「柚」惑全運用,寶「柚」新啟發

(柚子磅蛋糕+柚子醬+柚皮清潔劑超值課程)



一、課程目的:擁有多種用途的柚子,不僅能為味蕾帶來新鮮感,還能在家中廚房發揮多樣創意。為倡導選購國產農作之理念,以實際行動支持柚農,從食用到日常運用一口氣不藏私將柚子物盡其用。特別邀請霧峰區農會御用烘培師孟祥芬老師及家政班蘇美綾班長帶您一起享受這水果的天生魅力,讓柚子成為你秋季飲食的主角,體驗無限可能。同時加碼探索「霧峰區農會」農創館及五星級菇類產學博物館一同感受農業與生活的緊密連結。

二、 課程日期: 112 年 9 月 28 日(星期四)上午 9:00 至 12:00 分。

三、 課程地點:霧峰農會本會 4 樓烘焙教室(台中市霧峰區四德路 10 號)。

四、 招生名額:以40組為限。(組數有限,欲報從速!)

五、 報名方式:即日起至9月18日(星期一)止,「柚惑」體驗價:580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	
09:00 前	報到完畢			
09:00~12:00	「台灣柚」 報你知	● 常見柚子的區別		
		● 認識柚子的營養價值	 臺中市霧峰區農會	
		● 不可不知的柚子好處		
	檔不住的 「柚惑」	● 甜蜜柚子醬熬製小妙招	烘培師 孟祥芬 老師	
		● 一柚多用製作教學	家政班	
		● 柚子的多元應用&保存	蘇美綾 班長	
	不收門票的	● 參訪台灣農創館		
	農遊新體驗	● 探索五星級菇類產學博物館		
12:00~	賦歸 (攜帶回柚子磅蛋糕 1 條+柚子醬 1 罐+柚皮清潔劑 2 瓶。)			

※ 課程名稱或內容若有異動,將以授課老師為主



「柚」惑全運用,寶「柚」新啟發

(柚子磅蛋糕+柚子醬+柚皮清潔劑超值課程)

- ★ 打造零剩食,「良食」不浪費
- ★ 全食物營養,「柚惑」新體驗

課程概述

- ★ 國產柚子好處多
- ★ 一柚多用 DIY
- ★ 休閒農遊新體驗-霧峰區農會尋寶



★僅為示意圖;授課老師將依當季食材些微調整·可攜帶回柚 子磅蛋糕1條+柚子醬1罐+柚皮清潔劑2瓶。

活動日期	<u>112</u> 年 <u>9</u> 月 2 <u>8</u> 日 (星期四)	報名費用	580 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 40 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 網路報名

報名網址:https://reurl.cc/GKVopp

- 3. 即日起至 9 月 18 日截止報名·報名完成後請於 5 日內完成繳費(請於 9 月 21 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。

