

課程名稱 | ★11/19

佖總舖師薈菜市走找好料理

課程屬性 | 台江分校

課程編號 | 1142-12587

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11月19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50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 400 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	2025-11-19 整天	在地市場走讀 王梨拍滷麵	※本課程為上午10:30集合(果菜市場)，走讀約1~1.5小時，之後回台江文化中心料理教室進行「拍滷麵」烹煮，享用完餐點，結束時間在14:30，上課時間共4小時。 「拍滷麵」府城傳統習俗結婚或喜慶之際，通常都會請總舖師打一大鍋的滷麵，中午再分送給左右街訪鄰居和幫忙的親友一起享用，一種透過滷麵報喜並分享喜悅的特殊飲食文化。 疫情期間鳳梨滯銷，我思考如何幫助果農，於是把鳳梨加入滷