課程名稱 總舖師心兮料理

課程屬性 台江分校　　課程編號 1082-1082T14

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 每週二晚上07:00-09:50 第一次上課日期 2019年10月15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，加上專業的實作課程，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，培養台江料理行善團累計人力募集和義煮經驗，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？

樂於助人有顆善良的心，對料理有興趣喜歡動手下廚。

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，課堂老師協助學生實作完成料理。
課程方向預計在2023年建庄200年時端出10道台江國宴，每一學年和學生開發兩道料理預計5年後完成展現。

※【課程中老師可視學員的需要與學習進度，保有調整課程的權力】

4.如何取得學分？（評量方式）

平常隨堂實作完成，期末分組完成一桌料理呈現，累計關懷義煮經驗。

使用教材｜ 依食材調整收費、保險費
教 材 費｜ 1000 元
招生人數｜ 25 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	2019-10-15 晚上07:00～09:50	課程說明與善的料理	1.課程說明 2.善的料理「黃花蜜菜思慕細麵」的故事由來及烹調技法 第二堂和第三堂合併成10月19日前往果菜市場採買，進行食材
2	2019-10-19 晚上07:00～09:50	果菜市場採買當季食材	上午08:00前往果菜市場採買當季食材認識
3	2019-10-19 晚上07:00～09:50	金瓜炒米粉和魚丸湯的烹調技法	上午10:00前回大廟進行金瓜米粉和魚丸湯的烹調技法 含中午用餐、廚房打掃，預計約下午13:00結束。
4	2019-10-29 晚上07:00～09:50	思慕魚煮五柳枝	「五柳枝」的典故由來及烹調技法
5	2019-11-05 晚上07:00～09:50	八寶丸子	「漿仔料」的應用與變化
6	2019-11-12 晚上07:00～09:50	期末成果分享	分組進行，把課堂所學烹調技法應用辦桌料理呈現。