

112 年度國產羊肉商機媒合交流會（第 3 場次）

活動簡章

一、活動目的：

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」辦理國產羊肉商機媒合交流會，協助國產羊肉業者與國內餐飲業進行商機媒合，促進羊肉相關產業升級。活動中邀請台灣飲食文化研究者「徐仲」及相關業者，進行國產羊肉飲食文化與特色料理之交流，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。

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、活動日期：112 年 10 月 26 日(星期四) 15:00-18:00

七、活動地點：高雄 LA ONE Kitchen 歐陸廚房-博愛店 (高雄市三民區博愛一路 380 號 2 樓)

八、報名期限：即日起至 112 年 10 月 19 日(星期四)止。

九、名單公佈：預計於 112 年 10 月 20 日(星期五)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/2309250135581144716290> 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
國產羊肉於餐飲之運用與思考	構思國產羊肉之利用和商業模式之建立
國產羊肉從牧場到餐桌之介紹	介紹國產羊肉從牧場、屠宰場到餐桌這一段路；且如何選購優質肉品，吃出美味與健康
國產羊肉料理示範	國產羊肉如何利用不同料理手法，創造更高之商品價值，並進行料理示範
交流討論	進行國產羊肉飲食文化與特色料理之互動交流

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。