

臺南市南英高級商工職業學校

108學年度均質化---『開拓未來，來趣南一』

特色課程活動設計實務種子教師研習課程

-在地特色餐點實作

壹、課程目的：台南物產及料理，為何能在台北吸引老饕們的味蕾呢？

跟著我們的腳步，一起邀請台北永康街廚藝達人林敬堯 創辦人，回到故鄉與我們分享，如何用心將在地食材「虱目魚、生蚶、芒果」融入創意廚藝中，更新一下您的刻板印象，歡迎和我們來一探究竟吧！

貳、辦理單位：臺南市南英商工職校 觀光事業科

參、研習時間：109年6月13日（星期六）上午09:00~17:00

肆、研習地點：南英商工餐管大樓6樓中餐教室

伍、講師：宅涮涮鍋、私宅手作鍋料理主廚、豐賀大酒家、新竹湖畔生活

林敬堯 創辦人

陸、報名方式：請上「全國教師在職進修資訊網」，於109年5月31日(星期日)以前填寫完成報名，課程代碼：2857351。

柒、研習費用：0元。

捌、實作項目：豐賀手拿雞飯、煙燻油漬生蚶烏龍麵、七股滷肉飯、經典芒果豆腐

玖、全程參與者核實發給7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。