

光復中學餐飲、美容科畢業展 視覺和味覺體驗！

<http://m.ltn.com.tw/news/life/breakingnews/2079324>

2017-05-25 20:00 記者洪美秀

〔記者洪美秀／新竹報導〕新竹市光復中學餐飲科與美容科今天舉行畢業成果展，餐飲科學生內、外場分工，除提供五星級的西餐、中餐、烘焙、甜點、飲料等美食，更以自助餐形式邀請家長見證學習成果，同樣時尚美容科學生也以「萬象」為主題，有幾何圖案髮型的呈現與舞台秀，燈光炫麗，讓人讚嘆。

今年光復中學餐飲科結合菜單設計及外場服務及飲料調製及點心製作、刀工技巧及中餐和西餐烹調技術，展現學生3年來的學習成果，其中特別的「菊花豆腐」，學生必須在一小塊豆腐上切上100次刀，再放進冷水及熱水中，豆腐經過冷熱交替，自然呈現菊花的花瓣，讓家長都驚豔。

此外，繽紛的馬卡龍多以顏色取勝，今年學生則製作卡通圖案的馬卡龍，獨特的圖案很吸睛，讓吃過的家長都說讚。

而美容時尚造型科也舉辦成果展，學生以「萬象」為主題，有學生呈現幾何的異想世界，有的採用闇黑元素，呈現極黑的變化，還有以動物方程式為主題，色彩大膽豔麗，不管是服裝、化妝和台步，都展現出學生的自信心，也為3年的學習呈現最美的結果。



新竹市光復中學餐飲科學生舉辦成果展，學生不管內場或外場，或是刀工及熱烤和點心烘焙甜點，都媲美五星級飯店，讓家長都驚豔。（記者洪美秀攝）



新竹市光復中學餐飲科學生舉辦成果展，學生不管內場或外場，或是刀工及熱烤和點心烘焙甜點，都媲美五星級飯店，讓家長都驚豔。（記者洪美秀攝）



新竹市光復中學餐飲科學生舉辦成果展，學生不管內場或外場，或是刀工及熱烤和點心烘焙甜點，都媲美五星級飯店，讓家長都驚豔。（記者洪美秀攝）



新竹市光復中學餐飲科學生舉辦成果展，學生不管內場或外場，或是刀工及熱烤和點心烘焙甜點，都媲美五星級飯店，讓家長都驚豔。（記者洪美秀攝）



新竹市光復中學時尚造型課程學生畢業成果展，大膽的用色與服務造型創新，讓看的家長都說讚。（記者洪美秀攝）



新竹市光復中學時尚造型課程學生畢業成果展，大膽的用色與服務造型創新，讓看的家長都說讚。(記者洪美秀攝)



新竹市光復中學時尚造型課程學生畢業成果展，大膽的用色與服務造型創新，讓看的家長都說讚。(記者洪美秀攝)



新竹市光復中學時尚造型課程學生畢業成果展，大膽的用色與服務造型創新，讓看的家長都說讚。(記者洪美秀攝)



新竹市光復中學時尚造型課程學生畢業成果展，大膽的用色與服務造型創新，讓看的家長都說讚。(記者洪美秀攝)