

# MasterChef Junior Camp

## 2025 育秀學園《小小廚神體驗營》

### 課程活動及年度競賽計畫

廚房是很棒的學習教室，下廚的經驗，訓練孩子肌肉發展、培養五感、學習數量概念與料理科普知識，也幫助孩子認識食材、了解食材的烹調訣竅與烹調用具的使用方法，同時重視對健康有益的食物。以傳統料理、烘焙食品為主軸，結合餐桌禮儀，了解不同文化，搭配餐盤餐桌擺飾，啟發孩子創造力和想像力，創造生活美感經驗，建立全人品格與國際視野。

名師集訓，帶孩子認識傳統食品、烘焙食品及食品安全，以及飲食文化的傳承，讓喜歡下廚的孩子們分享對食物的熱愛；終極決戰，秉著初生之犢不畏虎的態度挑戰夢想，培養專長及訓練出耐性、細心度與抗壓性。

台灣麵粉之父「苗育秀」先生為孩子打造一個專業的烘焙料理舞台，五星級導師，專業級設備，千萬不能錯過，邀請 8~15 歲對傳統料理、烘焙食品熱愛的孩子，一起鑽研烘焙料理技藝，親手做出好吃好玩又有趣的創意點心和料理。

#### 活動目的 |

- (一)落實永續環境教育、食農教育、友善農業理念，傳承與創新飲食文化。
- (二)持續推動食農教育，認識原食物，培養均衡飲食、珍惜食物減食浪費，食品安全觀念，鼓勵孩子「動手煮，健康吃」，讓食育回歸家庭日常生活。
- (三)教育扎根，啟蒙並推展中式米麵食料理、烘焙餐飲專業教育，提供職涯探索及適性全人教育。

#### 辦理單位 |

指導單位：教育部國民及學前教育署、新北市政府教育局、臺北市政府教育局...

主辦單位：財團法人育秀教育基金會

協辦單位：中華穀類食品工業技術研究所、聯華製粉食品、公共電視文化事業基金會、天下雜誌教育基金會、台灣公益廚師協會

(暫列歷年指導及協助單位)

## 活動場域 |

台北場 | 中華穀類食品工業技術研究所 ( 新北市八里區中山路三段 223 號 ) 華強樓之示範教室與實作教室。

全台巡迴場 | 全國餐飲烘焙高中職及大專院校及有機農場配合辦理。

(南臺科技大學、羅浮高中、仰德高中、高雄餐旅大學、經國管理暨健康學院、崑山科技大學、光復高中、中臺科技大學、大漢技術學院、屏東科技大學、熊安心阿淵有機農場等...教學場域。)

## 活動時間 |

台北場：每月底，周六，辦理一場次。如有補班補課、國定假日再行調整。

全台巡迴場：預計辦理 5 場，依配合辦理之高中職、大專院校進行定案。

## 招收對象 |

本活動招收 8 ~ 15 歲 ( 國小三年級 ~ 國中九年級 )，對料理烘焙有興趣的兒童及青少年。

## 招收學員數 |

依場域及活動規劃，招收 35 名~120 名學員。

## 報名費用及方式 |

活動免費，採線上報名。本會依開課日程，開設 Google 表單填寫。

## 課程講師 |

中華穀類食品工業技術研究所專業師資。

主講：穀研所 傳統食品組 吳招親組長、黃奕權老師、育秀教育基金會 黃敬婷

巡迴場協助老師：穀研所 傳統食品組 鍾玥恩老師、陳薇如老師

## 活動流程 |

時間	內容	場域
09:00-09:30	活動報到	華強樓入口
09:30-09:40	小廚神相見歡、認識環境、分組	華強樓 階梯教室
09:40-10:00	主題料理示範教學說明 ( 認識食材、烹調用具、食品衛生安全 )	華強樓 階梯教室
10:00-13:00	主題料理實作教學	華強樓 操作教室
13:00-13:40	品嚐料理及環境整理	華強樓 操作教室
13:40-14:10	頒發證書及賦歸	育秀創藝所

(以臺北主題場為例)

## 114 年度主題課程規劃 |

年度台北主題課程，依照節氣、節慶、在地美食、當季食材、食品科學進行課程教學品項規劃，每期主題課程含概『主食、湯品、點心伴手禮』三個品項的製作教學。

月份	主題	月份	主題
1 月	年節饗宴	7 月	港式飲茶
2 月	食當季最美味	8 月	黑白大廚嘆韓食
3 月	童樂食光	9 月	中秋饗宴
4 月	深夜食堂	10 月	懷舊古早味
5 月	端午美糉	11 月	小廚神打牙祭
6 月	小廚神的香料廚房	12 月	小小廚神料理爭霸戰

