

課程名稱 | ★6/4

俗總舖師熟識友善養殖、食米其林思慕料理

課程屬性 | 台江分校

課程編號 | 1141-12169

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 | 每週三整天 第一次上課日期 2025年06月04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
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？

結合食魚教育養殖場域參觀品牌認識
品嚐米其林總舖師思慕魚風味晚宴

4. 如何取得學分？（評量方式）

報名全程上課，要有體力和食力

5. 備註&推薦書目

使用教材 | 教材費 | 600 元

招生人數 | 20 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 400 元（1 週課程/一次上課 5 小時）

| 週次 | 上課日期 | 課程主題 | 課程內容 |
|----|------------------|---------------------------|---|
| 1 | 2025-06-04 整天 | 參觀友善養殖品 嚐米其林思慕風 味料理 | 課程當天下午15:00 建議學員開車前往台南市安中路六段217號(東香餐廳)集合後 ,分車共乘前往台灣極西點七股羽堤魚場,參觀導覽約1.5小時 |