

課程名稱 | 總舖師心兮料理

課程屬性 | 台江分校

課程編號 | 1112-1112T14

授課老師 | 蔡瑞成

最高學歷/ 長榮中學 美工科

相關學經歷/ 相關經歷

2010台灣美食展山珍海味館 駐館名廚 海味料理展示
2016台灣美食展得時台灣館 駐館名廚 台菜料理展示
2015/17台江思慕魚節美食展演
2016台江國家公園 尋訪台江古早味相關展演
2016台南政大書城 台灣辦桌文化傳承
2018台灣美食展 台灣新廚服發表秀
2018日本大阪難波和梅田車站推廣台南美食觀光
2018台南市衛生優質餐廳
2019~24台南市低碳飲食行動餐廳
2015~22行政院農委會三星溯源餐廳
2019台南美術館愛呷愛呷論壇美食展演
2019台南美食節活動 辦桌神廚
2020~23經濟部經典、傳承、山海臺菜餐廳
2020~24環保署綠色惜食餐廳
2022綠色餐飲指南消費者最愛餐廳
2022/23/24法國米其林指南必比登推介
2024全運會英雄宴主廚
2024台江宴料理發表
2024新加坡食品展台灣館美食展演
2024新加坡大使館府城料理辦桌
2024忠孝Sogo台南400風華宴
2024竹北遠百竹北 台南400風華宴
2024 全家聯名米其林鮮食 海鮮烘蛋燴飯 思慕魚粥

現職/ 東香臺菜海味料理 愛心總舖師外燴料理服務 廚藝總監

上課時間 | 每週二晚上07:00-09:20 第一次上課日期 2022年10月04日 (星期二)

課程理念



關於這一門課：

1. 為什麼想開這門課？希望帶領學員共同學習甚麼

「一府二鹿三艋舺」台菜的由來始於府城
帶領學生學習台菜的典故和料理的精髓
運用在地食材結合市場採買介紹

學習並了解台菜的烹調技術與味道特性
用愛化做行善的料理呈現
傳遞食物的溫暖和感染力
發揚百年台菜善的精神

2. 修此門課需具備什麼條件？

對料理有興趣喜歡動手下廚，有顆善良的心
上課需保持社交距離，勤洗手、全程配戴口罩
穿戴頭巾、圍巾、廚房安全鞋防止跌倒燙傷
上課前、後需清潔消毒環境打掃
不開放飲食請自備環保餐具容器帶回

3. 上課的方式是怎麼進行的？學生可以有什麼收穫？ □

學習講義讓學生課前準備並採買
課堂協同學員實作完成料理
課程方向預計在2023年
建庄200年時端出10道台江國宴料理

4. 如何取得學分？（評量方式）

平常隨堂完成實作
分組料理群組呈現
期末料理餐飲觀摩教學
參加義煮公益活動累計關懷經驗
出席須達2/3以上

5. 備註&推薦書目

本課程於台江文化中心廚藝教室上課，需繳交教室之設備維護費（名目為上機費），費用為500元。

使用教材 | （已含講義與食材費用）

教材費 | 1200 元

招生人數 | 18 人（若非課程特殊需求，每班招收人數至少 35 人。）

學分收費 | 2 學分 2000 元（12 週課程/一次上課 3 小時）

週次	上課日期	課程主題	課程內容
1	2022-10-04 晚上07:00~09:20	課程說明介紹討論	相見歡/防疫宣導/分組確認/選組長、班代、副班代/收班費/教室設備熟悉/器具清潔定位 安南社造課程導入/節慶季節/創新激盪/分享回饋
2	2022-10-11 晚上07:00~09:20	彩蔬思慕魚餅佐紅蔥莎莎醬/創新料理	臺江在地食材紅蔥頭和思慕魚的結合，社造課程延伸開發紅蔥莎莎醬佐思慕魚餅的創新做法，是一道口感層次豐富、非常清爽又健康的臺江思慕風味心料理。
3	2022-10-18 晚上07:00~09:20	思慕藥膳麵線/傳統料理	臺江在地食材魚肚麵線的健康創新做法。
4	2022-10-25 晚上07:00~09:20	魷魚螺肉蒜/宴會料理	府城傳統習俗結婚喜慶
5	2022-11-01 晚上07:00~09:20	月見八寶丸子魚翅羹/創新料理	

6	2022-11-08 晚上07:00~09:20	鳳梨栗子雞/宴會料理	
7	2022-11-15 晚上07:00~09:20	布子豆腐牛奶魚/ 創新料理	
8	2022-11-22 晚上07:00~09:20	鹹菜薑片鴨/傳統料理	
9	2022-11-29 晚上07:00~09:20	八寶油飯/宴會料理	
10	2022-12-06 晚上07:00~09:20	冬至海鮮鹹湯圓/ 節慶料理	傳統冬至湯圓結合鹽分地帶食材海鮮的料理作法，傳統中賦予料理創新的新活力
11	2022-12-13 晚上07:00~09:20	分組料理實作群 組分享	
12	2022-12-20 晚上07:00~09:20	課外餐飲觀摩/經典料理	