

112 年度國產牛肉商機媒合交流活動（第 4 場次）

活動簡章

一、活動目的：

為強化國內肉牛產業發展，以提升養牛產業競爭力，依農業部 112 年度「牛羊產業加值及競爭力優化計畫」辦理國產牛肉商機媒合交流活動，協助國產牛肉業者與國內餐飲業進行商機媒合，促進肉牛相關產業升級。活動中邀請台灣飲食文化研究者「徐仲」及台灣肉牛達人「張志名」，讓相關業者認識國產牛肉飲食文化未來發展，並探討國產牛肉如何利用不同部位肉之分切方式與特性，進行不同料理手法之交流，以創造更高商品價值。

二、輔導單位：農業部

三、主辦單位：財團法人農業科技研究院

四、協辦單位：台灣美食技術交流協會、台灣肉牛產業發展協會

五、參與對象：以餐飲或畜牧產業之相關工作人員、業者為主，亦開放一般大眾參與。

六、活動日期：112 年 10 月 17 日(星期二) 14:30-17:30

七、活動地點：台北欣葉台菜信義 A9 店 (台北市信義區松壽路 9 號 8 樓，新光三越信義新天地 A9 館 8 樓)

八、報名期限：即日起至 112 年 10 月 10 日(星期二)止。

九、名單公佈：預計於 112 年 10 月 11 日(星期三)前，正取者會收到「審核通過」之通知信件及行前通知。

十、報名網址：<https://www.accupass.com/event/2309250136161268189051> 或掃描右方 Qrcode



十一、課程內容：（主辦單位保有調整課程內容之權利）

課程	課程重點	講師
國產牛肉產業現況與未來發展	<ul style="list-style-type: none"> ● 什麼是餐桌上的牛肉？ ● 如何深化台灣牛肉的在地文化感？ ● 不同烹調方式、部位影響牛肉風味的差異 ● 國產牛肉飲食文化未來之發展 ● 以餐飲及食品科學的角度思考國產牛肉的烹煮料理方式，及商業模式之建立 	台灣美食技術交流協會 徐仲 理事長
國產牛肉分切示範與體驗	國產牛肉不同部位肉特性與運用之說明，並進行牛肉分切示範	台灣肉牛產業發展協會 張志名 理事長

十二、講師介紹：

講師姓名	經歷
<p>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>張志名</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ● 台灣肉牛產業發展協會現任理事長。 ● 芸彰牧場總經理。