

## 臺北市萬華區公所辦理 108 年「新移民烹飪班」

這次萬華區公所首度特別與萬華社區大學合作開設新移民烹飪班，於3月4日起至4月8日每周一、三、五下午，在萬華社區大學烹飪教室教導新移民烹煮道地的中華料理。

為期1個月，15堂共45小時的課程，邀請萬華社大中餐講師擔教授32道家常菜，萬華區詹天保區長表示，區公所結合萬華社區大學第一次開設新移民烹飪班，課程內容特別參考丙級中餐烹調技術士考試內容來設計，除了增進新移民生活適應能力外，也希望上完這次烹飪班的課程，新移民可以學習到一技之長，培養就業能力；此外，新移民學員與一般學員一起上課，期望藉由多元交流也可以激盪出不同創意廚藝。

黃課長梅怡蒞臨主持始業式



老師講解沙茶羊肉如何製作



學員認真調配各種菜系



學員完成炒米粉、豬排、炒四季豆



學員烹調香菇、高麗菜、紅蘿蔔切絲



老師講解如何調製醉雞醬料



學員完成清燉牛肉湯、鮭魚大白菜



詹區長與萬華社大副校長蒞臨主持結業式



成果展區長與全體學員合照



成果展學員完成講師教授菜系及異國美食

