

112 年度國產羊肉分切訓練課程暨羊肉料理小教室(場次二)

活動簡章

一、課程目的：

為強化國內養羊產業發展，以提升養羊產業競爭力，依農業部 112 年「牛羊產業加值及競爭力優化計畫」辦理國產羊肉分切及料理教學等，於課程中互動交流，並探討國產羊肉如何利用不同料理手法，創造更高之商品價值，以促進羊肉相關產業升級。

二、輔導單位：農業部

三、主辦單位：財團法人農業科技研究院

四、協辦單位：台灣美食技術交流協會、中華民國養羊協會

五、參與對象：以餐飲或畜牧產業之相關工作人員、業者為主，亦開放一般大眾參與。

六、課程日期：112 年 10 月 5 日(星期四) 10:00-13:00

七、課程地點：臺北 The One 中山店 (臺北市中山區中山北路 2 段 30 號)

八、報名期限：即日起至 112 年 9 月 27 日(星期三)止。

九、名單公佈：預計於 112 年 9 月 28 日(星期四)前，正取者會收到「審核通過」之通知信件及行前通知。

十、報名網址：<https://www.accupass.com/event/2309130105496484258300> 或掃描右方 Qrcode



十一、課程內容：（主辦單位保有調整課程內容之權利）

課 程	課程重點
國產羊肉產業現況與未來發展	台灣目前羊肉品種概論、國產羊肉未來可發展的飲食文化
農場晃晃經營理念與品牌介紹	介紹農場晃晃至今朝多元化發展的過程，並分享開發屬於自己的肉品品牌故事。
國產羊肉分切與料理示範	國產羊肉不同部位肉特性與運用之說明，並進行分切與料理示範
國產羊肉品嚐與現場討論	瞭解國產羊肉不同分切部位肉之差異，並進行討論

十二、講師介紹：

講師姓名	經 歷
徐仲 	●台灣美食技術交流協會現任理事長。 ●中華民國營養師，熟悉食品科學分析等相關議題。 ●畢業自義大利慢食組織的美食科技大學（University of Gastronomic Science），熟悉臺灣及義大利的飲食文化、包裝設計及行銷手法。 ●以慢食教授的品嚐方式，辦理臺灣食材品嚐會（醬油、豆腐、蜂蜜、雞蛋、茶油等）。
陳柏吟 	●農場晃晃負責人。