

課程名稱 | 總舖師心料理

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台南市低碳飲食行動餐廳
2015~20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經濟部經典臺菜餐廳
2020環保署綠色惜食餐廳

現職 / 東香餐廳 負責人 愛心總舖師外燴料理 主廚

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 節慶季節/創新激盪/社區分享回饋
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	2021-05-23 晚上07:00~08:50	大道公孝親日/ 鳳梨滷麵 /節慶料理	配合社大舉辦孝親日（日期若有異動，會於課堂上告知） 善的料理~鳳梨打魯麵教學 府城傳統習俗結婚喜慶，一種透過滷麵報喜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(紅饅) /傳統料理	臺菜紅燒魚(紅饅)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，入口既化的鮮甜好滋味
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	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莎莎醬佐思慕魚餅的創新做法，是一道口感層次豐富、非常清爽又健康的臺江思慕風味心料理。
7	2021-06-08 晚上07:00~08:50	季節甜湯製作/傳統料理	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	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	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元(教材費用支出)