

# 臺東區農特產品烹藝研習登場了

由本場主辦之九十五年度發展地方料理農特產品烹藝研習已於六月一日（星期四）上午九時在本場臺東農業區域教學中心二樓會議室正式展開，本年度參訓對象共六十人，以田媽媽經營班及發展班、餐飲業者、家政班與休閒農漁園區景點經營者為主，研習內容著重於簡餐的菜單設計與成本控制、食品安全與營養標示規範為主；另為強化講師與學員之間的學習互動，六月十四日（星期三）、六月二十一日（星期三）

二天課程於本場區域教學中心一樓烹調教室，由講師群實際操練講解外，若學員們有任何操作問題，能於第一時間內做解答。

六月一日的課程由本場黃場長、馬偕醫院營養師許課長碧惠、衛生局劉課長鳳琴各就「談休閒農業與地方美食」、「菜單設計與成本控制」及「食品安全與營養標示規範」等作專題演講，六月十四日「簡餐與美學」的課程



農特產烹藝研習



保健簡餐料理



養生料理

特聘知本老爺馮主廚良榮傳授現代人重視健康又兼具視覺效果所設計的刺蔥保健餐，著實會令大小朋友贊不絕口且食指大動的香椿套餐。此外，六月二十一日由本場黃副研究員秋蘭「臺東好米怎麼煮」、縣農會楊督導素幸「簡餐競賽超級比一比」及高雄五洲餐飲教育中心謝主任美美「創業飲品設計」的課程就本縣農特產品洛神、釋迦做商業飲品設計的主題，希望未來學員學成後能實際運用在職場上，除增加菜色的變化外，也讓臺東農特產品多元化利用。

(吳菁菁089-325110轉820)