



熟練細膩的刀工。

採訪・攝影／林詩音
協助製作／大仁技術學院

地方特色廚藝研習班

**地方特色
廚藝研習班**

時間：九十二年七月 10~11
15~16日

地點：餐飲大樓二樓、三樓

輔導單位：行政院農業委員會

主辦單位：財團法人中華CAS優良食品發展協會

協辦單位：大仁技術學院

活動看板。

近年來，政府致力於推動國內休閒旅遊與鄉村產業，地方及農業經營者為了順應週休二日的旅遊熱潮，帶動地方繁榮，積極發展特色料理。針對這個議題，行政院農業委員會委託財團法人中華CAS優良食品發展協會及大仁技術學院，辦理兩個梯次的「地方特色廚藝研習班」訓練。這次的活動，儼然替這項發展政策，注入一劑強心針。

椰子汁不是只能拿來當冷飲，牛蒡不是只有日本料理才能見到，東港也不是只賣昂貴的黑鮪魚，只要肯用心，一道道具地方特色的五星級料理，讓吃在農村成為一種享受！

農委會食品加工科科長林子清指出，舉辦這個活動除了配合政府發展地方觀光的目的，更可協助城鄉均衡發展。因為推廣地方性料理，可讓具特色的地方產品先在產地進行初級加工，再送往都會區，可以增加農村的工作機會，減少人口外流，帶動農村自身的生命力，是政府推動鄉間活力的有效策略之一。

這次的訓練活動，以南台灣包括台南、高雄、屏東、台東等縣市鄉鎮為對象，主辦單位表示，報名情況超乎想像的熱絡，所以每個農會限制3個人參加，組成42位班員的烹飪輔導研習班；第一梯次為92年7月10-11日，第二梯次為7月15-16日，熱熱鬧鬧的在南台灣素有餐飲培育王國的大仁技術學院登場。

作者來到第一梯次的

活動現場，熱氣與人氣鼎盛，教室外頭艷陽高照，教室裡頭火爐上炒著火熱！開幕時，大仁技術學院的陳朝洋校長及黃國慶副校長皆到場致詞，簡短的開幕儀式後，馬上進入專業知識分享與傳授的領域；由陳堯玲副教授及許秀華副教授傳授「食物製備與儲存」，兩個小時的課程，傳授農特產品轉變為桌上美食的要素！

講習中，特別舉出實例說明：屏東歸來社區盛產的牛蒡，以往多只外銷，卻不知如何將之融入菜色中，因此在此次的研習班，師傅特別運用了牛蒡這項食



大仁技術學院的餐飲大樓。



農委會食品加工科林子清科長(中)，推廣精緻的鄉土料理，帶動農村活力。



五星級手藝的大師傅。



專業知識的傳授。

材，讓前來參加活動的學員瞭解如何處理平常少用的材料，再透過開餐廳或任職於加工場的班員，將屏東牛蒡發揚光大。

以台灣南端(高雄至台東)各地的農會家政班為主軸，各推派出大約3位代表參加研習班，大家齊聚一堂，共同為發展地方性菜餚盡一己之力。大仁技術學院陳堯玲老師所邀請來的廚師們，實力不容小覷，從過去合作過的夥伴中再邀請了具相關經驗且創意十足的幾位師傅，以南部地方主要特產，企圖開創出如台南白河鎮的蓮子大餐一般的屬於南部風味的料理。例如此次的椰子雞，即是運用南二高沿途可見的椰子，調理出的一道清涼退火的夏日料理。

協辦這次活動的大仁技術學院陳堯玲副教授說：「從新竹來到屏東，唸書時，唸的是海洋大學水產食品，因緣際會進入了研究所並幸運的在研一時，經由甄選進入博士班，一腳踏入學界。專攻化學加工領域，並且在大學時代就跟著指導教授接觸過不少如冷凍食品開發的計畫，加上求學時期豐富的打工及社服經驗，辦起這次活動，甘之如飴。」

加上時時懷著一顆感恩的心，抱持著教學相長的想法，使承辦這次活動時，更懂得珍惜每一回新的經驗。陳老師說：「這多少也會影響學校中的同學們...。」沒錯，大仁技術學院同學們義務幫忙維持環境整潔，盡其所能的提供研習班學員一個良

好的互動環境。

黃國慶副校長指出，辦這次活動最大的收穫就是所有與會人員彼此情感上的交流及凝聚力的培養，並期望能帶動地方性產業的發展。此外，陳老師也無奈的說到，由於現值暑假期間，雖說整體規劃及活動流程大體而言皆為順利，但苦於人力資源較為缺乏，因此會有服務不周的壓力。

因為整個研發過程旨在平衡城鄉差距及帶動地方發展，彼此互相幫忙，振興本土產業才是這一次活動的主題所在；平凡中見不平凡，透過嶄新的創意與師傅的巧手，將地方性具特色的食材，透過簡單的烹調過程及精美的盤飾，製作出一道道色香味俱全的佳餚。

椰子汁不是只能拿來當冷飲，牛蒡不是只有日本料理中才能見得到，東港也不是只有昂貴的黑鮪魚，只要肯用心，一道道具地方特色的五星級料理，不用出門也可以品嚐得到！

生活在今日的我們真的很幸運，只要待在這塊美麗的寶島，就能品嚐到世界各國的佳餚。但也因為生活中俯拾即是的美，往往被我們所忽略，回頭想想這片土地上所孕育的種種，是否更值得我們去珍惜？



家政班學員觀摩廚藝。