

田媽媽農村在地特色 及創意料理訓練活動報導

農業推廣課 傅智麟 分機412

用及料理的創意，學員在短短1小時內，學習到利用簡單食材與色彩、形態的搭配組合，使參訓學員對食材的運用能更有創意及想法，並與參訓學員一起分享當場創意的理念與感想。下午則由臺灣公平貿易協會劉講師欣維講授「農村在地美食與特色食材搜尋」課程，劉講師從食的安全概念出發，帶領學員瞭解食物與食品的不同，與在地、當令的食材選擇，以及本國食材浪費的習慣等資訊，也讓學員更能強化在地食材的選擇與運用，提昇食的安全觀念。

本場期望在完成以上相關培訓課程後，使已輔導成立或將成立之田媽媽班班員能有更多的創意食材運用與食物設計概念，並配合食的安全與在地當令的低碳理念，除增加田媽媽班料理供餐經營能量外，更能提昇國人在地及當令飲食消費習慣。



↑學員於研習過程中認真實作情形(圖/葉翠櫻)。



↑講師詹慧珍與學員共同討論當令食材的運用(圖/葉翠櫻)。



↑本場廖場長乾華(二排中)、講師黃實元副教授與國產農特產地方特色創意料理研習學員合影。(圖/石東鎮)



↑本場傅副場長仰人(右10)、講師詹慧珍(右11)、劉欣維(右9)與農村在地特色及週邊休閒資源盤點研習學員合影(圖/葉翠櫻)。

為配合行政院農業委員會「推動在地消費，提振國產米食」措施，以及輔導轄區田媽媽班及休閒農場與未來有意願成立新田媽媽班之家政班，利用不同的料理製作技巧並將地方農特產品融入料理中，增加在地食材的利用率及料理的創意，特於本(102)年5至6月辦理國產農特產地方特色創意料理研習與農村在地特色及週邊休閒資源盤點研習3場次，參訓學員以家政督導、指導員、家政班員、田媽媽班班員及有興趣之休閒農場餐飲業者為主，3場次合計參訓學員207人次。

本場於5月15及23日辦理國產農特產地方特色創意料理研習2場次，特別聘請醒吾科技大學餐旅管理系黃副教授實元暨其二位助理，講授「在地當令食材運用」課程，從食物香料應用與烹調至西餐與中餐烹調結合，再加上不同烹調方法與技巧傳授，使參訓學員對食材運用能更有創意與想法。下午則帶領學員進行「地方特色創意料理研發實務演練」，以簡單的在地食材山藥、南瓜、萵苣及杏鮑菇等設計5道料理，學員分組烹調實務演練，確實創造出不同的風味與口感。

另為能增進學員對農村在地資源的了解及特色食材搜尋與盤點技巧，本場於6月25日辦理農村在地特色及週邊休閒資源盤點研習，特別聘請生態綠商業有限公司詹教育訓練講師慧珍從綠生活及友善環境的概念出發，結合在地農特產及食材，講授利用最簡單的食材應用到料理設計與擺盤，並利用不同的食材設計概念將地方農特產品融入料理中，增加在地食材的利