

課程屬性 | 台江分校

課程編號 | 1092-1092T30

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 | 每週三晚上07:00-09:50 第一次上課日期 2020年11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？

1. 對料理有興趣喜歡動手下廚，有顆善良的心
2. 保持自主健康管理習慣，額溫超過37.5。盡速就醫在家休息
3. 上課需保持社交距離，勤洗手、全程配戴口罩
4. 上課前、後需清潔消毒環境
5. 用餐請避免交談、採公筷母匙，自備環保餐具

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
 課堂協同學員實作完成料理
 課程方向預計在2023年
 建庄200年時端出10道台江國宴料理
 每一學年和學生開發兩道料理預計5年後完成展現

4. 如何取得學分？（評量方式）

平常隨堂實作完成
 分組烹飪分享呈現
 期末料理餐飲觀摩教學
 有時間參加義煮公益活動累計關懷經驗

教材費 | 1200 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 | 1 學分 1000 元（7 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	2020-11-18 晚上07:00~09:50	第一堂 課程說明 介紹、投影片「 辦桌人生 愛兮滋味」	1. 防疫宣導影片 https://reurl.cc/exMKGL 第一堂課前，請學員自主量體溫、勤洗手、戴口罩 2. 師生相見歡 3. 投影片「辦桌人生 愛兮滋味」
2	2020-11-25 晚上07:00~09:50	善的料理~煮鳳梨 打魯麵	府城傳統習俗結婚喜慶，一種透過滷麵報喜並分享喜悅的特殊飲食文化。府城大滷麵的做法教學。
3	2020-12-02 晚上07:00~09:50	蝦仁什錦羹	老一輩的常說：總舖師會煮不會煮，端看二路菜魚翅羹掌杓調味就知一二，如何在眾多食材和酸甜調味間勾芡拿捏，是一道考驗總舖師掌杓功力的辦桌喜宴代表大菜，除了令爭議的魚翅皮
4	2020-12-09 晚上07:00~09:50	魚香醬(烘蛋/豆腐)	源自川菜沒有魚的魚香醬，涎香微辣的尾韻超下飯，適合現代社會的百搭方便醬。
5	2020-12-16 晚上07:00~09:50	點心製作(芋丸/ 芋條)	芋頭點心製作的變化。

6	2020-12-23 晚上07:00~09:50	料理實作分享	把上課教過的菜和烹調技法，應用辦桌呈現實作料理分享。
7	2020-12-30 晚上07:00~09:50	課外餐飲料理觀 摩	專業台菜料理典故介紹，校外課程需繳交保險費1人35-40元(教材費用支出)