

計畫名稱：111年養羊產業競爭力優先暨推動溯源制度計畫

計畫編號：111 農管-3.14-牧-03

111年度國產羊肉分切、料理教學暨商機媒合交流會活動簡章

一、活動目的：

為強化國內養羊產業發展，以提升養羊產業競爭力，依行政院農業委員會 111 年度『養羊產業競爭力優先暨推動溯源制度計畫』辦理羊肉分切、料理教學及商機媒合交流會。促進國內肉羊相關產業升級。活動中邀請台灣飲食文化研究者『徐仲』與相關業者進行國產羊肉飲食文化與特色料理之交流，探討國產羊肉如何利用不同料理方法，創造更高之商品價值。

二、輔導單位：行政院農業委員會

三、報名日期：111年10月4日起，至額滿為止。以電子信件通知錄取結果。

四、講師介紹：

講師	經歷
<p data-bbox="316 1171 389 1211">徐仲</p> 	<ul style="list-style-type: none">➤ 台灣美食技術交流協會現任理事長。➤ 中華民國營養師，熟悉食品科學分析等相關議題。➤ 畢業自義大利慢食組織的美食科技大學（University of Gastronomic Science），熟悉臺灣及義大利的飲食文化、包裝設計及行銷手法。➤ 以慢食教授的品嚐方式，辦理臺灣食材品嚐會（醬油、豆腐、蜂蜜、雞蛋、茶油等）。
<p data-bbox="300 1666 408 1706">李維勝</p> 	<ul style="list-style-type: none">➤ 拾貳月國產羊肉總經理➤ 國產羊肉推廣委員會委員

計畫名稱：111年養羊產業競爭力優先暨推動溯源制度計畫

計畫編號：111 農管-3.14-牧-03

五、活動場次：（主辦單位保有調整活動內容之權利）

場次	日期/時間	主題	地點	地址	報名名額
場次一	2022/10/17（一） 09:30-12:30	不同國產羊肉部位應用	Embers	台北市大安區仁愛路四段122巷24號	15
場次二	2022/10/17（一） 14:00-17:00	國產羊肉運用於中菜料理之可行性評估	欣葉台菜 新光A9店	台北市信義區松壽路9號8樓	25
場次三	2022/10/20（四） 9:30-12:30	不同品種國產羊肉部位肉應用	台中鹽與 胡椒餐館	台中市南屯區永春東七路758號	30
場次四	2022/10/20（四） 14:00-17:00	國產羊肉分切方式推廣與運用之探討	台中鹽與 胡椒餐館	台中市南屯區永春東七路758號	30

六、活動內容：（主辦單位保有調整活動內容之權利）

課程	課程重點	講師
國產羊肉產業現況與未來發展	台灣目前羊肉品種概論 台灣羊肉未來可發展的飲食文化	台灣美食技術交流協會 徐仲 理事長
國產羊肉分切示範與體驗	國產羊肉不同部位肉特性與運用之說明，並進行羊肉分切示範	拾貳月國產羊肉 李維勝 總經理
國產羊肉於餐飲之運用與思考	構思國產羊肉之利用和商業模式之建立	台灣美食技術交流協會 徐仲 理事長 拾貳月國產羊肉 李維勝 總經理
國產羊肉品嚐與現場討論	瞭解國產羊肉不同分切部位肉之差異，並進行分組討論	拾貳月國產羊肉 李維勝 總經理

主辦單位：財團法人農業科技研究院

協辦單位：台灣美食交流技術協會

中華民國養羊協會

報名網址：<https://forms.gle/Q8xtCeF1EouE6TJG8>或掃描下方QRcode

