

臺東區農特產品烹藝研習 熱鬧登場

文/吳菁菁·圖/黃健彰

由本場主辦之九十三年度發展地方料理計畫—臺東區農特產品烹藝研習於七月二十八日在本場二樓會議室正式展開，參訓對象以田媽媽經營班及發展班、餐飲業者、家政班與休閒農漁園區景點經營者為主，研習內容著重於膳食營養、食品衛生安全管理為主；而為加強講課老師與參訓學員之間的學習互動，八月十一日、十二日二天課程租用東區職訓中心中餐烹調場地，除了方便講師群實際操練講解外，最重要的是一旦學員們有任何實作問題，能於第一時間內做解答。

七月二十八日的課程為「生活烹調與創意料理」、「營養加分，健康九九」、「食品衛生安全管理」及「農業與地方料理」等，八月十一日「創意料理」課程中示範「中卷柚子生菜沙拉」，略帶酸甜口味的醬汁正適合炎夏餐前開胃菜用，若冰過後將更為可口，而「西柚烤雞腿排」是將柚子做西餐料理的最佳代表作品，香脆的雞肉搭配微酸果肉，真有說不盡的好味道哩！八月十二日「地方美饌」的課程示範幾道清爽不油膩的素食料理，如「柚子山藥」、「柚子白果鬧豆腐」、「文旦雙菇」，另外也

照顧到喜好香脆口味朋友的胃蕾如「西柚海鮮捲」及「香柚海鮮盒」等美饌，讓參訓的學員透過實際教做課程接受主廚指導受益更多。

研習結束後請學員就課程滿意度做問卷調查，本次參訓對象家政班員最多，其次為田媽媽班及業者。九成以上學員對烹飪研習課程內容，上課地點的安排，實作課持肯定看法，多數學員希望未來能夠繼續參加與烹飪相關的課程。

