

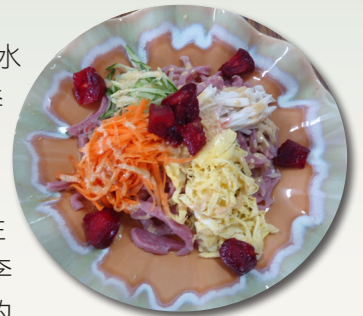
# 紅肉李入菜

## 本場召開樂水部落加工利用班

為協助部落農產品銷售，本場 6 月 9 日於樂水部落辦理行動教室－紅肉李加工利用班，部落媽媽熱烈歡迎。

本次課程內容豐富多元，主要安排紅肉李在烘焙應用，包含紅肉李酥皮、紅肉李涼麵、紅肉李果醬千層酥、紅肉李司康等。為了能夠讓族人簡單易學，無需昂貴的設備，就能輕鬆製成紅肉李烘焙產品，實習課程都是用簡單的家庭式器具，回去後就可以學以致用。講師陣容堅強，邀請羅東聖母醫護管理專科學校的李益賓老師，率領學生為族人教授紅肉李烘焙相關產品。

簡曉雲是樂水部落種植紅肉李農戶之一，她表示今天的課程內容新穎，實用性又高，原來紅肉李還可以製作出新的產品花樣，增添紅肉李行銷亮點。另外，曾勝二專案經理表示，近年來樂水部落推動人文生態旅遊成效卓著，紅肉李烘焙相關產品可以提升部落休閒觀光產業發展，並促進當地農產品銷售機會。🌱



▲學員製作的紅肉李涼麵



▲羅東聖母醫護管理專科學校李益賓老師教授紅肉李烘焙



▲學員製作紅肉李司康