

蘭陽技術學院

蘭陽特級創意料理研習計畫

- 一、計畫名稱：蘭陽特級創意料理研習。
- 二、執行單位：蘭陽技術學院餐旅管理系。
- 三、活動目的：為響應養生與健康的飲食觀念及提供正確的飲食保健知識，並推廣利用新鮮天然的食材與少油、少鹽、少味精的烹調方式，特別聘請國宴主廚：阿基師(鄭衍基)現場親自傳授鮮蝦料理的烹調撇步，透過簡單、自然又健康的料理方式及食材，讓參與研習的教師了解鮮蝦的營養價值、烹飪撇步與學習阿基師精湛的廚藝技巧。
- 四、活動對象：對本研習有興趣之教師，50人。
- 五、活動地點：餐旅管理系西餐專業教室。
- 六、活動日期：106年11月28日(週二)，下午2:30~4:20。
- 七、研習特聘講師介紹：

鄭衍基，人稱「阿基師」為知名廚師，2011年以《型男大主廚》獲得第46屆電視金鐘獎最佳綜合節目主持人獎。2014年再度以《型男大主廚》提名入圍電視金鐘獎最佳綜合節目主持人獎

經歷：

廣州飯店、世界酒店、金龍酒店、新亞飯店、維多麗亞飯店等主廚

蔣經國總統、李登輝總統、陳水扁總統官邸御廚

現任：

福容大飯店-行政總主廚

三立型男大主廚-節目評審長

三立美食鳳味-單元主廚

八、活動程序表：

時間	研習內容	講師
14:30~15:30	乳香皇蝦示範教學 與實作授課	師資：陳培庭、鄭衍基、 許良民
15:50~16:20	專題演講	師資：鄭衍基

九、報名方式：

報名期間：即日起至 106 年 11 月 24 日止。

報名網址：蘭陽技術學院 師生研習網

<http://admin2.fit.edu.tw/act2/act0.asp>

十、聯絡人：

蘭陽技術學院 餐旅管理系 系主任陳培庭、教師許良民

TEL：(03)9771-997 # 829、828