



『台灣海外僑商秀出台灣美食成果』

僑務委員會「第 16 期台灣美食班」結訓典禮暨成果發表會

由僑務委員會針對台灣海外僑商辦理之「第 16 期台灣美食班」於 2007 年 11 月 2 日在嘉南藥理科技大學舉行結訓典禮暨成果發表會，典禮上由來自全世界 5 大洋洲共 40 位台灣旅居全球各地之僑胞結訓學員，共同秀出一道道標準台灣美味料理給與會來賓品嚐，大啖美食。

每年僑務委員會為協助海外僑商餐飲業者製作獨具特色的各式台灣美食，以提升僑商在當地市場之競爭力，並向海外介紹台灣美食的風情與魅力，在國際形塑台灣美食風潮。特規劃自 2007 年 10 月 22 日至 11 月 2 日為期 11 天的研習活動，觀摩學習製作台灣美食之宴客菜餚、素食、小吃及美味點心等。活動課程特別安排就製作原理、材料選購等常見問題及台灣美食國際化進行研討，另安排店面經營及管理專題演講，參觀國內傑出相關餐飲業者並與從業人員進行經驗交流。

參與之學員需為我國海外僑商年齡 25~60 歲，通曉中文，且近兩年未曾參加僑務委員會開辦經貿研習班，並具備下列資格之一，(一) 餐飲業從業人員或餐飲經營業者；(二) 具有海內外烹飪相關證照；(三) 曾參加本會烹飪課程，現從事烹飪教學者；(四) 計劃轉業創業者。

本期之台灣美食專班由嘉南藥理科技大學餐旅管理系承接訓練，為僑務委員會第一次於南部地區與大學校院合作針對台灣海外僑商辦理之餐飲培訓專班，訓練期間為期共 2 週，參加研習期間學員之學雜費及每日自住宿地點往返上課地點交通費由僑務委員會負擔，除運用嘉南藥理科技大學完善之餐飲及烘焙專業訓練設施，同時也邀請到知名業界主廚與師傅指導台灣美食料理實作課程，每日進行 8 小時之實務操作，**課程內容**包含**台灣宴客美食**：乾燒明蝦、蘆筍花炒雙環、起司金絲球、金湯石榴包、香腸蒸雞、翡翠甘蔗筍、椒鹽烤杏包菇、梅子焗金薯、茶香春蟲果、、、、；**台灣地方小吃**：筒仔米糕、肉燥的調製、台南蚵仔煎、割包、府城魯麵、紅蟳米糕、芋粿、台南棺材板、台南安平蝦捲、鼎邊挫、花枝羹、脆皮煎虱目魚、、、、等台灣知名料理。

部份學員旅居海外開設餐廳有 20 年以上之經驗，很高興有此機會返國學習家鄉美味烹飪實作課程，並將把學習所得帶回僑居地配合當地食材更可增添多



嘉南藥理科技大學
新聞稿

聯絡人：校長室秘書 陳慧卿
電話：06) 2665674 2664911-1003
行動：0952-058989

元化之菜餚種類，展現所學廚藝，發揚台灣美食之特色，吸引更多客戶增加商機。

參與之海外學員並將發揮愛心，於本成果發表會場邀請「高雄縣身心殘障福利服務中心」之兒童與會共同品嚐學員精心製作之台灣美味料理，身心殘障之兒童並亦將於嘉南藥理科技大學之協助下現場製作烘焙西點，共同參與成果發表會。歡迎各界先進蒞臨指導

時間：2007年11月2日（星期五），12：00～13：30。

地點：嘉南藥理科技大學 R 棟（新宿舍區）餐飲大樓 3 樓

主辦單位：嘉南藥理科技大學 餐旅管理系

洽詢電話：王瑞顯系主任 （06）06-2664911 ext 3601，0922-733032