課程名稱總舖師心兮料理

課程屬性

台江分校

課程編號

1122-1122T18

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

2022~25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

2024 台灣美食展台南館駐館名廚

2025 台南觀光旅遊局四季辦桌夏季宴

2025 中藥藝術生活節中藥宴辦桌

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 | 每週二下午02:00-04:50 第一次上課日期 2023年10月31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結合果菜市場採買與烹飪教學-預計會有一天結合兩堂課進行

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 講義與材料費

(課堂說明)

教 材 費 700 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 1 學分 1000 元 (6 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	2023-10-31 下午02:00~04:50	相見歡-清潔教室 跟課程說明	總舗師課程6+1堂 課程說明/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
2	2023-11-14 上午09:00~12:30	果菜市場採買+滷	(講師出國課程延後一週,11/14上課) 2、3堂 果菜市場採買+旺萊報喜打滷麵 實際時間-課堂上說明 (中午前採買至下午課堂烹飪) 早上10:30-13:00
3	2023-11-14 下午02:00~04:50	思慕雙脆如意卷	2、3堂 果菜市場採買+旺萊報喜打滷麵 實際時間-課堂上說明 (中午前採買至下午課堂烹飪) 早上10:30-13:00
4	2023-11-21 下午02:00~04:50	酸白菜海鮮味鍋	

5	2023-11-28 下午02:00~04:50	繡球干貝燴翡翠	
6	2023-12-05 下午02:00~04:50		12/12(二)晚上7點東香餐廳經典料理見學(自由參加) 每人收餐費和保險費