



新聞資料

行政院農業委員會臺東區農業改良場

臺東縣臺東市中華路一段 675 號

中華民國 102 年 11 月 28 日

臺東場辦理「田媽媽經營管理與行銷實地研習及演練」，

驗收學員學習成效

行政院農業委員會臺東區農業改良場（以下簡稱臺東場）於 102 年 11 月 28 日假關山鎮農會米國學校辦理「102 年度發展農村地方料理計畫~田媽媽經營管理與行銷實地研習及演練」第二梯次課程，來自臺東縣轄內各鄉鎮公所、農會、各地區家政班媽媽及各社區發展協會等 70 人參加，學員們咸認為課程內容實用又有趣。

臺東場林學詩場長表示，近來食安問題頻傳，國人對於「食材」的來源更為重視，認為唯有確認食材源頭出處才能吃得安心，而多多食用「在地」、「當季」的食物，絕對是維護個人或家人身體健康最好的選擇，而如何運用在地的好食材入菜或是製作餐點則是辦理本次課程的研習重點。有別於前面幾次學員們依照食譜如法炮製飲(湯)品，此次則是請學員們針對幾次課程後的學習心得，發展屬於在地的特色飲(湯)品，透過現場展示與試喝，老師現場指導修正食譜內容及食材搭配的比例，希望藉由共同創作，激盪出創新且具有在地特色的飲品組合，提供給媽媽們或有興趣的民宿、餐廳業者參考運用，相信對未來休閒農業發展特色餐點具有加分效果。

本次研習課程由國立臺東專科學校鄒慧芬主任講授「田媽媽特色餐飲設計與經營」及「食材再利用」等課程與學員們分享創意，隨後透過講師現場驗收學員們經 3 次的研習後，對在地食材運用等基本概念的了解程度，同時也請學員們利用在地食材，在現場共同製作自行研發的飲(湯)品，並藉此相互觀摩學習，及學員們與講師間雙向的互動研討與學習，期能以突顯食材特色及創意發想，推出新穎又吸睛的田媽媽新飲(湯)品；在食材再利用課程中，鄒主任提及人們總是喜歡

吃「美味」與「精緻」的餐飲，甚至在料理過程中，往往將色香味不佳的部位都丟棄了，但這些可能都還對身體有益處或另有用途，例如柚子皮製作成洗潔精，天然又好用。下午的課程也深入介紹各式飲料，包括配方、調製方法、裝飾成品，使學員們體認到具有特色的飲(湯)品不僅要好喝，在外觀上裝飾更要能吸引消費者的目光，也是相當重要的行銷手法，千萬不可小覷。

課程結束後，參訓的學員們均表示本次課程實用性高，未來也會將所學的經營及行銷概念運用於田媽媽班的經營管理，提供給消費者更優質的餐飲服務。



臺東場林場長主持開訓並致詞



講師對於學員成品的講評



學員以在地食材所發想的各式冷熱飲品

聯絡人：臺東區農業改良場 吳菁菁
電話：089-325110#881