

國產牛肉熟成技術訓練課程表


日期	時間	課目	講師
113年11月22日 (星期五)	8:50-9:00	報到	台灣肉牛產業發展協會
	9:00-9:20	開訓	農業部
	9:20-10:50	牛肉品質測定及牛肉熟成(1)(2)	陳文賢研究員
	10:50-11:00	休息時間	
	11:00-11:50	牛肉熟成處理講解	陳永瀚老師
	11:50-12:00	休息時間	
	12:00-13:00	午餐時間	
	13:00-13:50	肉品安全衛生	許煜忠老師
	13:50-14:10	休息時間	
	14:10-15:40	牛肉熟成處理實務操作(2)	陳永瀚老師
	15:40-15:50	休息時間	
	15:50-16:50	國產牛肉熟成(前、後)煎煮比對實務操作(2)	許煜忠老師
16:50-17:10	綜合討論	台灣肉牛產業發展協會	

備註：

1. 上課及報到地點：京園食品有限公司(臺南市麻豆區埤頭里麻學路一段207號1樓)。
2. 牛肉熟成處理暨比對實務操作：京園食品有限公司(一樓廠房)。

國產牛肉熟成技術訓練班報名表

附件 2

姓名		服務單位	
出生年月日		身分證字號	
電話		手 機	
傳真		電子信箱	
餐盒	<input type="checkbox"/> 葷食 <input type="checkbox"/> 素食		
班別	<input type="checkbox"/> 麻豆場次:113年11月22日(星期五)。 *名額為30人,以報名時間順序額滿為止。 (如遇天災、颱風等宣布依當地縣市政府停班停課停止辦理, 當天訓練取消,另擇期再辦)		
交通:國道1麻豆交流道下往佳里方向,大約4~600公尺右轉工業路,銜 接171線右轉,大約100公尺紅綠燈下。 地址:臺南市麻豆區埤頭里麻學路一段207號1樓。 ★報名以本協會會員為優先。 報名截止日期:113年11月15日(星期五) *報名方式;利用下列四種方式。 (1)電話:06-5706683 (2)傳真:06-5706673 (3)信箱:taiwanbeef2005@gmail.com <div style="text-align: center;">  </div> (4)掃 QR code			

裝

訂

線