

為農村婦女開創商機—

辦桌研習



文／曾玉惠·圖／陳俊吉



高惠雄主廚示範梅汁豬腳

本場為整合家政班人力資源，組織田媽媽班以開創副業，特別規劃培育已經營（或有強烈經營意願）小型餐飲服務的農村婦女，利用國產農產品研發宴席料理，於100年年底辦理二梯次田媽媽培育養成研習班，共64名家政班學員報名參加。

農委會自90年起開辦農村婦女開創副業獎助輔導計畫，輔導農家婦女發揮經營產業的潛能及團隊經營力量，並利用在地農業資源經營副業，開發新收入來源；同時鼓勵轉型的農會與農村婦女合作經營「田媽媽」事業，為農會開闢財源並爭取在地服務、創造在地就業機會，營造農會與農村婦女雙贏的商機，也達到促銷在地農漁產品的目的。

此次研習班以「辦桌」經濟宴席菜為主，訓練學員善用平時的烹飪技巧，儘量以國產農漁產品為主要食材，

以市場消費需求製作佳餚，含冷盤、湯羹、熱炒葷菜、米食、點心及鐵板料理。與一般餐廳宴席菜最大的差別是：不用魚翅、增加蔬果量、不使用肥肉、減少高膽固醇、高油脂食材，讓料理更有「媽媽的味道」與「愛心」。

多數學員雖都是料理好手，也持有中餐丙級技術士證照，但從沒以「總舖師」的身分正式上場，從事商業性質的宴席供應，因此，上課時都聚精會神的聆聽講師講解並認真做筆記。從「宴席餐點設計須知」、「宴席餐點供應」、「宴席餐點設計範例」到「宴客菜實作」，課程內容紮實，分四階段授課與實作，學員也發揮巧手與刀功，煎、煮、蒸、炒一點都不含糊。



仁武田媽媽示範櫻花蝦油飯

為強化學員創業後能自行研發特色美食，特別聘請曾獲得全國原住民烹飪比賽冠軍的布農族獵人餐廳主廚高惠雄先生示範「原住民風味料理—梅汁豬腳、三杯土雞及明日葉玉米雞湯」，梅子味道入口即溶的豬腳、又Q又香的土雞肉配上明日葉玉米雞湯，撥動了每一位學員的舌尖，讚聲連連。

最後，兩班學員共聚一堂，分工合作，製作八桌「全席」，彼此品嘗成品。學員們技術交流，並接受老師建議，積極進行開創副業的籌備工作，還可以善用策略聯盟，共享利潤。多數學員對於組織「田媽媽」相當心動與期待，相約明年成為「田媽媽」成員，為創造商機而打拼。🌱



曾玉惠副研究員（持麥克風者）為學員作品講評