



『澳洲牛羊肉的認識切割與烹調研習會』

時間	主題	演講者
12:50-13:00	報 到	
13:00-13:15	開 場	餐旅管理系 主任:林漢明
13:15-14:45	認識澳洲紅肉(牛、羊肉)	澳洲肉類畜牧協會 資深顧問:龔振華
14:45-15:00	休息時間	
15:00-16:45	澳洲牛肉部位切割示範、 烹調與試吃 (澳洲牛腩排、澳洲牛板腱 澳洲4骨羊肩排)	澳洲肉類畜牧協會 資深顧問:龔振華 陳國勝老師
16:45-17:00	結語 Q&A	澳洲肉類畜牧協會 資深顧問:龔振華 陳國勝老師

主辦單位
大仁科技大學



澳洲肉類畜牧協會、



協辦單位 美衛佳貿易有限公司