

客家菜玩出新花樣

為促進在地農產品的加工運用、研發具特色農產料理，本場於10月26日前進頭屋鄉農會家政教室舉辦「農產品料理加工應用研習」，以在地盛產之文旦、紫蘇梅汁、香芒汁及將韓式風格融入客家菜餚當中，並特別邀請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帶領學員學習製作不同風味的客韓創意料理。

主廚首先透過螢幕投影方式於學員實作前先進行示範教學，讓學員方

農產品創意料理課程驚喜滿滿

文、圖/楊美鈴

便觀摩的同時也可以輕鬆做筆記，達到料理教學效果，而後以學中做、做中學陸續完成辣味海鮮高麗園、香芒木瓜金絲魚捲、韓式米糕牛肉餅、梅汁柚香魚及時蔬煎餅等5道料理。

另外主廚也特別教授片魚去骨訣竅、將蘿蔔絲鮮蔬煎餅製成厚片披薩及米線卷魚炸金絲等創意巧門，學員無不收穫滿載、幸福感滿滿，並紛紛加入本場臉書粉絲專頁，期待下一場次的料理課程。



楊勝閔料理長利用螢幕投影方式現場教學



學員開心練習煎製技術



講師與學員合影



香芒木瓜金絲魚捲