

蔬果素材衍生應用是美學的展現 也是商機

作物改良科 任珮君、何昱圻 分機 253、261

有鑑於民眾反應農產品初級加工場 40 小時教育訓練課程多以理論為主，希望可以增設實作課程提高實戰經驗，本場於本(113)年 8 月 13 日至 8 月 15 日辦理「農民學院 - 初級加工實務進階班」。課程第 1 天由本場何昱圻助理研究員及任珮君助理研究員利用果乾及果醬加工實作講述初級加工素材製作所需注意事項。第 2 天及第 3 天邀請明新科技大學旅館管理與廚藝創意系團隊利用初級加工素材製作衍生性產品，蔡柏曼助理教授利用

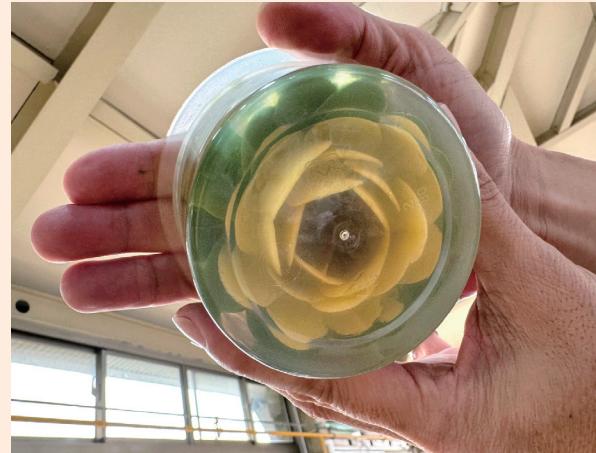
日常容易取得之飲品為基底，搭配黑豆粉、仙草粉、柑橘醬、金盞花等素材製作花式調飲，賴奕瑄助理教授利用蔬果粉天然色素製作嬌艷欲滴之果凍花，王申長助理教授利用紫甘藷粉及乾燥金盞花搭配大量蔬果，製作色香味俱全之義大利麵餃。接著，國立臺灣大學園藝暨景觀學系吳思節副教授分享蔬果素材在高齡化產品設計之經驗。學員們表示從課程瞭解初級加工技術之重要性，衍生性應用是美學的展現，背後更有無限的商機。



▲明新科技大学蔡柏曼助理教授（左1）利用蔬果素材製作花式調飲



▲明新科技大学賴奕瑄助理教授（左2）講述蔬果粉製作果凍花之技巧



▲學員第1次製作果凍花即上手



▲義大利麵餃色香味俱全，手機「視吃」完，下一秒就一掃而空



▲學員覺得課程很有趣，豎起大拇指比讚



▲明新科技大学王申長助理教授說明蔬果素材於西餐製作之技巧



▲國立臺灣大學園藝暨景觀學系吳思節副教授分享蔬果素材在高齡化產品設計之經驗



▲學員與明新科技大学賴奕瑄助理教授（第1排左4）合照