

農特產地方特色創意料理研習

文、圖/楊美鈴

為提昇苗栗農產價值及農村餐飲服務之文化特色，本場特於8月15日假仁德醫護管理專科學校辦理「農特產地方特色創意料理課程」研習，以推廣地產地消觀念連結美食料理，參加對象有田媽媽、家政班員、休閒農場及家政督(指)導員等，共計58人。

研習課程邀請實踐大學餐飲系宋瓊宏

老師教導食材應用及功能、在地食材與膳食烹調技巧介紹，佐以造橋的南瓜、南庄的木耳及香菇、公館的梅乾菜、獅潭的綠竹筍及通霄的玉米等在地食材加入創意料理，透過課程的研習，讓家政班員及田媽媽餐廳提供消費者新鮮安全在地食材，更鼓勵參加的班員利用課程機會互相交流，傳遞綠色餐飲精神。



▲ 實踐大學餐飲系宋瓊宏老師（右3）與班員合影