

國立鳳新高中 107 學年度美感食驗室-在地食材研習

一、依據：107 學年度高級中等學校適性學習社區教育資源均質化實施方案

二、目的：

你知道米其林名廚們來到台灣最驚豔的在地食材是甚麼？高雄又有哪些在地食材曾獲世界名廚青睞登上米其林餐桌呢？你相信席捲全球的「在地食材料理」可以解救高雄空污問題嗎？

我們特別邀請精研米其林料理與在地食材等低碳飲食議題的戰鬥媽媽王南琦蒞臨，用一張張令人垂涎欲滴的美食照片與我們分享目前最夯的國際料理趨勢，並透過料理實作認識正當季的高雄傲人在地食材「白玉蘿蔔」。研習午餐將由南琦老師帶領大家復刻「蔬食之神」法國米其林三星主廚 Alain Passard 的白玉蘿蔔燉飯與「世界最佳女主廚」Anne-Sophie Pic 的招牌料理「彩色蘿蔔凍捲」，全國僅此一檔，限額三十名，機會超級難得，千萬別錯過！

三、主辦單位：鳳新高中教務處

四、參加對象：高雄市各國、高中職教師，報名人數 30 人

五、報名時間：即日起至 107 年 12 月 14 日止

六、研習時間：107 年 12 月 18 日

七、研習地點：國立鳳新高中松炎樓 1F 生活教室

八、講座主題：【從白玉蘿蔔躍上米其林餐桌談高雄在地食材】

九、講者：王南琦講師

十、研習活動時間表

時間	課程內容
08:30~09:00	報到
09:00~10:30	從白玉蘿蔔躍上米其林餐桌談高雄在地食材
10:30~10:40	休息
10:40~12:10	料理實作：白玉蘿蔔燉飯與彩色蘿蔔凍捲
12:10~12:50	綜合座談

十一、報名方式

1. 請至教師在職進修網(<http://inservice.edu.tw>)，輸入研習代碼 2530569，進入研習內「線上報名專區」，填寫報名所需相關欄位，待主辦單位審核通過，即順利報名成功。
2. 每場研習全程出席者將核發研習證明 3.5 小時，請按時簽到、簽退。
3. 因實作課程有人數上的限制，主辦單位將依學校、學科審核，未審核通過者敬請見諒。
4. 為響應環保、節約能源，參與人員請多利用大眾運輸工具前往；本研習不提供紙杯，請自行攜帶環保杯。

十二、承辦人：國立鳳新高中設備組

葉素含組長 07-7658288#5501

5501@fhsh.khc.edu.tw