

課程名稱 | 總舖師心兮料理

課程屬性 | 台江分校

課程編號 | 1131-1131T15

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 | 每週二下午02:00-04:30 第一次上課日期 2024年06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
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200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	2024-06-04 下午02:00~04:30	相見歡-清潔教室 跟課程說明	總舖師課程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	2024-06-11 下午02:00~04:30	果菜市場採買+鱸 沐果律夏日情	(2、3堂06/11和06/18合併上課) 果菜市場採買+ 鱸沐果律夏日情 實際時間-課堂上說明 (中午前採買至下午課堂烹飪)
3	2024-06-18 下午02:00~04:30	鱸沐果律夏日情 (06/11上兩堂06/ 18不用上課)	(2、3堂06/11和06/18合併上課) 果菜市場採買+鱸沐果律夏日情 實際時間-課堂上說明 (中午前採買至下午課堂烹飪)
4	2024-06-25 下午02:00~04:30	香酥椒麻雞腿	
5	2024-07-02 下午02:00~04:30	百花堅果蝦鬆	
6	2024-07-09	料理實作分享課	7/09 (二)下午課程結束晚上5:30至東香餐廳經典料理見學，每

下午02:00~04:30

人酌收餐費和保險費