

課程名稱 | ★ 佾總舖師 菜市走找好料理

課程屬性 | 台江分校

課程編號 | 1132-1132T86

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 | 每週三上午10:30-11:00 第一次上課日期 2024年11月06日 (星期三)

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
帶領學生走入市場採買運用在地食材
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
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
請自備環保餐具容器帶回料理作品

3. 上課的方式是怎麼進行的？學生可以有什麼收穫？ □

結合果菜市場採買走讀與烹飪教學
協同學員實作完成料理
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 | 200 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 | 0 學分 350 元 (1 週課程/一次上課 4 小時)

週次	上課日期	課程主題	課程內容
1	2024-11-06 上午10:30~11:00	在地市場走讀年 味蠶料理	總舖師帶領學員深入市場踩踏尋找蠶食材，再回烹飪教室烹調老味道"魷魚螺肉蒜手做魚丸湯"屬於冬天年菜溫暖團圓的蠶滋味。(採買食材調味料費預估每人200元多退少補!!)