苗栗縣蓬萊國民小學教師研習心得分享

研習主題	111 學年度在地料理研習		
研習人員	日靜筠	研習日期	112年01月05日(三) 13:00~15:30
研習承辦 単 位	苗栗縣蓬萊國小	研習地點	蓬萊國小

講師/講師介紹

梁寶元、忘年農莊老闆娘

研習內容大綱

- 一、飲食文化介紹、食材介紹、調料介紹
- 二、炸醬麵、酸辣湯製作

研習心得分享

112年1月5日,天氣晴。

此次研習是我最期待的一次,因為是在地料理的學習,能夠與寶姐學習料理真的非常開心,能夠看到食物變成又美又好吃的樣子,每次料理完都會懷疑是不是出自自己的手?!

-炸醬麵,帶點鹹甜鹹甜的滋味,再搭配清爽的黃瓜、豆芽菜與胡蘿蔔,不膩,能夠吃上好幾碗。學習到原來炸醬需要這麼多油…但是有了其他配料的搭配並不會到太油膩。

-酸辣湯,非常榮幸可以被分享來自四川的私人辣椒醬,非常的香,辣度與酸度可以依照個人口味調整,又是一道令人驚豔的料理。

這次的研習又是一次的美食之旅般,寶姐都會跟我們分享美食的故事,讓人真的很想實地到訪當 地品嘗,或許食物就是如此特別,可以讓人親臨,又能讓人依戀。

相片分享

