**萌翻冬至-國產雜糧MIX造型湯圓教學課程**

1. 課程目的：希望國人一起以行動支持在地、創意的國產雜糧美食，促進國產雜

糧多元化發展、玩出新花樣。想讓吃湯圓變成一件開心的事嗎？將國產雜糧製作成萌到破表的造型湯圓，湯圓外皮與本會台農鮮乳完美結合碰撞出最特別的火花！「食在地，用在地」，食材天然、新鮮讓人吃得好安心，特別邀請蛙將軍甜點共和國甜心主廚Jessie老師不藏私的帶領我們捏製超萌的造型湯圓，體驗獨一無二的手工製作，動手做出花錢也買不到的溫暖與心意，今年冬至讓您的湯圓變成最獨特、最萌的小玩意兒！

1. 課程日期：108年12月11日（星期三）13時30分至16時30分。
2. 課程地點：中華民國農會3樓大禮堂。
3. 招生名額：35名。
4. 報名方式：即日起至12月4日(星期三)止，報名優惠價：350元/人。

欲知詳情請參閱活動報名表及相關網址。

1. 課程規劃

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **時間** | **課程名稱** | **課程綱要** | **主持人/講師** |
| 13:30前 | 報到完畢 |
| 13:30~16:30 | 雜糧、湯圓好MATCH | * 認識國產雜糧
* 湯圓皮教作
* 黑芝麻、甘藷內餡製作
* 解密造型湯圓
* 萌翻冬至成果展示
 | 蛙將軍甜點共和國 甜心主廚Jessie 老師 |
| 湯圓雜糧碗裡相遇 | * 紅豆湯底熬製秘方
* 湯圓好吃煮法
* 新鮮湯圓的保存方式
 |
| 分享時光 | 現場品嚐老師示範湯圓、湯底 |
| 16:30~ | 賦歸 (可攜帶回1盒10顆Q萌可愛的造型湯圓) |

※ 課程名稱或內容若有異動，將以授課老師為主

|  |
| --- |
| **萌翻冬至-國產雜糧MIX造型湯圓教學課程** |
| **課程概述** | * 認識國產雜糧
* 解密造型湯圓
* 煮湯圓的「小撇步」與「大絕招」
* 保存方式
* 分享時光
* 攜帶回1盒10顆Q萌可愛的造型湯圓
 |  |
| **活動日期** | 2019年12月11日 (星期三) | **報 名 費 用** | 350元 |
| **姓 名** |  | **性別** |  |
| **聯絡地址** | □□□  |
| **聯絡電話** | 市話： 手機： |
| **E-Mail** |  |
| * **注意事項：**
1. 【農藝學×學容易】推廣教室本梯次以35人為限，須滿25人才開班，不足額時將另行通知。
2. 報名方式：

填寫本報名表後傳真至04-24854573 Email至iris@farmer.org.tw電話報名專線：（04）24853063轉209 (陳小姐)掃描右方QR Code網路報名1. 即日起至12月4日截止報名，經確認名額後另行通知繳交報名費(請於12月6日下午5時前繳交)，繳費方式：

可於繳費截止日前至中華民國農會推廣部家政課現場繳交 (台中市大里區中興路二段522號)匯款至戶名：中華民國農會，帳號171004006173 (台灣銀行-德芳分行)匯款完成後請以電話確認，以俾核對。1. 活動期間若遇天災氣候等不可預期之變數，將另行通知擇期舉行，除以上不可抗力之因素外，費用已繳視同同意上述內容，不得以其他理由要求退費。
 |