

城大之後 科大又切「燒豬」

emily

城大之後 科大又切「燒豬」

城市大學動物醫療中心之前切燒豬慶開幕，被網民留言質疑，校方其後解釋係基於傳統慶祝習俗，「有祝福之意」；呢份祝福，嘢日就傳到去科技大學。只見科大校長史維同一眾嘉賓揸住把刀，笑笑口對準位，一刀切落隻「燒豬」度——睇真啲，原來係燒豬造型嘅蛋糕。

科大與陳妙蘭合辦蛋糕展

呢個燒豬蛋糕無肉香，又唔脆，咬落去係忌廉同朱古力，但外形、色澤、大小同真嘅燒豬差唔多，驟眼睇幾可亂真，原來佢係本地蛋糕店 Christina's Creation 創辦人、維他奶創辦人之一陳南昌嘅孫女陳妙蘭嘅出品。

30多作品 包括校園蛋糕

陳妙蘭以製作像真度高嘅3D蛋糕聞名，今次佢同科大合辦仿製蛋糕展覽，聽日起至5月28日，喺科大圖書館展覽廳展出30多個仿製蛋糕。最引人注目嘅係佢特別整咗一個約4呎長嘅科大校園蛋糕，外形跟足校舍設計，仲有科大門口地標「火雞」。其他仿製蛋糕展品仲有人咁高嘅婚紗、A380飛機、跑車、教堂、首飾盒、攝影機、可旋轉嘅賀年全盒等，睇到人流晒口水，不過呢啲蛋糕外面係翻糖，入面係泡沫，唔食得嘅。



▲▼城大動物醫療中心早前嘅開幕儀式上切燒豬引起非議，科大校長史維(右三)嘢日亦切「燒豬」賀一賀——指嘅係燒豬造型蛋糕，由蛋糕店 Christina's Creation 創辦人陳妙蘭(中)送贈，慶祝佢同科大合辦嘅仿製蛋糕展覽揭幕。展品之一有巨型科大校園蛋糕，整埋入口廣場中央嘅地標「火雞」，一望就知係科大。(科大提供)

