

國立台灣體育學院圖書館剪輯資料

分類 殘障運動 來源 聯合報 日期 98.9.15 版面 A九版

星空下 360桌吃台菜 說拜拜

【記者邱瓊玉、錢震宇、黃驛淵／台北報導】二〇〇九台北聽障奧運今天落幕，聽障籌委會將創奧運史上紀錄，在主辦館「辦桌」，席開三百六十桌，讓三千六百名選手齊聚在田徑場，一邊看表演一邊大啖台灣美食，這是我國賽場上最大的露天外燴，選手們在濃濃台灣味中，相約四年後希臘雅典再見。

聽障籌委會總執行長盛治仁表示，辦桌因要煎煮炒炸，因此將把四個大廚房搬到田徑場，並請出辦桌大師水蛙師張和錦及其團隊，設計廚務規畫。另外，也有業者主動提供珍珠奶茶，籌委會認為，一定會給各國選手一個難忘回憶。

聽障籌委會昨天表示，已和中央氣象局聯繫，確定可以在臺北田徑場準時開

桌，不需要雨天備案。閉幕典禮入場券已發放完畢，晚間六時分開放觀眾入場，每位觀眾可以得到一份西點餐盒，和一個會發亮的手搖鈴。

辦桌由開平餐飲學校負責，昨天已經到場準備食材，開爐煮菜。閉幕式舞臺上有優人神鼓、鴻勝醒獅團、明華園等知名團體演出，聽障國際代言人港星郭富城將再度來台獻唱，其中包括聽障閉幕主題曲「聽做江湖」。

閉幕晚宴總執行長連昌記表示，閉幕當天將使用台北田徑場的外環場地架設四個大廚房，為了節省場地布置時間，校方還特地設計特製的餐具包，裡頭包含了刀、叉、湯匙、牙籤、溼紙巾等，讓與會的國際貴賓都可帶回國做紀念。

11道菜色 呷台灣味



- 開胃小菜
 - 迷你佛跳牆
 - 台灣寶島藝術拼
 - 八里綠筍焗鮮蝦
 - 豆豉鹽冬瓜蒸魚
 - 台灣精緻伴手禮
- 註／ 伴手禮有台中鳳梨酥、台北牛軋糖、古坑咖啡梅、台灣高山茶

資料來源／聽障籌委會 製表／邱瓊玉 攝影／鄭超文 圖聯合報

開平掌廚

【記者邱瓊玉／台北報導】為期十天的聽障奧運將落幕，壓軸節目是在聽障主辦館「辦桌」，主辦單位請開平餐飲學校掌廚，校方動員了九百位學生志工，自九月初開學後，便展開連串草地端菜等演練。

這次上菜地點在田徑場上，場地太大，上菜的動線相當長，考驗上菜的服務生的體力、臂力及耐力，為了可以讓每位選手吃到熱騰騰的佳餚，開平自開學後就利用課餘時間，像是放學後、假日等做體能訓練，包括折返跑、滾桌等，每次大約半個小時，就是為了增加學生的腳程。

另外學校也把在餐飲服務的特訓融入課程之中，每天一個小時，讓學生對於定位、架桌腳、打桌、布置椅墊、鋪設桌布、裝飾桌面、腰和手有夠酸，隔天都不想動。

開平高二學生王浩宇表示，特訓不外乎上餐具、端盤、收拾等，除了臉上得隨時保持微笑外，腰桿還得挺直，維持儀態，常常特訓完後，就覺得腰和手有夠酸，隔天都不想動。

燒喔！900學生練快腿

【記者邱瓊玉／台北報導】為期十天的聽障奧運將落幕，壓軸節目是在聽障主辦館「辦桌」，主辦單位請開平餐飲學校掌廚，校方動員了九百位學生志工，自九月初開學後，便展開連串草地端菜等演練。

這次上菜地點在田徑場上，場地太大，上菜的動線相當長，考驗上菜的服務生的體力、臂力及耐力，為了可以讓每位選手吃到熱騰騰的佳餚，開平自開學後就利用課餘時間，像是放學後、假日等做體能訓練，包括折返跑、滾桌等，每次大約半個小時，就是為了增加學生的腳程。

另外學校也把在餐飲服務的特訓融入課程之中，每天一個小時，讓學生對於定位、架桌腳、打桌、布置椅墊、鋪設桌布、裝飾桌面、腰和手有夠酸，隔天都不想動。

開平高二學生王浩宇表示，特訓不外乎上餐具、端盤、收拾等，除了臉上得隨時保持微笑外，腰桿還得挺直，維持儀態，常常特訓完後，就覺得腰和手有夠酸，隔天都不想動。