

籃城書店的烹飪教室-經典瑪格莉特披薩與小鎮埔里的雙人舞

[2017-02-11/大埔里報]

跨國跨文化料理最迷人之處是食材和風味的融洽組合。異國風味的披薩上鋪滿埔里地區的當令時蔬將會展現何種風情呢?當令食材指的是遵循自然規律，符合節氣生長成熟的食物。能享受到在地當令時蔬，是生活在埔里的我們最簡單的幸福。

出生於埔里的吳彥昌老師，擁有 12 年五星級飯店廚師經驗，飲食的理念圍繞一個簡單的概念「食用真食物」。他在台北、台中、高雄多處開課，傳達飲食知識，也教無毒餐飲，推廣有機蔬果。每次彥昌老師回埔里時總會跑產地，看看當季的蔬果有哪些，再依據時令，設計食譜，讓人吃得好、吃得巧。並透過教學與推廣，拉進消費者與產地的連結。

這次彥昌老師選擇教大家製作披薩，原因有二：首先，不要以為披薩就是把麵皮桿一桿，把食材鋪滿，再進烤箱，就可以完工囉。製作餅皮，可以讓我們從最基礎的麵粉選擇開始認識食材特性，認識每一個加入的用料，是為了提味，還是有什麼其他功效？了解比例配置的原理，就能製作出自己喜歡的餅皮口感。其次，讓學員透過眼、耳、口、手、鼻五官認識在地食材，讓大家知道大埔里地區現在有什麼樣的當令蔬果？如何購買？買了要怎麼料理？怎麼料理才會變成美味？如果要省時烹飪，要怎麼處理？沒有應有的設備，又該如何變通烹飪方式？因此，歡迎對烹飪有興趣，或是始終不得其門而入的朋友們，到籃城書房來學習挑選與運用食材的方法，賦予自己感官一種新體驗，228 連假就安排一趟廚神之旅吧。

[課程資訊]

一、課程時間： 3 小時。

二、時間：2/25(六)14:00-17:00

三、主廚：吳彥昌老師（12 年五星級飯店廚師經驗、無毒有機餐飲教學、有機推廣、廚師訓練培養、哩厚 coffee 主廚）

四、實作內容：經典瑪格麗特披薩，一人一份，披薩大小 12 吋。此次食材不含肉類。

五、教學內容：

1. 自製披薩餅皮。
2. 認識在地當令食材。
3. 製作醬汁。
4. 如何使用家中現有器材重現上課所學。

費用：1800 元/人，早鳥價 1500 元(2/17 前早鳥優惠)。

人數上限：15 人，若未達 10 人，課程取消，報名截止日為 2/22(三)。

六、報名方式：

1. 報名表單報名：goo.gl/CpvFpj
2. 致電報名，書房電話：049-2913258，趕快來報名！