112年度特定對象及弱勢族群技能活動計畫課程表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 活動  地點 | 時間 | 課程內容 | 備註 | 講師 |
| 10/14、15  10/21、22  10/28、29  11/04、05  12/02、03 | 東引  西莒  北竿  南竿  東莒  (每島各一場) | 第一天 | | 研究縣內在地食材特色及烹煮方式進行課程研  習及料理研發創作 (每場次安排連續2天上課) | 許加建 |
| 8:00-9:00 | 課程介紹和目標設定 |
| 9:00-10:30 | 研究縣內在地食材特色和價值 |
| 10:40-12:00 | 烹飪基礎知識和技巧介紹 |
| 12:00-13:30 | 中午休息 |
| 13:30-15:00 | 烹調技巧示範和實作練習 |
| 15:00-17:30 | 料理研發和創作，探索不同烹飪方式和菜餚組合 |
| 17:30-18:10 | Q&A時間 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | 第二天 | |  |  |
| 8:00-9:00 | 回顧前一天的學習內容 |
| 9:00-10:30 | 進一步探索特色食材的應用和創新 |
| 10:40-12:00 | 烹飪技巧的進階應用和練習 |
| 12:00-13:30 | 中午休息 |
| 13:30-15:00 | 討論和分享菜餚創作的心得和經驗 |
| 15:00-17:30 | 烹飪比賽或團隊合作活動，以應用所學技能進行實際操作 |
| 17:30-18:10 | Q&A時間 |