

2022 創意蔬食烘焙研習會

一、活動目的：

近年來蔬食引領潮流，已成為餐飲新趨勢。過去幾年受到新冠疫情肆虐，愈來愈多人追求健康和無肉飲食，許多蔬食者是為了健康、環保，選擇享用蔬食，減少畜牧業對環境的污染破壞，藉此行動支持環境保護，估計潛在蔬食客群人口突破 600 萬，發展永續的生活模式也是本院系的核心目標。為凸顯本系特色，將健康蔬食與現今烘焙流行商品結合，舉辦創意蔬食烘焙研討，藉由本研習活動增進國內餐飲和烘焙相關領域學界與業界技術交流，以茲培養創意蔬食烘焙專業人員。

二、主辦單位：佛光大學 健康與創意蔬食產業學系

三、活動講師：台北晶華酒店曾朝勇師傅、南橋油脂李育儒副主任

四、參加人員：(因應教育部高教深耕計畫-高教公共性，本班全額免費)

全國高中職餐旅觀光相關科系領域教師及學生、烘焙業者，每單位限2名參加，共30位(依報名順序，額滿為止)；全程參與本次研討會人員，將發予3小時研習時數證明。

五、活動日期：2022年11月23日(星期三)

六、活動時間：下午 13:00-16:30

七、活動地點：佛光大學香雲居 B1 多功能廚藝教室 (宜蘭縣礁溪鄉林美村林尾路 160 號)

八、活動議程：

時 間	內 容	主 講 人
12:30~12:50	報 到	
12:50~13:00	開幕式	吳仕文副教授
13:00~13:10	貴賓致詞	傅昭銘副校長 許興家院長
13:10~14:30	無麩質蔬食烘焙 示範教學	林龍輝西點師
14:30~14:40	休憩時間	
14:40~16:10	全素烘焙 示範教學	李育儒技師
16:10~16:30	經驗交流/研習心得分享	吳仕文副教授
16:30	蔬食烘焙研討結束	

九、報名方式：

1. 填寫Google表單報名表：

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScIVZ3tScNoZv0JxyclZbtHpSgZITDAaCoe_eMNG1zw5sS3Ag/viewform

2. 即日起開始報名至111年11月16日止。

3. 111年11月18日於系網頁及e-mail公告錄取名單。

洽詢電話03-9871000轉22101 曾小姐

262307宜蘭縣礁溪鄉林美村林尾路160號 佛光大學健康與創意蔬食產業學系