

2026 阿里山四季茶旅 - 在地共創培訓課程

阿里山茶香特色餐點暨四季茶調飲實作研習

一、課程概述

本次研習以阿里山高山茶、在地特色食材及山林風味為主軸，規劃「特色茶香餐飲」與「四季茶旅調飲實作」兩大課程，共計 2 天（共計 16 小時）。

透過主廚與調酒師的專業示範及實際操作，帶領學員學習茶香餐點設計、擺盤美學、茶湯運用入菜、風味搭配等，協助在地業者發展兼具阿里山特色、美感與市場應用性的餐飲產品。

- 參與人數：30 人、調酒及茶餐課程共計 16 小時
- 課程天數：2 天+冬季茶會成果發表 4 小時
- 每日時數：上午 4 小時、下午 4 小時
- 上課日期：115 年 10 月 12 日(一)、13 日(二)
- 報名日期：即日起~9 月 30 日
- 公告錄取：10 月 6 日下午 5 點於阿里山國家風景區管理處官網進行公告
- 上課地點：呷酒餐酒館（600 嘉義市西區垂楊路 818 號）
- 招募對象：年滿二十歲以上，戶籍地設於阿里山地區(阿里山鄉、梅山鄉、竹崎鄉、番路鄉)。
- 錄取標準：錄取者必須參與 12 月 5 日冬季茶會成果發表活動，符合條件並超過錄取人數者，就以抽籤決定錄取名單。
- 成果發表：12 月 5 日冬季茶會辦理 4 小時成果發表會
- **總培訓時數為每梯次 20 小時**

課程別 / 課程時間	上午 08:00~12:00	下午 13:00~17:00
茶餐料理課程	A 組 15 位學員	B 組 15 位學員
四季調飲講師介紹	B 組 15 位學員	A 組 15 位學員
以雙課程、雙講師進行-培訓課程共計 16 小時(含茶餐、四季調飲)		
12 月 5 日冬季茶會辦理 4 小時成果發表會 學員培訓總時數為 20 小時		

二、課程規劃/完成四季調飲、完成特色茶餐點

本次研習特別邀請「**酣呷餐酒館**」專業團隊擔任授課師資，由團隊主廚及調酒師分別進行餐飲與調飲教學。

餐飲課程由主廚帶領，著重茶香餐點製作、食材色彩搭配及擺盤美學；

調飲課程則由專業調酒師帶領，教導學員如何製作阿里山四季茶調，結合高山烏龍茶、小葉紅茶、咖啡葉茶、金萱茶等，完成開發設計。

課程規劃採「雙講師 + 茶專業協力」模式，而非由單一講師包辦全天。

上午 | 茶餐料理講師 具地方料理、風土餐桌、茶入菜或餐飲商品開發經驗。

下午 | 四季調飲講師 具茶調飲、無酒精調飲、咖啡館飲品研發或餐飲品牌商品開發能力。

本次課程將從「**阿里山茶風味 × 創意調飲**」出發，帶領學員認識不同茶品的香氣、滋味與應用方式，並透過風味搭配與調飲實作，將阿里山茶轉化為兼具地方特色、季節感與市場性的特色飲品，建立「一山四味」四季茶飲的風味識別。

課程時數：**每梯次 15 人、課程時數 16 小時，共計開立 2 梯次課程**

(採 AB 分組進行、上下午分組進行課程。一樓特色調飲、二樓特色茶餐)

因應場域設備限制，本課程不使用爐具，所有肉品與食材均於課前完成熟製、清洗及分裝。現場以食材組合、色彩搭配、醬汁運用及擺盤美學為主要教學內容。

運用阿里山高山茶、小葉紅茶、咖啡葉茶及季節水果，教授茶湯萃取、酸甜比例、酒體搭配、杯型選擇及杯飾設計無酒精四季風味調飲。

三、授課師資

茶餐料理講師 | 盧建鈞 主廚

具備鐵板燒、燒肉、台菜與餐酒料理等多元餐飲經歷，擅長將不同料理技法融合在地食材與現代餐飲思維。

- 嘉義衣蝶百貨 | 上富鐵板燒 主廚
- 嘉義新光三越百貨 | 上騰鐵板燒 主廚
- 嘉義雄野燒肉 | 行政主廚
- 台南酣呷餐酒 | 顧問 酣呷台北 | 顧問



具餐飲料理實務經驗，擅長運用現代餐酒料理思維，結合食材風味、料理技法與餐桌美學，創造兼具風味層次與視覺呈現的特色料理。

相關經歷 / 酣呷餐酒、食上主義、喃

本次以「**阿里山茶入菜 × 在地風土食材**」為核心，帶領學員認識不同茶品的香氣與風味特性，透過料理實作，將阿里山茶融入日常餐桌，開發具地方特色與市場潛力的茶風味料理。

