

法務部矯正署臺南第二監獄

107 年度技能訓練班上課-三鮮白玉海鮮羹

本監製麵及中餐技訓班，於 107 年 3 月下旬開辦，第 1 期招收 12 名學員，在中餐烹調部分，請到擁有乙級中餐技術士證照的盧老師，本身學識豐富，於遠東科技大學餐飲管理研究所畢業，曾多次參與料理比賽並奪得大獎經驗，極具教學熱忱，在課堂中會親自示範各種刀工及技法並培養同學正確的料理知識，耐心指導同學養成技能。



盧老師曾說：「這些同學都是很聰明的，他們沒有學不來的事，就怕他們不肯按照步驟努力去做，凡是若不按部就班，再好的食材也會因為缺少工序而失去原本該有的風味；做菜跟做人一樣道理，若沒有腳踏



實地，實在勤奮做事，也容易因為一個偏差想法而誤觸法網，希望他們能從學習做菜中去領會做人的道理。」

盧老師通常會親自示範教學並告知當中應注意事項及烹飪技巧，然後讓學員們分組操作，實地烹調佳餚後，再由學員試吃品嚐，這也是學員最期待的時刻，藉著實作分享及討論，學員很快就能融會貫通，明白箇中奧妙參訓的學員都覺得受益良多。

