

銀髮餐旅樂齡生活計畫 - 教師成長 - 中式伴手禮實務製作研習(2)

活動時間	110年9月27日 13時00分至17時00分
活動地點	罕見樓9F 901烘焙教室
主持人	計畫主持人 林文一 院長
活動內容	<ul style="list-style-type: none"> ● 活動進行方式與內容 藉由舉辦實務製作與工作坊的方式，讓社群成員(師生)與學校教師實際認識與了解銀髮族料理製作與營養成分考量。 ● 重點與預期助益 邀請專業主廚講授與示範適合銀髮族食用與運用的伴手禮產品-壽司蛋糕捲與天使鹹蛋糕，並在示範過程中介紹與解釋食材選擇、烹調方式與銀髮族料理過程的注意事項，希望能讓社群成員與本校教師進一步理解可供社區銀髮族與地方創生產品製作，並透過實際的參與製作，讓成員能熟悉與學習，將有助於USR的計畫執行，對未來規劃銀髮族地方創生有助益。
活動回饋與成效	<ul style="list-style-type: none"> ● 教師經由實作工作坊能製作適合銀髮族食用與地方創生之伴手禮產品 ● 進而可運用所學，教導學生與社區銀髮族
活動剪影	
	
廚師料理示範	教師參與製作



教師製作料理過程



教師製作料理過程



教師/學生聆聽示範



伴手禮產品實作呈現



大合照



實作產品呈現(蛋糕捲)