

農特產品健康料理 輕鬆上手

文／張芯瑜 圖／吳倩芳



學員們聚精會神聆聽徐師傅的講解並勤加做筆記



即時直播讓大家能更清楚操作步驟



課後檢討大家熱烈發表意見及討論

為鼓勵營農婦女利用農閒時兼營副業以增加家庭收入，本場特於11月11日辦理「104年度國產農特產品健康料理研習班」，吸引了農、漁會家政督導員、指導員及家政班員踴躍報名，但因實作場地有限，原訂40名員額雖增加至65名，仍有多人向隅。

本場特別商請屏東在地極負盛名的【Royal House】徐天保師傅廚房負責人徐天保師傅擔任講師，徐師傅運用農村在地「低里程」新鮮食材，精心設計了牛蒡雞肉馬鈴薯濃湯、南瓜蒔蔬燉飯、蘿蔔絲餡餅、福袋高麗菜煮及芋頭西米露等少油、低鹽的田園特色健康料理，更是有助於國產農特產品消費量及附加價值的提升。

此外，因報名人數爆增，本場特別採用即時直播方式，全程將示範過程即時投影於大螢幕上，讓每位學員都能清楚看到操作步驟，使學習更容易輕鬆上手。席間學員們除認真聽講，對不明瞭的地方踴躍提問外，更將新菜色開發時遇到的問題及開店經驗等向徐師傅討教，也對徐師傅的許多料理撇步及獨到見解深感佩服。

此次研習獲得家政相關人員熱烈的迴響，除學員們紛紛要求能增加研習班次外，也顯示課程內容貼近學員需求，而實作課程後學員們對於自己的料理成果雀躍不已，對於以料理為副業的前(錢)景也更具有信心。

