

2011 成功商水暑期握壽司課程

前 言 |

台東在地擁有池上好米、成功有好的漁產，公益平台嚴長壽董事長一直希望這二者能結合起來，輔導當地做出具有花東特色的壽司，並提供花東遊客有不同的美食選擇與經驗。

2011 年七月起，正式聘任張明樞師傅為公益平台駐會輔導廚師，除駐點協助成功當地的成功旗魚餐廳，開發以握壽司為主的菜單外，並於暑假期間於成功商業水產學校開設握壽司培訓課程，由培訓學生開始，未來將推廣到社區培養技能，促進就業，並提升當地餐飲從業人員餐飲製作與經營管理能力。

主辦單位 | 國立成功商業水產職業學校

協辦單位 | 公益平台文化基金會、佳濱成功旗魚

課程時間 | 2011/7/6-8，7/11-15，8:00am-12:00 (共八堂)

招生對象 |

共 25 名

- 國立成功商業水產職業學校學生 17 名
- 佳濱成功旗魚 6 名
- 公益平台推薦學生 2 名

師 資 |

張明樞 師傅

- 公益平台駐會輔導主廚：「觀光產業輔導計畫」佳濱成功旗魚駐點講師
- 台灣魚類國際行銷代言人
- 2005 年極品鮪魚握壽司達人

課程內容 | 25 名學員各分為五組，實作學習

時間	7月6日	7月7日	7月8日	7月11日
08:00	壽司起源介紹	壽司飯製作	壽司飯/高湯製作	壽司飯/高湯製作
09:00	器具材料介紹	柴魚高湯製作	玉子燒製作	玉子燒製作
10:00	壽司醋的製作	生魚握壽司	花式玉子燒製作	捲壽司製作
11:00	醬汁/壽司薑製作	味噌湯	玉子握壽司	花捲、小捲
12:00	成果分享	成果分享	成果分享	成果分享

時間	7月12日	7月13日	7月14日	7月15日
08:00	壽司飯/高湯 製作	壽司飯/高湯 製作	壽司飯/高湯 製作	壽司飯/高湯 製作
09:00	玉子燒製作	玉子燒製作	玉子燒製作	玉子燒製作
10:00	散壽司	蛋糕壽司捲	軍艦壽司	鴛鴦/竹節捲壽司
11:00	豆皮花式壽司	押壽司製作	花式壽司	石埭鍋
12:00	成果分享	成果分享	成果分享	成果分享

* 2011 年 9 月份起，將開授握壽司進階課程及社區第二技能專長班。