課程名稱 ★ 佮總舗師踅菜市走找好料理

課程屬性

台江分校

課程編號

1132-1132T86

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

帶領學生走入市場採買運用在地食材 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 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 請自備環保餐具容器帶回料理作品

3. 上課的方式是怎麼進行的?學生可以有什麼收穫? [

結合果菜市場採買走讀與烹飪教學 協同學員實作完成料理 預計會有一天結合兩堂課進行

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200元。

使用教材| 講義與材料費

(課堂說明)

教 材 費 200 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 | 0 學分 350 元 (1 週課程/一次上課 4 小時)

週次	上課日期	課程主題	課程內容
1	2024-11-06 上午10:30~11:00	味鱻料理	總鋪師帶領學員深入市場踩踏尋找麤食材,再回烹飪教室烹調 老味道"魷魚螺肉蒜手做魚丸湯"屬於冬天年菜溫暖團圓的鱻滋 味。(採買食材調味料費預估每人200元多退少補!!)