

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.品嚐，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：104年12月14日（一）13:00~16:30

參加班級：餐旅1-2及本校有興趣之師生

104年12月15日（二）13:00~16:30

參加班級：餐旅1-4及本校有興趣之師生

三、研習地點：米其林大樓一樓 廚藝示範教室

四、主辦單位：大仁科技大學 餐旅管理系, 澳洲肉類畜牧協會

五、主辦人：陳國勝 老師

六、研習議程表

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		米其林大樓一樓 廚藝示範教室
13:00-13:10	開場致詞	鍾佩伶老師 王智永老師	郭朝坤院長 郭欣易主任	米其林大樓一樓 廚藝示範教室
13:10-14:30	澳洲牛.羊肉 介紹	陳國勝老師	澳洲肉類畜牧 協會 <u>蔡汶廷</u> 技術顧問	米其林大樓一樓 廚藝示範教室
14:30-14:40	休息時間	陳麗蓁老師 周佳蓉老師	提供咖啡與茶	米其林大樓一樓 廚藝示範教室
14:40-16:30	澳洲牛肉切割示 範與品嚐 Q&A	王智永老師 陳國勝老師	澳洲肉類畜牧 協會 <u>蔡汶廷</u> 技術顧問	米其林大樓一樓 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

