課程名稱「11/09開」總舖師心兮料理

課程屬性

台江分校

課程編號

1102-1102T19

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

上課時間 | 每週二晚上07:00-08:50 第一次上課日期 2021年11月09日(星期二)

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 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

使用教材| (已含講義與食材費用)

教 材 費 | 1200 元

招生人數 12 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 (6 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	2021-11-09 晚上07:00~08:50	課程說明介紹	第一堂:課程說明 相見歡/選班代/防疫宣導 安南區社造課程導入
2	2021-11-23 晚上07:00~08:50	烏魚粄條	"美濃南瓜園的午餐"外燴發想的一道結合客家元素的臺菜海 味鱻料理,主食材是七股台大海洋系鄭博士用心養的烏魚,材 魚湯頭加上炸過烏魚的香氣,增加傳統"烏魚煮米粉"的鱻美
3	2021-11-30 晚上07:00~08:50	海菜鮮濃湯	海邊特有的海菜(紗仔)有豐富的葉綠素和膳食纖維質和膠原蛋白,碧綠的色澤用來煮海鮮特別對味,這道料理猶如海洋一般的生態縮影。
4	2021-12-07 晚上07:00~08:50	麻油雞酒麵線	麻油雞屬溫熱滋補食療,加上麵線特別適合濕冷的天氣食用, 但脾胃濕熱、發炎中、感冒的人不太適宜進食。
5	2021-12-14	香茅咖哩醬	適合大量製作後真空冷凍存放,蒸熱後可加蔬果、白飯、麵條

	晚上07:00~08:50	食用,是後疫情時代居家方便快速實用的料理包。
6	2021-12-21 晚上07:00~08:50	傳承經典台菜料理典故介紹品嚐,校外課程需繳交保險費1人35 -40元(教材費用支出)