

2021 在地麵食點心推廣講習會（第2場次）

宗旨

台灣氣候適宜農畜牧業發展，是以物產豐盛，其中飲食文化發展也隨各個不同的歷史階段融合出獨有的特色。歷經各時期不同文明及政權的影響發展階段，從清朝時期進入臺灣日治時期乃至台灣光復及政府遷台，這些期間各個時代帶來的人員遷徙，文化交匯在台灣這個蕞爾小島醞釀出精彩的麵食點心成就，是難得的歷史遺產。本次規劃辦理麵食點心產品教學講習會，期透過教學傳播讓這些在漫長歲月及前人智慧匯集而成的經典，能夠傳承而再次昇華，進而符合新一代的需求。

主講人

蔡合益師傅，培軒食品開發有限公司負責人，擁有乙級技術士證照並為現任國家技術士技能檢定監評。2013年台北市鳳梨酥文化節比賽榮獲銅牌獎，同年榮獲台中市太陽餅現場比賽達人獎等多項殊榮。

蔡師傅為實踐一直以來的信念—「將糕點結合農作產物,提高農產運用價值,與創造具台灣特色的時尚伴手禮」，並為落實傳承技藝，即使事業繁忙仍不計個人利益，積極參與各項推廣活動，指導後進，本次即為受講者提供豐富的內容做分享。

講習內容

- (1)講習日期及時間:2021年11月05日(五) 10:00~ 16:40。
- (2)報名期間:即日起至額滿為止，每場次限50人，若超過報名人數，則為候補名額。
- (3)講習產品:太陽餅、金磚巧克力、紫薯太陽餅、綠豆椪、大甲酥餅、蒜蓉餅。
- (4)講習費用:全額由主辦單位贊助並招待當日午餐。

報名資格對象

- (1)大專院校/高中職校烘焙餐飲相關科系在校生與在職教師。
- (2)中式麵食、烘焙食品相關從業人員。

講習地點

中華穀類食品工業技術研究所附設職業訓練中心
249新北市八里區中山路三段225號4樓（階梯教室R406）

講習聯絡人

林淑芳小姐，電話：02-26101010分機270
E-mail：amy.lin@CGPRDI.org.tw

主辦單位

財團法人育秀教育基金會

承辦單位

財團法人中華穀類食品工業技術研究所



育秀盃 台灣小麥麵粉
烘焙競賽



穀研所網址:

<http://www.cgprdi.org.tw>