



此外掛程式不支援

## 本期摘要

NEW 校園焦點

陽明訊息

課輔部落格

愛無國界專欄

【焦點新聞】牙醫學院附

## 愛無國界專欄

### 魏耀揮老師愛心大餐與會實錄 - 心光之夜續篇

去年的12月6日學務處和全校參與活動的師生完成了幾乎不可能的任務，成功的辦理陽明創舉：「心光之夜 - 慈善義賣PARTY」，當晚師生的熱烈迴響募得愛心基金40餘萬，心光之夜開啟陽明師生愛心之門，許許多多溫馨感人的續曲因而悄悄的蔓延開來。

在拍賣會中引人矚目的「魏老師金廚藝美食一桌」義賣，是由生化所魏耀揮老師義助。魏老師廚藝名聞遐邇，曾經受邀品嚐過的都讚不絕口，現場出價聲此起彼落不絕於耳，最後由最了解魏老師廚藝的生化所師生得標。



廚房快手魏老師賢伉儷



與會者與魏老師大合照

這項拍品因魏老師公務繁忙加上篤信基督凡事講求真善美的緣故，而延至今年的1月30日，才在魏老師公館實現這項令人羨慕又忌妒的美食饗宴。魏老師和通識中心林一真老師，這對神仙眷侶，在陽明無人不曉，而林家四個孩子是由爸爸當煮夫餵養長大的事蹟，也在師生之間口耳相傳。今日得一探究竟，實為人生樂事。

當天有生化所陳芬芳老師、和愛心盟主姜安娜老師邀請的總務處林宴夙、生化所研究生五位，心理諮商中心張傳琳老師、張麗君老師、學務處左智慧小姐、林秀梅小姐、徐昌燕組長等，約十餘名歡喜與會分享佳饌美食。



肉嫩味鮮的香煎鯉魚



入口即化的蛋黃蒸肉

當晚前菜是一碗香味四溢暖暖的四神湯，讓大家胃口大開，接著上場的是一道接一道讓人食指大動的佳饌，清爽可口的「蜆皮雞絲」、新鮮紅潤的「燒酒鮮草蝦」、入口即化的「蛋黃蒸肉」、皮焦肉嫩的「北平烤鴨」等等共十餘道，陸續上桌令人目不暇給，光聽菜名就讓人垂涎三尺。其中一盤「香煎鯉魚」吸引眾多讚嘆的眼光，金黃色香酥的表皮完好無缺，肉嫩味鮮火候恰到好處，令人有多一分太熟少一分不足之感，魏老師透露烹魚不沾鍋的技巧「第一魚要新鮮，其次鍋子要洗很乾淨」，大家都認為這是基本條件，魏老師必然還有「撇步」不輕易示人，不過光聽這句口諭，大家已經迫不及待想回家試試了。

久聞魏老師烹飪功力與做實驗一樣快速精準，果不其然，魏老師當天下午還參加重要會議，至六點鐘左右才匆忙趕回家，拿起鍋鏟不慌不忙以極精確又迅速熟練的技巧，在短時間內完成一道道色香味俱全的佳饌，大家有幸目睹果真是名不虛傳，讓所有在座者都佩服不已。當我們請教魏老師如何學得這般

副刊  
9歲的科學實驗  
元宵特刊

發行人：吳妍華  
總編輯：王瑞瑤  
執行編輯：劉柚佑  
網頁設計：賴彥甫



好手藝，他笑稱自己喜歡小孩且養了四個小孩，每天最愉快的事就是煮好一桌菜被孩子們吃光光，因此每天起個大早到市場買菜下午回家做菜就變成例行公事了，久而久之練就一身好功夫，令在場女士們欽羨不已。



一個有故事的蛋糕



鮮豔欲滴的燒酒仙草蝦

當天適逢生日卻被媽媽遺忘的姜老師二千金，拗不過魏老師的熱情邀約也過來共襄盛舉，壽星的出現，增添餐會中「有女初長成」的喜悅，林一真老師特地為大家準備了「一個有故事的蛋糕」充當生日蛋糕，顯得格外有意義。

當天熱情贊助的還有張傳琳主任精心調製的「香蒜烤豬腿」，風味絕佳深獲好評。而左智慧小姐提供的「紅棗白木耳湯」，則成為最佳飯後甜點。



姜老師二千金生日大家唱歌祝福



與會者饗宴美食

大夥享用過這麼多豐盛的美食及飯後甜點，魏

老師還特地準備各類水果盤，讓我們如受五星飯店級般的款待。吃飽喝足後大家還唱詩歌助興，並由陳芬芳老師司琴，飽餐後大夥聲音格外嘹亮，滿堂歌聲更加增了彼此心中互盪的溫馨與感動。至到十點多，大夥才帶著滿滿感恩的心離開，這一晚讓與會的人感受到陽明師生中所隱藏的愛被點燃，成為溫暖人心的光。

[\[←\] 回上一頁](#)[\[⊙\] 回到首頁](#)[\[↑\] 回到最上](#)