

餐飲廚具設備實務應用

『廚房設計新概念、澳洲羊肉半屠體分切

與泰國廚藝示範研習會』

研習目的：◎介紹廚房設計新概念及現代廚房設備規劃。

◎目前餐飲業因營運需求大量使用半成品與分切好之肉品及海鮮、肉類分切技術缺乏，本活動以澳洲羊肉半屠體為例，使參與者瞭解肉類分切方法及技術。

◎自瓦城餐飲上市後，泰國料理風靡整個台灣，透國泰國料理名廚廚藝示範與指導，讓參與者更加了解泰國烹飪與飲食文化。

主辦單位：芳成工業股份有限公司
澳洲肉類畜牧協會
大仁科技大學餐旅管理系

活動日期：104年6月13日(星期六)

活動時間：08:30-17:00 (8小時)

活動地點：大仁科技大學 (R215)廚藝示範教室 & (J302)中餐廚藝教室

研習對象：◎全國各大專院校及高中職餐旅相關科系教師。
◎餐旅業相關業者。

報名期限：104年5月19日起至104年6月8日止。

報名方式：本活動採線上報名，報名網址：<https://goo.gl/v4m7xW>

其它事項：◎本活動全程免費用

◎參加人數共60位(以報名順序額滿截止)

◎全程參與者由芳成工業股份有限公司、澳洲肉類畜牧協會以及大仁科技大學共同核發八小時研習證書。

◎活動當天下午為實作研習，請自備標準廚房服裝、圍裙以及帽子。

◎活動聯絡人：陳國勝老師，電話：0931-756-866

E-mail：m831011g@yahoo.com.tw

研習時間表

時間	活動內容	主講人	場地
08:30~09:00	報到		
09:00~09:20	開幕致詞	大仁科技大學黃國慶董事長 芳成工業股份有限公司江廷芳董事長 澳洲肉類畜牧協會台灣行銷經理邱怡婷經理 大仁科技大學餐旅管理系郭朝坤主任	R215 廚藝示範教室
09:20~10:00	廚房設計新概念	芳成工業股份有限公司 王慶霖專案經理	R215 廚藝示範教室
10:00~10:30	澳洲羊肉介紹	澳洲肉類畜牧協會 龔振華、蔡汶廷 技術顧問	R215 廚藝示範教室
10:30~10:45	Coffee Break		R215 廚藝示範教室
10:45~12:00	澳洲羊肉 半屠體分切	澳洲肉類畜牧協會 龔振華、蔡汶廷 技術顧問	R215 廚藝示範教室
12:00~13:00	午餐時間		J202 繆思餐廳
13:00~14:30	泰國廚藝示範	台北喜來登大飯店 寒舍食譜泰式料理李明苙行政主廚 大仁科技大學餐旅管理系陳國勝助理教授	J302 中餐廚藝教室
14:30~14:45	Coffee Break		J302 中餐廚藝教室
14:45~16:30	泰式料理 指導與製作	李明苙行政主廚 陳國勝助理教授	J302 中餐廚藝教室
16:30~17:00	Q&A／賦歸	李明苙行政主廚 陳國勝助理教授	J302 中餐廚藝教室