2023 阿里山四季茶旅
茶旅在地培力課程 第一場次

活動時間:112 年 7 月 10 日(一)10：00-15：30

活動地點:阿里山國家風景區管理處 環境教育中心

課程一: 茶入菜，讓料理達到星高度

講師介紹:

林耀輝 主廚

現任：

臺中市役所-說故事的人 Narratore 主廚

經歷：

- 2018 聖沛黎洛年輕廚師競賽 東北亞代表
- 曾任職於義大利米其林一星餐廳 Trattoria Zappator
- 曾任職於臺北晶華酒店、臺北香格里拉飯店、萬豪酒店、臺北花園酒店

擅長：義大利料理、甜點烘焙、東西洋新創料理、茶點研發設計

活動流程:

時間	活動內容	時間長度	內容說明
09:40~10:00	學員報到	20 分	學員簽到 確認便當數量與葷素
10:00~10:10	課程開場	10 分	講師與課程介紹
10:00~10:20	食譜與食材介紹	20 分	食譜、食材與說菜介紹
10:30~11:05	創意茶點-茶奶酪 製作及擺盤教學	35 分	研發由茶品做為基底的甜點，並將阿里山特色茶特色融入其中
11:05-11:40	創意下酒菜料理- 茶豬肉凍 製作及擺盤教學	35 分	將料理帶入生活之中，設計創意料理與茶及酒一起品嘗
11:40~12:00	教學料理品嘗	20 分	一同品嘗課程所完成的

	問題交流時間		料理，並與主廚進行問題討論、意見交流
12:00~13:20	午間用餐及休息	80 分	

課程二: 當代藝術與東方茶藝碰撞的茶酒文化

講師：

林千皓 老師 / 陳宜真 調酒師

現任：

神閑茶股份有限公司 執行長

第六屆茶藝促進會 理事

第一屆中國工夫茶協會 常務理事

經歷：

- 2016 中華人民共和國高級茶藝師/高級評茶員
- 臺灣行政院農委會茶業改良場茶葉感官品評中級評茶資格
- 中華茶藝聯合促進會第十二屆全國雙杯泡茶比賽最佳茶侶獎

陳宜真 調酒師/現任後院，Larriere-cour，威士忌博物館調酒師，台北

活動流程:

時間	活動內容	時間長度	內容說明
13:20~13:30	學員報到	10 分	學員簽到
13:30-13:50	認識茶酒簡報課程	20 分	認識茶與酒的知識，以及現在年輕客群趨勢
13:50-14:20	茶酒基調調製與品茗	30 分	以不同酒為基底，調製茶酒教學
14:20-14:40	學員茶酒實作體驗	20 分	每位學員實際操作，體驗茶酒調製
14:40-15:00	成果饗宴 茶文化交流時間	20 分	品嘗茶酒，並與講師進行問題交流
15:00~	賦歸		