

在地食材異國料理研習課程



織田調理師專門學校 校長
石田 稔 chef



巧思廚藝教育中心 創辦人
曾美子 老師

主辦單位：連江縣北竿鄉公所

承辦單位：芹沃咖啡烘焙館

課程時間：每日上午 9:30 至下午 4:30 (課程為期四日不可單日報名)

日期	課程內容
12/10	白米飯的烹煮、紅麴雞肉親子丼、鮮炸馬祖石蚵、馬祖海鮮時蔬天婦羅并 鮮魚馬祖裙帶陶鍋飯、馬祖冬季漁場鮮魚湯、馬祖季節時蔬豬肉味噌湯
12/11	鮮魚煨馬祖白蘿蔔、香料醃漬馬祖白蘿蔔&大白菜、千絲馬祖時蔬、紫菜玉子燒
12/12	馬祖鮮魚時蔬鍋、經典馬祖丸類鍋、肉類馬祖時蔬魚麵鍋、 馬祖石蚵味噌土鍋、陶鍋稀飯(馬祖時蔬雜燴)
12/13	藍莓果醬佐乳酪繼光餅、漢堡肉時蔬繼光餅、 馬祖紫菜炒蛋佐時蔬繼光餅、法式布丁繼光餅、繼光餅披薩

課程內容為講師講解理論及示範，並讓學員以及分組實作練習。

課程人數：32 人 (額滿為限)

招生對象：1.北竿地區觀光產業及相關產業為優先 (原則一名為限)。

2.有意加入觀光產業之北竿鄉親。

材料費用：四日課程，每人共 800 元整。

報名截止：12/08(五)

報名電話：0836-56099 李先生

