

2008年10月8日 / 星期三

自由時報 南縣新聞 B6



日本烘焙大師柴川（左）指導南榮餐旅系學生製作糕點，教學嚴謹，要求衛生和品質第一，令學生獲益匪淺。
（記者楊金城攝）

日本烘焙大師 南榮教學

〔記者楊金城／鹽水報導〕日本烘焙大師柴川日出子，昨天應南榮技術學院邀請來台教學，並與糕餅業者座談，傳授蛋糕和點心製作，學生豎起大拇指說老師真的很厲害，獲益匪淺。

柴川日出子老師是日本點心專門學校、瑞典國立Richmond製作糕點學校科班出身，並在法國與其他歐洲國家取經，專長為日本洋菓子、創意蛋糕及各式甜點製作，獲得法國文化傳教士騎士獎，所創作的點

心、蛋糕深獲各界好評，著有多本暢銷著作，而台灣7-11公司也曾邀請她協助開發紀念蛋糕，可說是點心達人。

校長林義宗說，這次柴川日出子老師到台灣教學，只應邀至南榮，可說十分難得，希望藉由大師親身經驗的傳承及互動式的教學，能給學生帶來創意上的啟發。

柴川老師說，台灣的學生很有活力，學習力很快，希望讓學生了解「吃」不只是填飽肚子而已，重點

是「吃」能帶給品嘗者歡樂。

學生莊鎧偉說，大師教學很要求糕點製作的衛生和品質第一，製作步驟嚴謹不馬虎，從小細節就可看出日本製為何受全世界歡迎。學生張嘉龍說，老師還教導對消費者要像對家人一樣親切，用心製作的糕點讓人吃起來會有幸福的感覺，教學令學生們受益非淺。

柴川將教學5天，指導學生製作美味的點心，也將在校園中義賣助學。