

臺南市南英高級商工職業學校

108 學年度均質化---『開拓未來，來趣南一』

特色課程活動設計實務種子教師研習課程

-在地特色餐點實作

壹、課程目的：你曾想過台南虱目魚可以做成米包和蛋糕嗎？

歡迎跟著我們的腳步，這次我們將在地食材「虱目魚」食材融入烘焙糕點中，不妨更新一下您的刻板印象，歡迎和我們來一探究竟吧！

貳、辦理單位：臺南市南英商工職校 觀光事業科

參、研習時間：108 年 12 月 14 日（星期六）上午 09:00~16:00

肆、研習地點：南英商工餐管大樓 5 樓烘焙教室

伍、講師：波特傑蔬果烘培坊 高誌鍵 老師

陸、報名方式：請於 108 年 12 月 12 日(星期四)前，將報名表件以電子郵件傳送或傳真至本校

觀光科承辦人王幸娟主任(信箱:h15861297@yahoo.com.tw 傳真電話: 06-2143414)

柒、研習費用：0 元。

捌、實作項目：相思虱目魚地瓜米包、虱目魚花椰菜米蛋糕、虱目魚雪 Q 餅

玖、全程參與者核實發給 6 小時研習時數。

壹拾、本研習活動經呈 校長核定後實施，修正時亦同。