

在地農特產料理研習 家政班員收穫滿滿

文/楊美鈴 圖/徐金科

為促進本區特色作物-愛玉、南瓜、紅棗、芋頭、紫蘇及茶油之產業價值及利用，本場110年9月8日辦理「在地特色農產品創意料理及應用課程」，轄區田媽媽及家政班員共68人參加，現場菜香四溢，熱鬧滾滾。

此次以在地特色食材結合茶油辦理示範研習，邀請包括新東陽臻好食客棧楊勝閔料理長及新百王餐廳簡境宏主廚授課。課程開始前由本場呂秀英場長歡迎田媽媽班員來場，這也是本場首度與農糧署合作，將茶油結合

在地食材活動，也感謝金椿茶油工坊的配合。

課程首先由本場盧美君課長介紹南瓜、紅棗、芋頭、紫蘇及愛玉食材特色及營養價值，再由金椿茶油工坊黃捷縷副總介紹茶油及品評體驗，讓大家都了解各式油茶的風味及口感。接著請新東陽臻好食客棧楊勝閔料理長、新百王餐廳簡境宏主廚授課，由主廚示範5道在地食材與膳食烹調技巧，有茶油芋頭佛跳牆、茶油紅棗黑豆雞、愛玉柚香布蕾杯、茶油紫蘇水果魚及茶油南瓜海鮮羹

等佳餚。其中以愛玉配紫蘇、紅藜及南瓜再淋上蜂蜜，Q彈的三色愛玉，令人垂涎，本場已將這5道創意料理示範分別製成短片，有興趣的民眾可至本場臉書及YouTube頻道查詢。

雖然課程相當緊湊，但透過共同交流宣導家政班員使用新鮮安全在地食材，傳遞綠色餐飲精神。經過專業主廚的拋磚引玉，期待班員能發揮巧思及激發更多創意，結合在地休閒旅遊發展，有效帶動在地消費創造更多農村就業機會。



呂場長秀英（2排右9）、本場同仁及家政班員歡樂合影



茶油芋頭佛跳牆



茶油紅棗黑豆雞



愛玉柚香布蕾杯



茶油紫蘇水果魚



茶油南瓜海鮮羹