## 課程名稱總舖師心兮料理

課程屬性

台江分校

課程編號

1101-1101T21

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

每週二晚上07:00-08:50 第一次上課日期 2021年04月27日(星期二)

課程理念

上課時間



## 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 加上專業的實作課程 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 培養台江料理行善團累計人力募集和義煮經驗 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?

- 1. 對料理有興趣喜歡動手下廚,有顆善良的心
- 2. 保持自主健康管理習慣,額溫超過37.5。盡速就醫在家休息
- 3. 上課需保持社交距離,勤洗手、全程配戴口罩
- 4. 穿戴頭巾圍巾廚房安全鞋
- 5. 上課前、後需清潔消毒環境
- 6. 用餐請避免交談、採公筷母匙,自備環保餐具
- 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

每一學年和學生開發兩道料理預計5年後完成展現

4. 如何取得學分? (評量方式)

平常隨堂實作完成 分組烹飪分享呈現 期末料理餐飲觀摩教學 有時間參加義煮公益活動累計關懷經驗

## 5. 備註&推薦書目

- ●以下國定假日停課一堂,課程順延!
- 1.04/02(五)-04/05(一)清明連續假期
- 2.06/12(六)-06/14(一)端午連續假期
- ●特別說明,以下節日仍是正常上課!
- 1.5/1(六)勞動節
- 2.5/9(日)母親節

使用教材| (已含講義與食材費用)

教 材 費 | 1200 元

招生人數 20 人(若非課程特殊需求,每班招收人數至少 35 人。)

學分收費 1 學分 1000 元 (9 週課程/一次上課 2 小時)

週次	上課日期	課程主題	課程內容
1	2021-04-27 晚上07:00~08:50		第一堂:課程說明新教室啟用典禮 相見歡/選班代/防疫宣導 安南區社造課程導入

2	2021-05-04 晚上07:00~08:50	紅燒豬腳麵/節慶 料理	五月感恩的季節,適逢母親節,動手為父母親煮一碗紅燒豬腳 麵,循古禮為其父母添福壽。
3	2021-05-11 晚上07:00~08:50	紅蔥青蔥醬/海鮮 寬麵/創新料理	臺江在地食材紅蔥頭,社造課程延伸開發紅蔥青蔥醬佐在地海 鮮麵的創新做法。
4	2021-05-18 晚上07:00~08:50	大道公孝親日延 期/鳳梨滷麵 / 節慶料理配合防	善的料理~鳳梨打魯麵教學 府城傳統習俗結婚喜慶,一種透過滷麵報囍並分享喜悅的特殊 飲食文化。府城大滷麵的做法教學。
5	2021-05-25 晚上07:00~08:50	紅燒魚(紅饌) / 傳統料理配合防 疫政策停課4周《	臺菜紅燒魚(紅饌)俗稱煮豆油糖,臺江沿海地區的特殊料理作法,先煎香魚在淋上醬油、糖、米酒、胡椒的調味,加上蔥薑蒜辣椒的味道,把魚的的特殊鮮甜味提出,入口既化的鮮甜好
6	2021-06-01 晚上07:00~08:50	彩蔬思慕魚餅佐 紅蔥莎莎醬/創新 料理配合防疫政	配合防疫政策停課4周(上課日期暫定6/29若有異動,會在群組告知) 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
7	2021-06-08 晚上07:00~08:50	季節甜湯製作/傳 統料理配合防疫 政策停課4周《8/	在地季節水果結合傳統甜湯的作法,傳統中賦予料理創新的新活力。
8	2021-06-15 晚上07:00~08:50	分組料理實作分享配合防疫政策 停課4周《9/7線	把上課教過的菜和烹調技法,應用辦桌呈現實作料理分享。
9	2021-06-22 晚上07:00~08:50	課外餐飲觀摩/經 典料理配合防疫 政策停課4周《9/	配合防疫政策停課4周(上課日期暫定7/20若有異動,會在群組告知) 專業台菜料理典故介紹品嚐,校外課程需繳交保險費1人35-40