課程名稱 ★延6/18

課程屬性 台江分校

課程編號

1141-1141T39

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

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18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	2025-06-18 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