## 課程名稱總舖師心兮料理

課程屬性

台江分校

課程編號

1121-10449

授課老師

蔡瑞成

最高學歷/長榮中學 美工科

相關學經歷/相關經歷

2010台灣美食展山珍海味館 駐館名廚 海味料理展示

2016台灣美食展得時台灣館 駐館名廚 台菜料理展示

2015/17台江思慕魚節美食展演

2016台江國家公園 尋訪台江古早味相關展演

2016台南政大書城 台灣辦桌文化傳承

2018台灣美食展 台灣新廚服發表秀

2018日本大阪難波和梅田車站推廣台南美食觀光

2018台南市衛生優質餐廳

2019~24台南市低碳飲食行動餐廳

2015~22行政院農委會三星溯源餐廳

2019台南美術館愛呷愛呷論壇美食展演

2019台南美食節活動 辦桌神廚

2020~23經濟部經典、傳承、山海臺菜餐廳

2020~24環保署綠色惜食餐廳

2022綠色餐飲指南消費者最愛餐廳

2022~25法國米其林指南必比登推介

2024全運會英雄宴主廚

2024台江宴料理發表

2024新加坡食品展台灣館美食展演

2024新加坡大使館府城料理辦桌

2024忠孝Sogo台南400風華宴

2024竹北遠百竹北 台南400風華宴

2024 全家聯名米其林鮮食 海鮮烘蛋燴飯 思慕魚粥

2024 台灣美食展台南館駐館名廚

2025 台南觀光旅遊局四季辦桌夏季宴

現職/東香臺菜海味料理 愛心總舖師外燴料理服務 廚藝總監

課程理念



# 關於這一門課:

1. 為什麼想開這門課?希望帶領學員共同學習甚麼

「一府二鹿三艋舺」台菜的由來始於府城

帶領學生學習台菜的典故和料理的精髓 運用在地食材結合市場採買介紹 學習並了解台菜的烹調技術與味道特性 用愛化做行善的料理呈現 傳遞食物的溫暖和感染力 發揚百年台菜善的精神

#### 2. 修此門課需具備什麼條件?

對料理有興趣喜歡動手下廚,有顆善良的心 上課需保持社交距離,勤洗手、全程配戴口罩 穿戴頭巾、圍巾、廚房安全鞋防止跌倒燙傷 上課前、後需清潔消毒環境打掃 不開放飲食請自備環保餐具容器帶回

#### 3. 上課的方式是怎麼進行的?學生可以有什麼收穫? [

學習講義讓學生課前準備並採買 課堂協同學員實作完成料理 課程方向預計在2023年 建庄200年時端出10道台江國宴料理

### 4. 如何取得學分? (評量方式)

平常隨堂完成實作 分組料理群組呈現 期末料理餐飲觀摩教學 參加義煮公益活動累計關懷經驗 出席須達2/3以上

#### 5. 備註&推薦書目

本課程於台江文化中心廚藝教室上課,需繳交教室之設備維護費(名目為上機費),費用為500元。

使用教材| (已含講義與食材費用)

教 材 費 | 1200 元

招生人數 18 人(若非課程特殊需求,每班招收人數至少 35 人。)

學分收費 2 學分 2000 元 (12 週課程/一次上課 3 小時)

| 週次 | 上課日期                        | 課程主題             | 課程內容                                  |
|----|-----------------------------|------------------|---------------------------------------|
| 1  | 2023-04-11<br>晚上07:00~09:20 | 課程說明介紹討論         | 相見歡/分組確認/選組長、班代、副班代/收班費/教室設備熟悉/器具清潔定位 |
| 0  | 2002 04 10                  | 1. \ n= ++ 1     | 社造課程導入/節慶季節/創新激盪/分享回饋                 |
| 2  | 2023-04-18<br>晚上07:00~09:20 | 台江賜囍如意盤/<br>宴會料理 | 冷盤基本的調味製作和應用五味九孔/姜醋紅蝦/酸甜花枝/白切香腸       |
| 3  | 2023-04-25<br>晚上07:00~09:20 | 紅燒什錦魚皮羹/<br>創新料理 | 府城傳統習俗結婚喜慶,總舖師兮二路菜                    |
| 4  | 2023-05-02<br>晚上07:00~09:20 | 西瓜綿海鮮烘蛋/<br>創新料理 | 鹽分地帶創新料理                              |

| 5  | 2023-05-09<br>晚上07:00~09:20 | 布子寬粉牛奶魚/<br>宴會料理 | <b>戀戀山海情</b>  |
|----|-----------------------------|------------------|---|
| 6  | 2023-05-16<br>晚上07:00~09:20 | 香酥魚餅紅蔥醬/<br>創新料理 | (5/17台江心料理9道菜發表記者會)<br>臺江在地食材紅蔥頭和思慕魚的結合,社造課程延伸開發紅蔥<br>莎莎醬佐思慕魚餅的創新做法,是一道口感層次豐富、非常清 |
| 7  | 2023-05-23<br>晚上07:00~09:20 | 鳳梨栗子扣雞腿/<br>節慶料理 | 起家兮記持   |
| 8  | 2023-05-30<br>晚上07:00~09:20 | 胡椒海鹽焗大蝦/地方料理     | 鹽分地帶的元素料理   |
| 9  | 2023-06-06<br>晚上07:00~09:20 | 麻油毛豆雞米糕/<br>宴會料理 | 創新健康的辦桌主食料理   |
| 10 | 2023-06-12<br>晚上07:00~09:20 | 思慕香芹魚丸湯/<br>節慶料理 | (這節課講師參觀食品展改前一天6/11(一)晚上07:00~09:50上課)<br>思慕鄉情臻圓滿,傳統魚丸中賦予料理創新的新活力                 |
| 11 | 2023-06-20<br>晚上07:00~09:20 | 分組料理實作課          | 上課所學料理分享  |
| 12 | 2023-07-04<br>晚上07:00~09:20 | 課外餐飲觀摩課/經典料理     | (講師出國課程延後一週 7/4上課)<br>東香台菜海味料理觀摩  |