

附件二：一月份農學講堂 中式佳點健康嘗

一月份農學講堂將教大家用當令食材做出「花生炒雞丁」、「草莓提拉米蘇盆栽」及「金柑蛋塔」等創意料理，有道地的中式料理及讓人感到幸福洋溢的西式甜點！有興趣的朋友們千萬別忘了揪親友一起來報名參加喲！（詳情請見下方課程日期時間表）

時間	時間	課程內容	預定講師	備註
1/6	14:00-15:00	金瓜炒米粉教學	高春來老師	• 限現場報名 • 限 70 個名額
	15:20-16:20	鯖魚炊飯教學	高春來老師	• 限現場報名 • 限 70 個名額
1/13	14:00-15:00	花生炒雞丁教學	王玉卿老師	• 限現場報名 • 限 70 個名額
	15:20-16:20	豬蹄子燜土豆教學	王玉卿老師	• 限現場報名 • 限 70 個名額
1/20	14:00-15:00	草莓提拉米蘇盆栽教學	邱文娟老師	• 限現場報名 • 限 70 個名額
	15:20-16:20	草莓杯子蛋糕教學	邱文娟老師	• 限現場報名 • 限 70 個名額
1/27	14:00-15:00	金柑司康教學	吳秀娟老師	• 限現場報名 • 限 70 個名額
	15:20-16:20	金柑蛋塔教學	吳秀娟老師	• 限現場報名 • 限 70 個名額

農學講堂 報名方式：

農民市集消費滿 100 元即贈送一點，憑券一個人一點可以抵用一堂課程（依報名順序，額滿為止），抵用課程後點數由服務人員收回，不得退回；農學講堂課程開始五分鐘後開放剩餘名額候補，不需點數即可於農學講堂報到處排隊候補。

※為使所有市民朋友享有上課之權益，農學講堂將為身心障礙者保留預先報名之 10 個名額，請於平日致電市農會(02-2707-0612 轉 252 陳先生)提前報名，以利工作人員後續準備作業（須自行攜帶輔導人員），並請於上課當天攜帶證明之證件。

~ 歡迎大家踴躍報名 ~