

# 課程名稱 | 總舖師心兮料理

課程屬性 | 台江分校

課程編號 | 1121-10449

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07:00-09:50 第一次上課日期 2023年04月11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	2023-04-11 晚上07:00~09:20	課程說明介紹討論	相見歡/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 社造課程導入/節慶季節/創新激盪/分享回饋
2	2023-04-18 晚上07:00~09:20	台江賜禧如意盤/ 宴會料理	冷盤基本的調味製作和應用五味九孔/姜醋紅蝦/酸甜花枝/白切香腸
3	2023-04-25 晚上07:00~09:20	紅燒什錦魚皮羹/ 創新料理	府城傳統習俗結婚喜慶，總舖師兮二路菜
4	2023-05-02 晚上07:00~09:20	西瓜綿海鮮烘蛋/ 創新料理	鹽分地帶創新料理
5	2023-05-09 晚上07:00~09:20	布子寬粉牛奶魚/ 宴會料理	戀戀山海情

6	2023-05-16 晚上07:00~09:20	香酥魚餅紅蔥醬/ 創新料理	(5/17台江心料理9道菜發表記者會) 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
7	2023-05-23 晚上07:00~09:20	鳳梨栗子扣雞腿/ 節慶料理	起家兮記持
8	2023-05-30 晚上07:00~09:20	胡椒海鹽焗大蝦 /地方料理	鹽分地帶的元素料理
9	2023-06-06 晚上07:00~09:20	麻油毛豆雞米糕/ 宴會料理	創新健康的辦桌主食料理
10	2023-06-12 晚上07:00~09:20	思慕香芹魚丸湯/ 節慶料理	(這節課講師參觀食品展改前一天6/11(一)晚上07:00~09:50上 課) 思慕鄉情臻圓滿，傳統魚丸中賦予料理創新的新活力
11	2023-06-20 晚上07:00~09:20	分組料理實作課	上課所學料理分享
12	2023-07-04 晚上07:00~09:20	課外餐飲觀摩課/ 經典料理	(講師出國課程延後一週 7/4上課) 東香台菜海味料理觀摩