

“旺美脂可”體驗營活動

一、 研習宗旨：

今年台灣鳳梨滯銷議題發燒，進而引發另一股鳳梨熱潮。而來自屏東的鳳梨帶有濃郁果香味，主因是因屏東得天獨厚的氣候，年均溫 25 度。來屏東就聯想到美味可口的農產品，樣樣都不輸國外。

近年餐飲產業蓬勃發展，廚藝、烘培、飲品技術不斷提升同時並且強調在地文化、人文、素養、使產品不再單一讓產品有了不同的生命力。可可在台灣最大的產地就在屏東，可可口感豐富，果香濃郁與迷人韻味；同時結合應節產季水果鳳梨，當味道豐富的鳳梨與可可交織，將產生更多曼妙的滋味。

此研習活動藉由屏東當地盛產作物-鳳梨與可可結合創意飲品，再次顛覆你對可可的想像，可可飲品除了以乳製品的結合外，其實還有許多無限的可能等你來體驗。

二、 研習對象：各國中對於鳳梨與可可相關製作有興趣之學生(全程參與者，將會頒發研習證書)。

三、 主辦單位：美和科技大學 餐旅管理系

四、 研習時間：110 年 04 月 10 日(六) 09：00～16：00。

五、 活動地點：美和科技大學南校區(美和大樓 6F)SC602、SC604 專業教室。

六、 活動人數：國中 120 人 (依照報名順序錄取)。

七、 報名網址：<https://forms.gle/du1VGyifRiPv8xeK7>

八、 聯絡窗口：李淑媛助理 08-7799821 分機 6601。

九、 報名日期：即日起至 110 年 04 月 8 日(四)12:00 止。

場次資訊如第二頁：



A 場次：

參考時間	活動內容說明	授課教師	活動地點
09：00～09：30	報 到- 量體溫		美和大樓六樓
09：30～10：00	開場致詞	王子玲主任與 張耀中老師	SC602 示範教室
10：00～12：00	屏東可可認識及介紹 DIY 手搗可可漿，以手作果乾結合巧克力製成「旺美脂可」與可可拿鐵飲品。	喻天福 老師	SC602 示範教室
12：00～13：00	午 餐		SC201 一般教室
13：00～13：30	參觀餐旅系專業教室		各專業教室
13：30～15：30	「旺美脂可」飲品認識及風味解析、旺美脂可飲品調製 3 款	許博勝 老師	SC604 飲調教室
15：30～16：00	簽退、頒發研習證書		SC604 飲調教室

B 場次：

參考時間	活動內容說明	授課教師	活動地點
09：00～09：30	報 到- 量體溫		美和大樓六樓
09：30～11：30	旺美脂可飲品認識及風味解析、旺美脂可飲品調製 3 款	許博勝 老師	SC604 飲調教室
11：30～12：00	參觀餐旅系專業教室		各專業教室
12：00～13：00	午 餐		示範教室 SC602
13：00～13：30	主任致詞	王子玲主任 與張耀中老師	SC602 示範教室
13：30～15：30	屏東可可認識及介紹 DIY 手搗可可漿，以手作果乾結合巧克力製成「旺美脂可」與可可拿鐵飲品。	喻天福 老師	SC602 示範教室
15：30～16：00	簽退、頒發研習證書		SC602 示範教室