

善用在地有機食材 農情食課燉飯飄香

學校要聞

【記者黃偉淡水校園報導】USR「農情食課—無毒、有機印象淡水」計畫，5月13日上午10時，在達文西樂創基地舉辦「馬偕醫師的美味餐桌—香料時蔬海鮮燉飯」課程，邀請江舟商店老闆江舟航、真理大學觀光數位知識學系講師孫洪飛絮，傳授「香料時蔬海鮮燉飯」的料理方式，教導學生烘培知識的同時，也讓學生過程中認識在地食材與故事，近20人到場參與。

由於疫情因素，江舟航採線上示範料理過程，並由孫洪飛絮在現場手作示範，江舟航首先介紹料理所需食材，分別有櫛瓜、洋蔥等，皆採自於淡水在地「牛埔有機農場」，該農場的食材皆為有機耕種，孫洪飛絮也補充相關食材對身體的益處，並鼓勵大家可多多選用。活動期間，學生們跟著教學動手實作，香氣瀰漫之餘，師生間還互相交流料理的樂趣與訣竅，並享用最後的成果，為活動劃下圓滿句點。

本校中文系碩一陳同學表示，參加本次的活動後才知道，原來其他國家的燉飯都有不同的烹調方式，藉此瞭解其間的差異，讓她受益良多。

2022/05/21



「馬偕醫師的美味餐桌—香料時蔬海鮮燉飯」課程，江舟航採線上示範，搭配孫洪飛絮現場手作。（攝影／黃偉）

孫洪飛絮分享料理重點。（攝影／楊晴宇）

