

臺南市南英高級商工職業學校

109-11-1「探尋香洋、創造生機」特色課程發展計畫

在地特色餐點實作

壹、課程目的：

- 一、以「香洋」-關廟為發源地。中國東北有三寶：人參、貂皮、烏拉草。台灣關廟有三寶：鳳梨、竹筍、關廟麵。
- 二、關廟的鳳梨栽種面積高達八百公頃，由於品種改良的結果，關廟鳳梨一年到頭都有生產，因品種不同，關廟只在向陽的山坡地種植鳳梨，坡地排水良好，日照充足，再加上關廟特殊的紅砂土，獨特的山坡地質所栽培的關廟鳳梨，酸甜適中，質厚多汁，風味極佳。
- 三、竹筍關廟因為山坡地形與特殊地質，竹林遍佈，面積共佔五百五十多公頃，而筍中極品綠竹筍更是餐廳筵席中常見的珍饈綠竹筍一般分為綠竹筍及烏腳綠竹筍兩種。
- 四、本課程的目的在地特色餐點實作，結合了當地產業關廟三寶：鳳梨、竹筍、關廟麵。

貳、辦理單位：臺南市南英商工職校 觀光事業科

參、研習時間：110 年 07 月 7 日（星期三）上午 10：00 ～ 12：00

肆、研習地點：全程採 Google Meet 線上會議方式辦理。

會議室連結：[https:// meet.google.com/otq-tpcj-czs](https://meet.google.com/otq-tpcj-czs)

重要提醒：進入會議室後，請記得於留言板留下您的服務學校及姓名。

伍、授課教師：歐督納山野度假村 主廚 劉梓民 師傅

陸、報名方式：請上「全國教師在職進修資訊網」，於 110 年 7 月 6 日(星期二)以前填寫完成報名，課程代碼：3120584。

柒、研習費用：本計畫經費由教育部適性學習社區均質化實施方案提供。

捌、線上示範內容：(關廟創意餐點製作)

筍丁米糕餅菠蘿蝦球、菠蘿咕嚕肉披薩、鳳梨豆醬竹筍雞湯

玖、全程參與者核實發給 2 小時研習時數。

壹拾、本研習活動經呈 校長核定後實施，修正時亦同。