臺南市光華高級中學教師參加校外各項研習會心得報告

報告人：許可函

會議名稱	新課綱專業科目觀光餐旅業導論暨跨群研習	主辦單位	技術型高級中等學校餐旅群科中心學校 (新北市立淡水高級商工職業學校) 技術型高級中等學校海事暨水產群科中心 (國立東港高級海事水產職業學校)
日　　期	108 年 11 月 1 日	承辦單位研習地點	黃金蝦無毒泰國蝦餐廳

壹、研習時間及內容

時間	課程內容	主講人
9:30-9:40	集合	餐旅群/海事暨水產群
10:10-10:30	報到	市立淡水商工于賢華校長 國立東港海事黃再鴻校長
10:30-12:00	無毒泰國蝦餐廳經營與管理	陳怡如
12:00-13:00	午餐	餐廳
13:00-14:30	無毒泰國蝦餐廳經營與管理	陳怡如
14:40-16:10	無毒泰國蝦販售與行銷管理	陳怡樺
16:10-16:30	QA	陳怡如、陳怡樺
16:30	賦歸	

貳、研習心得

一、課程內容分享

(一)黃金蝦無毒泰國蝦餐廳經營與管理-產地到餐桌最短距離

『青年留鄉』『養殖餐飲』『地方創生』，希望能創造【在地就業】，大姊來自台大養殖系、二姐畢業於倫敦大學文創系、小妹則是大仁科大藥學系，三個姊妹，希望透過推廣在地農作物，如:水蓮、小黃瓜、檸檬，更與屏東大學合作(今年第六年)，更為自家泰國蝦做驗證提升產品品質、加入保險提升飲食安全，多重保障，只求客人享用安心。將餐廳養殖(源頭)品質更穩定，自產自銷，從無到有，嚴格把管，品質第一，落實**【追求共好 X 循環經濟】**。

(二)黃金蝦無毒泰國蝦-蝦的認知與了解

泰國蝦又稱淡水長臂大蝦，冬季:6-8 個月，得病率較低。夏季:4-6 個月，易得病。台灣最大養殖區位於屏東里港、林邊、潮州。適合單養(意旨在同池不能有不同種生物共養；如:同養，白蝦與虱目魚。)，殘食性較高(意旨當泰國蝦軟殼期，較容易被同類吃掉)。因泰國蝦屬於淡水蝦種，需注意水質及養殖。價格訂於一斤 300-330 元相對白蝦約 80-200 元，價格上明顯有落差。

公蝦與母蝦分別，母蝦為抱蛋蝦母(顏色:深色→棕色→深棕色)，蝦母環境需特別注意，土殖為主。以加水方式，把不好水換掉，控制水密度。收成時；(1)撒網:八卦網。(2)拉網:由 4-5 名師傅清晨 3-4 點。(3)踩網。(4)池拉網(穿青蛙裝)。(5)篩選大小、分類。(6)裝藍秤重。注意天敵:白鷺鷥。

(三)養殖黃金蝦之水池

養殖來說，小隻蝦放回去養之後大隻在抓起(池分為；軟苗池→中蝦池→大蝦池)。水收成量，提供 3 季(平均一季 1-2 萬隻)，以黃金蝦餐廳為例。水來源:地下水，全池化養殖，單性養殖，公蝦較大，換水是關鍵因素，(1)淡水。(2)淡水再加海水。

泰國蝦養殖池

泰國蝦養殖大池

(四)示範教學之廚師介紹

努亞。阿海納廚師(餐飲顧問)為無國界料理師傅，為蒙古第三代，為台北人因與太太相識，而來到屏東。**理念:希望用最簡單方式呈現原**味，因此將泰國蝦結合香料(如:韓式-宋婆醬)異國香料及調味、利用簡單烹飪法:炸、蒸的方式呈現。

圖片為當天利用泰國蝦示範之料理，利用卡式爐、平底鍋、蝦子洗乾淨背部剪一刀、分別鋪上洋蔥、基本調味，讓客人吃到最原始的味道。

泰國蝦料理(1)

泰國蝦料理(2)

餐廳顧問-努亞.阿海納

下一頁

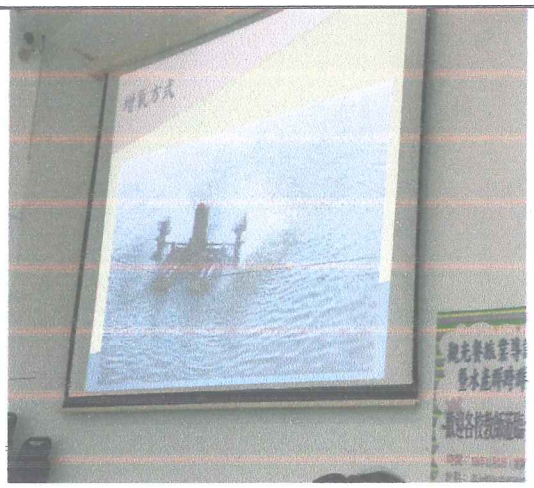
二、研習心得

1. 藉由此次辦理泰國蝦之研習，除了了解黃金蝦養殖的基本概念及手法之外，同時也能融入特色課程因應十二年國教結合跨領域，可做為未來延伸課程規畫之安排。
2. 在理論方面，了解泰國蝦養殖方式及料理運用。建議未來老師們若有延伸課程時，可融入魚菜共生課程，讓學生能親手養殖，無論是蔬菜或是生物，都能重新培養到烹煮至餐桌，當然更要感謝有這番好的食材。
3. 教師在安排課程時，題材不一定要侷限於課程中或常使用的材料，例如:搭配主食，周邊可以繼續延伸運用。
4. 與觀光餐旅相關的資訊流動變化迅速，建議教師們在往後課程規劃能多加融入時事(如:泰國蝦頭-抗生素超標)，除了教學能夠活化以外，也能夠提升學生的學習興趣及創新應變的能力運用於專題，並且在未來與產業接軌上也能更加順利，以達到全方位之目標。
5. 【追求共好 X 循環經濟】可以融入專題製作，啟發學生能將更多廢棄或可利用產品做為更多元延伸。

三、研習活動照片：

與大姊陳怡樺老師合影

餐廳外觀

	
講師授課課程	講師簡報
師傅示範泰國蝦烹飪	餐廳外景

科（學程）主任：　　教務主任：　　校長：

餐飲管理科 主任 李育弦

教務主任 劉錕源

光華高中 校長 張淑霞