



【父親節特別企劃】一筍入魂 x 蛋香濃情 老爸最愛的古早味 - 鮮筍鹹蛋糕手作課

- 一、 課程目的：用「手作的溫度」與「在地的鮮味」，獻給爸爸一份獨一無二的心意！
本課程嚴選太平區當季優質麻竹筍，搭配減糖少油配方，製作出鹹香鬆軟、健康無負擔的「鮮筍鹹蛋糕」，重現老爸記憶中的古早味。特邀請太平區農會光興隆家政班【李麗貞】班長親授指導，特選現採麻竹筍、優質雞蛋與台農鮮乳等在地小農的優質食材，以無添加的堅持，烘製成暖心滋味，讓您每一口都吃得到安心與美味。這不只是一堂烘焙課，更是一份愛的儀式！讓我們把手作蛋糕變成為父親節最溫馨的獻禮，寵愛生命中最重要的男人♥。
- 二、 課程日期：114年8月5日(二)下午13時30至16時30分。
- 三、 課程地點：台中市太平區農會光隆分部 2樓烘培教室
(台中市太平區興隆路一段91號)。
- 四、 招生名額：以30組為限。(組數有限，欲報從速！)
- 五、 報名方式：即日起至7月24日(星期四)止，報名優惠價：360元/人。
欲知詳情請參閱活動報名表及相關網址。
- 六、 課程規劃

時間	課程名稱	課程綱要	主持人/講師
13:30 前	報到完畢		
13:30~16:30	在地的鮮味	<ul style="list-style-type: none"> ● 認識新鮮竹筍的挑選秘訣與營養價值 ● SDGs 觀念推廣-地產地銷省能又健康 ● 健康烘焙概念 	台中市太平區農會 光興隆家政班 李麗貞 班長 林美瑤 班員
	鹹香滋味 技法傳承	<ul style="list-style-type: none"> ● 鮮筍鹹蛋糕實作 ● Step-by-Step 烘焙技巧全指導 ● 筍子的多元應用 	
16:30~	包裝、賦歸(攜帶6吋鮮筍鹹蛋糕1條。)		

※ 課程名稱或內容若有異動，將以授課老師為主



一筍入魂·蛋香濃情—老爸最愛的古早味：鮮筍鹹蛋糕手作課

課程概述

- ★ 認識新鮮竹筍的挑選秘訣與營養價值
- ★ SDGs 觀念推廣-地產地銷省能又健康
- ★ 健康烘焙概念
- ★ 鮮筍鹹蛋糕實作
- ★ Step-by-Step 烘焙技巧全指導
- ★ 筍子的多元應用



★僅為示意圖；授課老師將依當季食材些微調整，可攜帶回 6 吋鮮筍鹹蛋糕 1 條。

活動日期

114 年 8 月 5 日 (二)

報名費用

360 元

姓名

性別

聯絡地址

□□□

聯絡電話

市話：

手機：

E-Mail

★ 注意事項：

1. 【農藝學×學容易】推廣教室本梯次以 30 人為限，須滿 20 人才開班，不足額時將另行通知。
2. 報名方式：
 - ① 填寫本報名表後傳真至 04-24854573
 - ② 電話報名專線：(04) 24853063 轉 209(陳小姐)
 - ③ 掃描右方 QR Code 或至 <https://reurl.cc/Nxjb89> 網路報名。
3. 即日起至 7 月 24 日截止報名，報名完成後請於 5 日內完成繳費(請於 7 月 25 日下午 5 時前繳交)。
繳費方式：
 - ① 可於繳費截止日前至中華民國農會推廣部家政課現場繳交 (台中市霧峰區吉峰西路 68 號 B1)。
 - ② 匯款至戶名：中華民國農會，帳號 171004006173 (台灣銀行-德芳分行)
匯款完成後請以電話確認，以俾核對。
4. 活動期間若遇天災氣候等不可預期之變數，將另行通知擇期舉行，除以上不可抗力之因素外，費用已繳視同同意上述內容，不得以其他理由要求退費。

