

臺南市南英高級商工職業學校

109-11-1「探尋香洋、創造生機」特色課程發展計畫

在地特色餐點實作

壹、課程目的：

- (一)以「香洋」-關廟為發源地。關廟位於府城之東，台南縣的南陞，在行經南二高關廟休息站後不久就能到達。中國東北有三寶：人參、貂皮、烏拉草。台灣關廟有三寶：鳳梨、竹筍、關廟麵。
- (二)鳳梨原產於熱帶南美洲，台灣之鳳梨始於清康熙末年，由大陸南方引進，迄今已有三百多年的歷史，而台灣中南部的丘陵地和山坡地，更是發展鳳梨栽培的最佳產區，是台灣的三大名果之一。關廟的鳳梨栽種面積高達八百公頃，由於品種改良的結果，關廟鳳梨一年到頭都有生產，因品種不同，風味各異，關廟只在向陽的山坡地種植鳳梨，坡地排水良好，日照充足，再加上關廟特殊的紅砂土，獨特的山坡地質所栽培的關廟鳳梨，酸甜適中，質厚多汁，風味極佳，令關廟鳳梨舉世聞名，廣受好評。
- (三)竹筍關廟因為山坡地形與特殊地質，竹林遍佈，面積共佔五百五十多公頃，因竹子衍生出的產業除了竹器外，還有各式各樣不同品種的竹筍，而筍中極品綠竹筍更是餐廳筵席中常見的珍饈綠竹筍一般分為綠竹筍及烏腳綠竹筍兩種，關廟、龍崎等山區多種前者。竹編曾是當地居民賴以維生的經濟活動之一，在化學纖維工業尚未起飛時，竹不但解決人類大部分食衣住行諸多問題，在七十年代以前，更是維繫關廟鄉經濟命脈的重要產業。原本屈居林副產品的竹筍，卻反客為主成為重要的林產業。
竹筍的可吃部就在節目處，芽往旁的會在向上彎，空心處少，是上筍；直接往上長的筍直立而易中空，可食部少，是下筍。
- (四)走進台南關廟鄉，隨處可見高掛關廟麵招牌的店家，這小村子巷弄裡製麵廠近 50 家，相信只要喜歡吃麵的朋友，都一定聽過「關廟麵」的顯赫名聲，關廟麵發展至今近百年歷史。關廟麵的歷史，據說最遠可以追溯到日治時期，當時，為了使麵條能夠久存，故而將做好的新鮮麵條依照合適份量盤捲成一「柳」（三角陀），再經兩日以上長時間曝曬風乾而成。與一般生鮮或以機器烘乾的麵條來比，南台灣特有的強烈豔陽照拂與山風吹拂，使關廟麵格外有著獨樹一幟的彈性與咬勁，即便久煮也不糊不爛，故而很快風靡全台，成為關廟特色產品。
- (五)本課程的目的在地特色餐點實作，結合了當地產業關廟三寶：鳳梨、竹筍、關廟麵。將教導各位製作出製作出關廟創意餐點。

貳、辦理單位：臺南市南英商工職校 觀光事業科

參、研習時間：109年12月27日（星期日）上午9：30～15：30

肆、研習地點：南英商工餐管大樓5樓烘焙教室

伍、授課講師：波特傑蔬果烘培坊 高誌鍵 師傅

陸、報名方式：請上「全國教師在職進修資訊網」，於109年11月18日（星期五）以前
填寫完成報名，課程代碼：2990762

柒、行程內容：

09：30	南英商工餐管大樓5樓烘焙教室報到
09：30 15：30	關廟創意餐點製作： 筍絲海味米煎餅 炒關廟麵米包

捌、全程參與者核實發給5小時研習時數。

玖、本研習活動經呈 校長核定後實施，修正時亦同。