

農業部臺南區農業改良場
113 年度農遊元素特色化與優化計畫
「全食料理運用講習」

- 一、計畫依據：113 年度農遊元素特色化及優化計畫辦理。
- 二、課程目的：為增進家政推廣人員及田媽媽經營班瞭解全食料理運用方式，利用新化在地五寶「鳳梨」、「竹筍」、「番薯」、「芝麻」、「橄欖」等食材來做應用，本場邀請糖果廚房-莊雅閔主廚講授如何減少食材在料理過程中的浪費，與田媽媽「食當季、吃在地」理念不謀而合。課程中除了瞭解全食料理的概論之外，也利用當季食材現場示範料理，讓田媽媽回到自家餐廳也可開發專屬自家的全食料理。
- 三、辦理機關：
 - (一)輔導機關：農業部農村發展及水土保持署
 - (二)執行單位：農業部臺南區農業改良場
- 四、辦理日期：113 年 9 月 20 日（星期五）
- 五、辦理方式：農業部臺南區農業改良場推廣大樓一樓餐廳
（臺南市新化區牧場 70 號）
- 六、參加對象：
全國各田媽媽班員及所屬各級農(漁)會家政督導、指導員等。
- 七、報名方式：
請填妥報名表，於 9 月 6 日(星期五)前線上填寫報名表
（<https://forms.gle/CRXQaEwqiGBm6udZ8>）。
或掃一下 QR CODE 連結報名網頁
- 八、研習時數：6 小時



九、研習日程表：

►113年9月20日(星期五) 上午9:00~下午4:00

時 間	議程/課目	主持人／主講人
08:30~09:00	學員報到	
09:00~09:10	長官致詞	臺南區農業改良場 羅正宗場長
09:10~10:00	介紹全食料理概論與方法 <ul style="list-style-type: none"> ➤ 何謂全食料理 ➤ 邊角料運用手法 	講師：糖果廚房-莊 雅閔主廚 講座助理：糖果廚房 -陳世峰先生
10:10~12:00	講師實作與學員製作 (橄欖燉雞、木瓜飯包) <ul style="list-style-type: none"> ➤ 由講師以當季食材示範全食料理製作及邊角料運用。 ➤ 學員以相同方式製作 	講師：糖果廚房-莊 雅閔主廚 講座助理：糖果廚房 -陳世峰先生
12:00~13:10	午餐/午休	
13:10~16:00	講師實作與學員製作 (黃金蔬菜豆腐餅、涼拌三絲、粉紅丸子) <ul style="list-style-type: none"> ➤ 由講師以當季食材示範全食料理製作及邊角料運用。 ➤ 學員以相同方式製作 	講師：糖果廚房-莊 雅閔主廚 講座助理：糖果廚房 -陳世峰先生
16:10~17:00	綜合討論	
17:00~	賦歸	