

## 新北升格 10 年：客家文化成果發表暨三校聯合客家成果展

### 圓滿落幕

新北市政府客家事務局指導與補助宏國德霖科技大學餐旅學院，舉辦「2021 新北升格 10 年客家文化成果發表暨三校聯合客家成果展」。本次活動由宏國德霖科技大學、新北市立新北高級工業職業學校、豫章高級工商職業學校等三校共同參與成果展，並於 110 年 11 月 17 日上午於宏國德霖科大罕見樓熱烈登場。

開幕式由宏國德霖科大羅清水校長代表校方致歡迎詞，行政院王景源政務顧問、吳琪銘立法委員服務處陳鳳嬌副主任、土城區公所陳國欽區長、新北市政府客家事務局林崇智副局長、新北市政府客家事務局文教科吳克億科長與王美晴科員、豫章工商家長會陳素美榮譽會長、新北市中小學家長會長協會李榮隆理事長、黃美美副理事長、陸念華板土區總會長、葉桂真秘書長等產官學界代表，蒞臨會場為參展師生嘉勉。

藉由「2021 新北升格 10 年客家文化成果發表暨三校聯合客家成果展」，將新北客家多元文化風情推廣至校園，完整呈現多彩豐富的客家文化，同時展示出客家文化深耕於校園之豐碩成效，本次活動有兩大主軸，包括：「客家文化推廣靜態展示」與「新客食饌發表會」。

在靜態展示方面，以客家元素為根基，透過創意客家遊程與客家創意餐飲來展現客家文化與生活的連結；在新客食饌發表方面，宏國德霖科大、新北高工與豫章工商等三校師生結合西餐、烘焙廚藝等技巧，以及發揮創意，共同研發製作四道新客食料理：「金球牛汶水」、「野薑花油甘雞」、「梅甘菜牛肉」、「桔醬慕斯」等餐前小點、前菜、主菜、甜點系列料理，期能開創客家料理新境界。

宏國德霖科大餐旅學院藉由新北升格 10 年，舉辦本次活動來推廣客家特色，讓更多青年學子與民眾瞭解客家文化，以創意客家遊程與客家餐飲等深入民眾的生活，重新詮釋客家文化的多元性，進而傳承客家文化的風華。



開幕式合影



客家文化推廣靜態展示區  
新客食料理 1：金球牛汶水



↑新客食料理 1：金球牛汶水—豫章工商陳文靜老師、朱國凱老師指導餐飲科三年級同學研發製作



↑新客食料理 2：野薑花油甘雞—宏國德霖科大王賜興老師指導餐旅管理系西餐選手群研發製作



↑新客食料理 3：梅甘牛肉—宏國德霖科大王賜興老師指導餐旅管理系西餐選手群研發製作



↑新客食料理 4：桔醬慕斯－宏國德霖科大陳心悅老師指導新北高工體育班三年級學生研發製作。