

## 農業部農村發展及水土保持署臺南分署

### 食在關鍵 田媽媽廚藝教室

#### 壹、緣起與目的

餐桌上的每一道料理，都是生活的回聲。從長輩口中傳承下來的家常味，到新世代講究環保與美感的飲食選擇，飲食的風景，正悄悄轉變。田媽媽系列課程，持續陪伴大家走在時代與風土之間的味道探索之路。此次特別聚焦於三個嶄新的面向：響應環境與食材友善的「永續餐飲」、為熟齡族群設計更貼心的「銀髮料理」、以及實戰經驗滿滿的「美食比賽技巧」，讓料理不只是端上桌的美味，更是具備未來感的行動力。透過阿華師的示範與指導，讓我們重新思考怎麼煮、煮給誰吃、為什麼這樣煮，一起打造真正有溫度、有風味、有遠見的田媽媽新餐桌。

#### 貳、辦理時間與地點

- 課程日期：114年7月24日(週四)
- 課程時間：09：30-16：30
- 課程地點：威爾希斯共享廚房 Walshes Share Kitchen (二館)  
(高雄市前金區七賢二路189號10F)
- 授課講師：高雄翰品酒店 中餐行政主廚 江進華
- 授課人數：20-25位
- 參與費用：免費參加(可攜帶自家品牌手拿牌一起拍攝大合照，也歡迎攜帶自家產品來與阿華師及參與者做交流討論)

#### 參、邀請人員

以農村水保署臺南分署轄區內田媽媽業者及擬加入共同品牌潛力業者、農業改良場、縣市農會等參與學習及交流聯繫。

#### 肆、課程表

時間	課程主題
09:20-09:30	報到

時間	課程主題
09:30-11:30	永續餐飲： 食材零浪費的設計美學
11:30-12:30	午休時間
12:30-14:30	銀髮餐桌： 柔軟又有味的幸福配方
14:30-16:30	料理競技力： 從備料到擺盤的勝出關鍵

## 伍、課程介紹

### • 課堂一 永續餐飲：食材零浪費的設計美學

從地產地消、低碳烹調到廚餘再利用的角度，講解如何在採購、備料與顧客溝通中實踐永續理念，搭配實例示範，激發參與者對餐飲環保實踐的創意思維。

### • 課堂二 銀髮餐桌：柔軟又有味的幸福配方

聚焦於高齡飲食需求，針對營養攝取、口感設計與消化友善性，透過在地易咀嚼食材的運用與兩道銀髮友善料理實作，探索如何將照護精神融入日常餐桌，並思考其在餐飲市場的應用潛力。

### • 課堂三 料理競技力：從備料到擺盤的勝出關鍵

深入解析美食比賽的評分重點與策略，並透過競賽菜單的現場示範，分享時間控管、團隊協作與臨場應變技巧，協助學員強化競技表現，為未來進階挑戰預作準備。

## 陸、講師介紹

### • 自傳

生於嘉義縣中埔鄉的一個鄉下村莊、長大，有著刻苦耐勞、樂觀進取、盡職負責、努力不懈，懷著勇往直前的精神。

### • 學歷

康寧大學休閒管理學系碩士

### • 現職

翰品酒店高雄中餐行政主廚(101年起)



• 證照

中餐烹調乙級、中餐烹調丙級、肉製品加工調理類丙級、西餐烹調丙級、專科學校程度自學進修學力鑑定考(工業類食品工程科)、CPR心肺復甦術合格、安全衛生監督人員考試及格結業

• 經歷

環球經貿育樂股份有限公司中餐二鍋(80-82年)

唯王港式酒樓中餐頭鍋(82-82年)

海將軍港式餐廳中餐副主廚(82-84年)

青松餐廳粵菜主廚(84-85年)

寒軒大飯店中餐領班(85-86年)

麗尊大酒店粵菜副主廚(86-89年)

中信大飯店(高雄館)粵菜副主廚(89-100年)

106年度高雄市模範勞工

104年金帽獎衛福部優良廚師

104年兩岸10大名廚

108年全國模範勞工

108年兩岸十大名廚

南區農會專技研發講師

高雄餐旅大學中餐廚藝科講師

高雄餐旅大附中學廚藝科講師

中山工商職業學校餐飲管理講師

第二專長烹調教師

三信家商講師

佛光山普門高中講師

三民家商講師

樹德家商講師

國立屏東科技大學講師

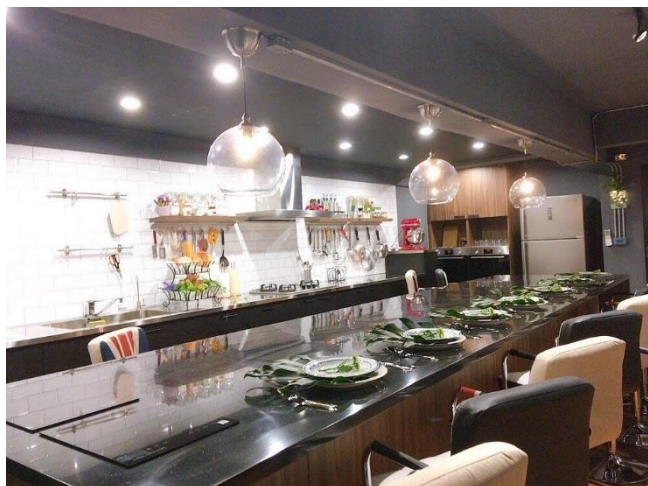
崑山科技大學講師

大仁科技大學講師

正修科技大學講師

偏鄉人本關懷義煮食農教育總召集人

## 柒、上課教室



## 捌、報名方式

請於7月22日前至網址報名(報名即錄取，請在表單關閉前報名!)

- 報名連結：<https://forms.gle/YiwAfespRDyH8t296>

## 玖、聯絡資訊

- 聯絡窗口：鍾采容
- 聯絡電話：0934-002-576
- 電子郵件：c1818@csd.org.tw

報名  
QRCode