\*巡迴場次課程主題「童樂食光」，教學品項待定，依場域設備進行調整。

台北主題場預計教學品項 |

	日期	主題	米麵食產品	湯品/開胃菜	點心伴手禮
1	1/18	年節饗宴	四喜燒賣	紅燒獅子頭	紅龜粿
2	2/28	食當季最美味	韭菜盒子	蛋花湯	傳統布丁蛋糕
3	3/29	童樂食光	涼拌義大利麵	南瓜濃湯	古早味涼圓/蛋塔
4	4/26	深夜食堂	豚骨拉麵		蕾絲蛋捲/銅鑼燒
5	5/30	端午美糉	五穀粽	海帶豆腐味噌湯	艾草粿
6	6/28	小廚神的香料廚房	咖哩飯	溫沙拉/炸物	咖哩餃
7	7/26	港式飲茶	油雞/叉燒飯	凍檸茶	珍珠丸子
8	8/30	黑白大廚嘆韓食	韓式飯捲	韓式豆腐鍋	海鮮煎餅/扁可頌
9	9/27	中秋饗宴	烤肉飯	瓜仔雞湯	柚香米餅乾/千層酥
10	10/25	懷舊古早味	芋頭鹹粥	綜合滷味	古早味大布丁
11	11/29	小廚神打牙祭	刈包	四神排骨湯/香菇 赤肉羹	造型饅頭/大蛋餅

巡迴場日期 |

	區域	日期	地點	配合
1	台中	5/3	中臺科技大學	
2	台南	5/24	南臺科技大學	
3	桃園	未訂	羅浮高中	天下雜誌教育基金會
4	農田、產地	未訂	未訂	
5	未訂			

## 證書及認證 |

每期課程提供學員「小小廚神培訓學習證書」，含教學品項及課程「研習時數 4.5 小時」。



## 114 年度活動 DM 參考 |



# 育秀學園 MasterChef Junior Camp

## 小小廚神體驗營

2025

### 1.18 Sat. 9:30 - 14:00

主題：年節饗宴

#### 活動資訊

- ★ 活動地點 | 中華醫藥食品工業技術研究所 (新北市蘆洲市山頂路 223 號) 華強樓之示範教室與實作教室
- ★ 招收對象 | 本活動適合 8 ~ 15 歲 (國小三年級 ~ 國中九年級)，對料理烘焙有興趣的兒童及青少年。
- ★ 招收對象 | 限額 35 名
- ★ 報名方式 | 採線上預約報名，報名請序 QR Code
- ★ 報名費用 | 一律免費 (含午餐及材料包手作實作教學)
- ★ 交通資訊 |
  - 自行開車前往：學員費標準免費入園停放，請停放第三停車場 (停車位有限名額請早到)
  - 計程車 | 捷運四維站 出口 1 至發研所 (車程約 30 分鐘)
- ★ 報名期限 | 2025.1.1 (三) 15:00 截止。

#### 活動流程

- 09:15 ~ 09:30 活動報到
- 09:30 ~ 09:40 小廚神相見歡、認識環境
- 09:40 ~ 10:00 主題料理活動說明 (介紹、認識食材、準備用具、表演條件安全)
- 10:00 ~ 12:00 主題料理實作教學
- 12:00 ~ 13:00 基項料理及環境整理
- 13:00 ~ 13:30 點心手作實作教學
- 13:30 ~ 14:00 頒獎證書及開路

#### 貼心小提醒

料理過程請務必穿著圍裙







指導單位 | 桃園縣國民及學前教育署、新北市政府教育局、台北市政府教育局      主辦單位 | 財團法人育秀教育基金會

協辦單位 | 中華醫藥食品工業技術研究所、聯華醫藥食品股份有限公司

## 課程回饋及社團經營 |

### FB 社團名稱：育秀學園小小廚神體驗營

成立目的：小小廚神體驗營活動為讓更多孩子有參與機會，每期以「新學員」為主。舊生如預持續報名體驗，需返家完成當期課程教學之其中品項，並請家長將小廚神完成任務之過程，經由照片或影片分享在社團中，將可獲得持續參與體驗營之資格。體驗營社團至 2021 年開辦至今，已累積了 3400 多位的家長，協助孩子完成任務上傳。

