課程名稱 總舖師心兮料理

課程屬性 台江分校　　課程編號 1101-1101T21

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07:00-08:50 第一次上課日期 2021年04月27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？

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.穿戴頭巾圍巾廚房安全鞋
5.上課前、後需清潔消毒環境
6.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

5.備註&推薦書目

●以下國定假日停課一堂，課程順延！
1.04/02(五)-04/05(一)清明連續假期
2.06/12(六)-06/14(一)端午連續假期

●特別說明，以下節日仍是正常上課！
1.5/1(六)勞動節
2.5/9(日)母親節

使用教材｜（已含講義與食材費用）
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（9 週課程/一次上課 2 小時）

週次	上課日期	課程主題	課程內容
1	2021-04-27 晚上07:00～08:50	課程說明介紹	第一堂:課程說明新教室啟用典禮 相見歡/選班代/防疫宣導 安南區社造課程導入
2	2021-05-04 晚上07:00～08:50	紅燒豬腳麵/節慶料理	五月感恩的季節，適逢母親節，動手為父母親煮一碗紅燒豬腳麵，循古禮為其父母添福壽。

3	2021-05-11 晚上07:00～08:50	紅蔥青蔥醬/海鮮寬麵/創新料理	臺江在地食材紅蔥頭，社造課程延伸開發紅蔥青蔥醬佐在地海鮮麵的創新做法。
4	2021-05-18 晚上07:00～08:50	大道公孝親日延期／鳳梨滷麵 /節慶料理配合防	善的料理~鳳梨打魯麵教學 府城傳統習俗結婚喜慶，一種透過滷麵報囍並分享喜悅的特殊飲食文化。府城大滷麵的做法教學。
5	2021-05-25 晚上07:00～08:50	紅燒魚(紅饌) /傳統料理配合防疫政策停課4周《	臺菜紅燒魚(紅饌)俗稱煮豆油糖，臺江沿海地區的特殊料理作法，先煎香魚在淋上醬油、糖、米酒、胡椒的調味，加上蔥薑蒜辣椒的味道，把魚的的特殊鮮甜味提出，入口既化的鮮甜好
6	2021-06-01 晚上07:00～08:50	彩蔬思慕魚餅佐紅蔥莎莎醬/創新料理配合防疫政	配合防疫政策停課4周（上課日期暫定6/29若有異動，會在群組告知） 臺江在地食材紅蔥頭和思慕魚的結合，社造課程延伸開發紅蔥
7	2021-06-08 晚上07:00～08:50	季節甜湯製作/傳統料理配合防疫政策停課4周《8/	在地季節水果結合傳統甜湯的作法，傳統中賦予料理創新的新活力。
8	2021-06-15 晚上07:00～08:50	分組料理實作分享配合防疫政策停課4周《9/7線	把上課教過的菜和烹調技法，應用辦桌呈現實作料理分享。
9	2021-06-22 晚上07:00～08:50	課外餐飲觀摩/經典料理配合防疫政策停課4周《9/	配合防疫政策停課4周（上課日期暫定7/20若有異動，會在群組告知） 專業台菜料理典故介紹品嚐，校外課程需繳交保險費1人35-40