

2025年度田媽媽綠色餐飲及食文化傳承輔導計畫

張芯瑜、陳貞如

依食品衛生安全、品牌精神展現、經營管理與行銷、食農教育、農業循環、全食物利用及惜食等主題，辦理專業訓練與輔導，以協助田媽媽班落實品牌經營，促進整體發展，並結合在地旅遊特色之美食料理體驗，帶動地方消費，進而創造農村經濟效益與就業機會。計畫成果如下：

- 一、田媽媽新班審查及輔導：屏東縣萬丹鄉中原世紀休閒農場孵育輔導。
- 二、田媽媽評鑑先期輔導：屏東縣枋寮地區農會田媽媽餐廳「蘭欣食坊」。
- 三、田媽媽專業訓練：共6場次、33小時，培訓208人次。



9月12日『綠色餐飲及飲食文化傳承』工作坊，高雄有機玫瑰園王宥勝場主分享品牌經營理念—以杉恆壹樹為例



9月25日『綠色餐飲及飲食文化傳承』工作坊，學員與老師合影留念



11月16日『田媽媽食農教育』工作坊，天使花園休閒農場陳宏志場主介紹紅豆產地與活動意義



11月20日『食在不浪費-全食物運用』工作坊，學員認真學習



11月26日『食在不浪費-全食物運用』工作坊，翰品酒店高雄中餐江進華行政主廚示範全食物利用



11月28日『屏東縣田媽媽食農教育及綠色餐飲研習』，余沛紅老師示範製作皮蛋辣醬

表1. 2025年度田媽媽專業訓練辦理情形彙整表

場次	日期	主題及內容	地點	時數	參加人數
1	9月12日	《綠色餐飲及飲食文化傳承》工作坊 I 1.品牌經營理念—以杉恆壹樹為例/高雄市農會青農有機玫瑰花農王宥勝先生 2.善用在地食材：玫瑰花×芋頭的創新應用/食材處理技巧與多元運用、玫瑰花芋頭酥製作實務/臺灣養生創意美食發展協會林英元老師 3.探索在地風味：玫瑰花×米×地瓜/米穀粉與麵粉等不同食材的運用差異與比較、玫瑰花酥製作實務/臺灣養生創意美食發展協會林英元老師	高雄區 農業改良場 家政教室	6	27
2	9月25日	《綠色餐飲及飲食文化傳承》工作坊 II 1.關於醜食與剩食-利用醜食與剩食豐富料理/高雄市農會青農盛農場(友善番石榴)農場主霍柏任先生 2.品味傳統：麻糬的創意應用/麻糬食用方式之創新發想、小月娘製作實務/臺灣養生創意美食發展協會林英元老師 3.品味在地風味：紅豆的多元應用/順應節氣，掌握食材挑選秘訣、波蘿麻糬紅豆蛋黃酥製作實務/臺灣養生創意美食發展協會林英元老師	高雄區 農業改良場 家政教室	6	26
3	11月16日	《竹田相思趣 逗陣來天使》 了解紅豆生產、加工應用與飲食文化 1.紅豆產地介紹與活動意義/天使花園休閒農場主陳宏志先生 2.食農教育意義與教案解析/高雄區農業改良場張芯瑜助理研究員 3.從紅豆產業看農業新政策未來/高雄區農業改良場詹雅助助理研究員 4.銅鑼燒及豆沙鍋餅製作	竹田鄉 天使花園 休閒農場	4	76
4	11月20日	《食在不浪費-全食物運用》工作坊 I 1.食材全利用、減少剩食，提升料理實務與永續飲食素養/翰品酒店高雄中餐行政主廚江進華先生 2.松露仿牛排、南瓜燉飯、蔬食莎莎、蔬食滷味、五行蔬食、暖冬蔬食湯、水煮蛋牛油果地瓜盞、酪梨生菜胡麻醬、優格義大利涼麵、涼拌櫛瓜杏鮑菇教學及實作/翰品酒店高雄中餐行政主廚江進華先生	高雄區 農業改良場 家政教室	6	29
5	11月26日	《食在不浪費-全食物運用》工作坊 II 1.食材從產地到餐桌的完整利用，落實減廢、惜食及永續餐飲理念/翰品酒店高雄中餐行政主廚江進華先生 2.怪味素魚、雞肉釀香菇、台式蘿蔔泡菜、牛番茄盅搭蛋黃醬、法式軟餅搭冰淇淋、九層塔蛋餅、墨西哥薄餅搭里肌肉、桂花蜂蜜蜜地瓜、酸辣蔬食湯、宋嫂魚羹教學及實作/翰品酒店高雄中餐行政主廚江進華先生	高雄區 農業改良場 家政教室	6	27
6	11月28日	《推動田媽媽綠色餐飲及食農教育》 1.田媽媽廚房-五色貝殼涼麵美味設計/余沛菘老師 2.從田裡到餐桌-皮蛋辣醬的食農創作/余沛菘老師 3.Q彈古早味-綠豆涼糕輕鬆學/余沛菘老師	枋寮 田媽媽餐廳 「蘭欣食坊」	5	23