

中華日報

中華民國九十七年十月八日/星期三

南縣新聞 C6



日本烘焙大師柴川日出子（左二）應邀來台，教南榮技術學院餐管系學生製作讓人覺得幸福的點心。

（記者陳劍霞攝）

日烘焙大師 教做幸福點心

南榮學子獲益良多 直呼柴川老師好厲害

記者陳劍霞／鹽水報導

「糕點雖然不是生命中不吃就會活不下去的東西，但卻能帶給人愉悅、幸福的心情，讓生活有更多的歡樂」，抱著這樣的心情，來自日本的烘焙大師柴川日出子，教導南榮技術學院餐管系學生如何做出使人感動又美味的點心，讓學生們直呼老師真的好厲害！

爭取教育部補助國際合作與交流計畫，邀請柴川日出子前來教導學生的南榮技術學院校長林義宗指出，柴川老師早年於日本點心專門學校、瑞典Richmond製作糕點等學校學習技術、

理論，並前往法國等地取經，專長為日本洋果子、創意蛋糕及各式甜點製作，曾獲法國文化傳教士騎士獎，著有多本暢銷著作，在日本設有點心教室，經常在各大企業授課；台灣的7-11就曾邀她協助母親節紀念蛋糕的開發，所創作的點心、蛋糕深受各界好評。

連續兩天，柴川日出子指導學生製作手工餅乾與蛋糕，南榮餐管系的學生莊鐵偉、張嘉龍等人

說，柴川老師對糕點的材料品質要求非常高，製作的流程和台灣老師不一樣，每個細節都非常嚴謹，尤其對製作時的環境規定要非常乾淨，注意清潔衛生，她教學生要用做給家人吃的心情來對待消費者，讓他們受益良多。

柴川日出子將在南榮停留五天，曾七次來台的她，這次是首度到國內的大學院校進行指導，昨天她帶領學生做出巧克力蛋糕等點心，校方決定在校園內義賣，所得將捐助鹽水地區的貧困老人，購買極為踴躍。