

「發展地方料理-米食創意料理」研習活動

◆文／圖 楊美鈴

為發揚地方飲食文化及研發特色美食，本場於7月16～18日假後龍鎮仁德醫護管理專科學校辦理米食創意料理研習，特聘請輔仁大學楊鵬華老師擔任講師，指導學員如何將米食特色融入地方料理中，共有農會指導員、田媽媽班員、家政班員等50餘人參加研習。

此次課程包括食米與療效、食米之利用、

創意設計及料理實習，除加強家政班員技能外，並透過米食創意課程宣傳米食知識。受訓學員表示在三天的課程中得到許多的烹調技巧，雖然實習課時間較為匆促，但學員學習興致高昂，每天至少都能學習6種不同口味的點心製作技巧，讓大家都滿載而歸。



實習課－材料需秤足斤兩



成品完成了－還不賴吧！



鬆糕



彩椒咖哩焗飯