四季調飲講師介紹 | 陳品璇 調酒師

現職專業調酒師，具餐酒館與調酒實務經驗，熟悉基酒、風味搭配及創意調飲製作。負責茶風味辨識、調酒基礎技法、風味勾兌、四季八款案例拆解、分組實作及成果講評，帶領學員建立茶風味調酒的設計與修正能力。

相關經歷 / 酣呷餐酒、食上主義、喃

擅長透過不同基酒、香氣及風味素材進行搭配，以簡單易懂的方式帶領學員認識調酒，並將專業技巧轉化為可實際操作的飲品製作方式。



阿里山茶料理職人實作

課程時數：茶餐 8 小時、調飲 8 小時

以阿里山茶為料理素材，透過主廚示範與實際操作，認識茶湯入菜、泡後茶葉再利用、茶香滷製、低溫舒肥、茶入醬汁及茶粉等技法，完成具阿里山茶特色的茶便當。

115 年 10 月 12 日(一) 茶餐課程規劃

時 間	單 元	內 容
08:00–08:30	課程開場 從一杯茶到一道料理	認識阿里山茶風味特性，建立「茶入料理」概念；解析茶香、苦澀、焙火、回甘與食材搭配邏輯。
13:00–13:30		
08:30–09:00	茶風味與入菜技法	認識金萱、青心烏龍、紅茶等茶品特色；搭配阿里山季節食材、山產、蔬果，建立風味組合。
13:30–14:00		
09:00–09:50	主廚示範 茶入菜技法	示範茶湯入菜、茶葉入菜、茶粉、茶鹽、茶醬汁等應用，並示範 2–3 道茶特色料理。
14:00–14:50		
09:50–11:30	分組實作 I 茶特色料理	5 人一組，以指定阿里山茶與在地食材進行料理實作，完成茶料理 / 茶食作品。
14:50–16:30		
11:30–12:00	試吃 × 講師講評	從茶味平衡、地方特色、餐飲實用性及商品化可能進行講評。
16:30–17:00		

115 年 10 月 13 日(二) 茶餐課程規劃

時 間	單 元	內 容
08:00–08:30	茶餐商品化設計	以「日出、雲海、森林、星空」等阿里山意象示範風味轉譯與餐點設計。
13:00–13:30		
08:30–09:00	主廚進階示範 一山四味	各組進行菜色組合、茶品搭配、餐盒配置及作品故事設定，完成創作提案。
13:30–14:00		
09:00–09:50	創意茶便當設計工作坊	各組進行菜色組合、茶品搭配、餐盒配置及作品故事設定，完成創作提案。
14:00–14:50		
09:50–11:30	分組實作Ⅱ 阿里山創意茶便當	各組完成 1 套「阿里山創意茶便當」，將茶香、在地食材、季節風味及視覺呈現整合為完整商品。
14:50–16:30		
11:30–12:00	餐盤 / 餐盒攝影與成果陳列	完成作品擺盤、成果拍攝與展示，建立後續店家推廣及行銷素材。
16:30–17:00		

A 、 B 梯次各 16 小時
茶入料理概念與阿里山茶風味認識
茶湯入菜、茶葉再利用及茶粉應用
主廚示範特色茶料理
茶便當製作與分組實作
醬汁、餐盒組裝與成果呈現
成果展示及講師講評

阿里山特色茶風味調飲實作

課程時數：茶餐 8 小時、調飲 8 小時

運用阿里山四季代表茶及既有茶風味作品，教授茶湯萃取、風味辨識、酸甜比例、香氣搭配、調酒技法、杯型及冰塊運用，並依不同場域需求延伸調飲版本。

115 年 10 月 12 日(一) 識茶・識酒・風味調製

時 間	單 元	內 容
08:00–08:30	開場 四季茶旅 與茶風味地圖	說明課程目標與成果設定；認識阿里山四季茶旅概念，以及茶如何從品飲延伸至創意調飲。
13:00–13:30		
08:30–09:00	茶的風味辨識與萃取	茶湯試飲：辨識香氣 / 茶感 / 尾韻，理解不同濃度對調飲的影響。
13:30–14:00		
09:00–09:40	調飲 / 調酒基本技法 與安全衛生	認識雪克杯、吧匙、量酒器等器具；實作 Build、Shake、Stir、Roll，建立操作與安全衛生觀念。
14:00–14:40		
09:40–10:20	基礎實作 I 茶 × 風味素材	練習茶與果汁、果醋、蜂蜜、糖漿、香草、氣泡等素材搭配，掌握甜、酸、苦、香及茶韻的平衡。
14:40–15:20		
10:20–11:40	基酒與茶的搭配邏輯	認識常用基酒及香氣特性，解析不同茶種與酒體、果香、草本香氣的搭配原則；同步建立無酒精版本轉換概念。
15:20–16:40		
11:40–12:00	品飲交流 × 講師講 評	分組品飲，針對風味平衡、茶特色呈現、技法與視覺進行講評，作為第二天創作基礎。
16:40–17:00		

