形塑在地餐飲特色，提升田媽媽產品開發潛能

本場辦理

主題農遊元素優化計畫　田媽媽班現地輔導

文/圖 吳菁菁、詹欽翔

為提升田媽媽班產品開發潛能，以形塑縱谷線與海岸線田媽媽班餐飲特色，本場於11月19日與20日分別在成功鎮「台11線花田料理餐館」及池上鄉「池農養生餐坊」舉辦「104年度主題農遊元素優化計畫-田媽媽班現地輔導」共計2場次課程，臺東縣內各鄉鎮農會轄下各田媽媽班及休閒農場業者等110人參加。

本場表示，臺東縣具有優質乾淨的農業耕作環境，據此發展出許多在地特色農產品，如番荔枝、臍橙、洛神葵等。利用這些天然在地的食材，加入獨特的巧思創意並結合健康、無負擔的概念而開發出美味的調飲，將臺東地區「有機樂活」、「原生特色」的核心價值發揮的淋漓盡致。

本次課程目的為提升田媽媽班產品開發潛能，將在地特色農產品在風味的呈現上能有更多元的搭配與發揮。因而特別邀請到臺東專科學校教學發展中心鄒慧芬主任、臺東專科學校餐旅管理科教師王郁琪老師，以及現任福泰國際旅館管理顧問股份有限公司藍明鑑顧問等專家親臨指導。在本次課程中，授課老師示範以臍橙為主角的調飲應用，取用最新鮮的臍橙果肉，搭配洛神葵、番茄、鳳梨、百香果等，製作出色彩鮮豔且營養健康的鮮果飲品；此外，亦將生鮮蔬果融入茶或咖啡中，展現絕佳且獨特之風味。經由此次課程讓田媽媽們及休閒農場業者體驗試作，不但可以現場親自感受在地特殊飲品的魅力外，更可以激發出在調飲方面的巧思創意，形塑縱谷線與海岸線田媽媽班餐飲特色，同時希望田媽媽班及休閒農場業者能多多運用在地新鮮好食材，提供給消費者健康又好喝的鮮滋味。

相信在這次課程中，除了增進田媽媽們的專業技能與創造力外，同時實踐地產地銷的目標，使得臺東區樂活產業發展更多元化，吸引更多遊客一同前來體驗臺東的農村樂活及品嘗獨特的在地美食。



老師與田媽媽們的互動情形



老師現場親自操作示範