等教育深耕計畫

活動成果集錦

活 動 名 稱	南美午餐饗宴
活 動 時 間	107 年 10 月 31 日
執 行 單 位	研發處國際及兩岸事務組

活動內容

於今(107)年10月31日中午，假本校八甲校區通識沙龍中心辦理「南美料理活動」，由本校哥倫比亞國籍之交換生，親自準備食材並擔任大廚，製作道地南美文化美食與本校師生分享。

此次活動，由兩位哥倫比亞同學 Maury Barros及Diana Martinez主辦，他們是由本校國際組江莉琦組長邀請至本校進行交換的外籍生，希望能透過此次活動，異國料理與本校師生分享哥倫比亞的文化及美食。從食材的購買、備料過程至烹煮，皆一手包辦；同時，法籍學生Basile Frick亦熱心一同協助食材之準備，來自不同文化背景的學生，在本次活動過程中，激盪出各國文化的色彩。

與同學們相互交流當中，發現南美各國的飲食習慣和菜餚受到西班牙、葡萄牙、義大利、亞洲、非洲及阿拉伯等地的多元文化影響，其中以澱粉類的菜餚居多，料理食材配色方面更是多采多姿，讓人垂涎三尺，令在場享用的師生皆讚不絕口！豐富的佳餚搭配莎莎醬內的洋蔥、黃紅甜椒、番茄搭配調味的剛剛好，不論是配玉米片吃，還是配洋芋片都很好吃！剛出爐就被一掃而空！蛋沙拉內的水煮蛋蛋白、水煮蛋蛋黃、玉米、紅蘿蔔、馬鈴薯、美乃滋的組合更是令人食指大動！是大家最愛吃的第二道菜餚！

別看紅豆豬肉醬好像沒什麼特別，這紅豆在煮之前需浸泡至少3小時呢！黃紅甜椒、洋蔥、番茄、鹽巴、黑胡椒配上紅豆湯一點都不衝突呢！豬肉泡檸檬水去腥味至少1小時，加入油、香蒜粒、黑胡椒煎熟後，放入紅豆醬之中，才算完成！果真，美麗的佳餚是需要經過一番艱辛的準備過程！！

在活動過程中，大家除了對哥倫比亞的食物覺得新奇，大家相談甚歡，討論彼此國家的食物與文化，甚至還開起舞蹈教學了呢！

此次活動的目的是以促進本校學生及境外生之間的交流，透過活動讓本校學生對哥倫比亞的飲食文化有更多的了解，也讓國際學生與本校學生的情誼與文化交流又更上一層樓，學生們都很期待下次再辦理類似活動，能夠認識更多不同國家的飲食文化。

活動照片



(左)Diana Martinez 及

(中)Maury Barros 及(右)Basile

Frick 三位大廚與他們的菜餚合影



團體大合照



聯合大學的學生與日本學生
一起練唱日本歌曲



法國學生(左)教導
哥倫比亞學生(右)跳舞