

澳洲牛、羊肉介紹與烹調示範研習會

一、研習目的：本次研習會透過專題演講及現場示範，介紹有關澳洲牛、羊肉相關知識、部位切割示範及現場烹調，讓參與之師生有系統的了解澳洲牛、羊肉的相關知識與烹調方式。

二、研習日期：103 年 11 月 6 日（四）13：00~17：00

三、研習對象：餐旅管理系 四技 1-2、 2-3

進修部(週間班) 二技 1-1、2-1 本系有興趣之教師

四、研習地點：R215 廚藝示範廚房

五、主辦單位：大仁科技大學餐旅管理系、澳洲肉類畜牧協會

六、主辦人：陳國勝 老師

七、研習議程表

※議程表

時 間	內 容	主持人	演 講 者	地 點
12:45-13:00	報 到	陳麗蓁老師 周佳蓉老師		R215 廚藝示範教室
13:00-13:10	開場致詞	鍾佩伶老師	廖少威院長 郭朝坤主任	R215 廚藝示範教室
13:10-15:00	澳洲牛、羊肉 介紹	陳國勝老師	澳洲肉類畜牧 協會 蔡汶廷 技術顧問	R215 廚藝示範教室
15:00-15:10	休息時間	陳麗蓁老師 周佳蓉老師	提供咖啡與茶	R215 廚藝示範教室
15:10-17:00	澳洲牛肉切割示 範與品嚐 Q & A	陳國勝老師	澳洲肉類畜牧 協會 蔡汶廷 技術顧問	R215 廚藝示範教室

主辦單位：大仁科技大學 餐旅管理系

澳洲肉類畜牧協會

