

在地食材創意料理課程上菜啦！

文、圖/楊美鈴、劉玟圻

為響應「吃在地、食當季」，本場於9月5日特邀「臺灣養生創意美食發展協會」余沛葺理事長教學在地食材創意料理，老師除了教導學員料理技巧，並強調食材要自己把關最安全，再搭配其他食材更營養！本次研習料理菜色有雙瓜粉蒸肉、芋棗香炊飯、紅棗時蔬湯、梅乾菜獅子頭及抹茶紅豆糯米丸子，共五道特色料理。一場香氣四溢的研習，不僅讓參與的30幾位指導員及家政班員們學習到許多料理的訣竅，也滿足了胃及味蕾的雙重享受！



在地食材創意料理課程大合照。