115 年 10 月 13 日(二) 四季創作・商品應用

時 間	單 元	內 容
08:00-08:30	四季風味設定 一山四味	說明課程目標與成果設定；認識阿里山四季茶旅概念，以及茶如何從品飲延伸至創意調飲。
13:00-13:30		
08:30-09:00	四季代表飲品示範	講師示範四季茶調飲 / 茶調酒設計邏輯，解析茶種、基酒、季節素材、酸甜平衡及裝飾搭配。
13:30-14:00		
09:00-09:40	商品設計 從創意到菜單	飲品命名、杯器、裝飾、成本、標準配方及出杯流程，思考可於餐廳、民宿、茶館等場域實際導入。
14:00-14:40		
09:40-10:20	分組企劃 四季飲品設計	各組選定季節，完成飲品概念、茶種、素材、基酒 / 無酒精設定、比例及故事提案。
14:40-15:20		
10:20-11:40	分組實作Ⅲ 四季創意調飲 / 調酒	依上午企劃實際製作，透過試飲持續修正茶感、酸甜、酒體、香氣與視覺呈現。
15:20-16:40		
11:40-12:00	成果發表 一山四味・四季入杯	各組進行 3 分鐘風味提案與現場品飲，說明季節設定、茶種、素材、創作理念及店家應用方式，由講師總評。
16:40-17:00		

第 1、2 梯次各 16 小時

四季茶款認識與風味品飲
茶湯萃取及濃度運用
茶、果香、酸甜與茶體搭配
講師示範特色調飲
學員分組調製與比例調整
成果試飲、拍攝及講師講評

四、成果發表 | 「一山四味·阿里山風味桌」

為展現「2026 阿里山四季茶旅－在地共創培訓課程」之實作成果，預計於 **12 月 5 日冬季茶會** 規劃「一山四味·阿里山風味桌」成果發表，將課堂所學轉化為可看、可品、可體驗，更具市場應用潛力的阿里山茶風味作品

一、成果發表方式

採**每 5 人一組**進行成果共創，每組以阿里山茶、在地食材及四季風土為創作核心，完成：

- 1 份創意茶便當
- 2 杯創意茶調飲
- 3 分鐘風味提案

各組除呈現實體作品外，並說明茶品選擇、食材搭配、風味設計、創作故事及未來商品化應用構想，讓成果不僅停留於課程作品，更具備實際導入觀光產業的可能性。

二、三大成果展示面向

① 實體成果展示 | 一桌看見阿里山風味

以「阿里山風味桌」形式，完整展示各組完成之**創意茶便當與 2 款創意茶調飲**，透過餐點、茶飲、擺盤與故事設計，呈現阿里山茶從「品飲」延伸至「餐桌」的跨域應用成果。

② 茶風味應用 | 從一杯茶發展一套風味

呈現課程所學之**茶入菜技法、調飲配方、食材搭配及風味設計邏輯**，建立可延伸運用的茶餐與茶飲開發概念，並將優秀作品整理為後續業者合作、菜單優化及特色產品開發素材。

③ 產業應用推廣 | 從課堂作品走進旅遊現場

鼓勵參與學員將成果進一步導入**民宿、餐廳、茶園、茶席、下午茶、伴手禮及觀光體驗場域**，發展具有阿里山識別度的限定餐點、特色茶飲或體驗內容。

透過成果發表建立「**培訓 → 共創 → 展示 → 優選 → 產業導入**」的完整機制，讓培訓成果真正回到地方產業，逐步形成遊客在阿里山「**喝得到、吃得到、體驗得到，也帶得走**」的茶旅風味。

2026 年阿里山四季茶旅在地培訓課程報名表

姓名		性別 ☐ 男 ☐ 女
出生日期	年 月 日	LINE ID :
通訊地址		
電話	(O)	
	(H)	
	手機 :	
工作狀況	1.在阿里山經營之店家_____。 經營產品內容: ☐ 無經營店家 2.是否為返鄉青年： ☐ 是， ☐ 否。	
E-MAIL		
成果發表會參與意願調查表	☐ 可參加 12 月 5 日(六)- 冬季茶會成果發表活動規劃	
1.為何想參加今年度的四季茶旅在地培訓課程？ 2.在地培訓課程錄取名額為 30 人次，可參與冬季茶會實作之茶人將優先錄取。		

以上，請填寫線上報名表 <https://www.surveycake.com/s/OOa8Z>

洽詢專線：食釀規劃設計 聯絡人：邱郁靜 | 0963-671-786

✉ 活動信箱：a0963671786@gmail.com