

潮嚮山海基隆

地方特色餐食研發與教學

如何詮釋基隆味，找回基隆山的味道、海的氣息，從土地的滋味了解城市的歷程，結合食的滋味，梳理屬於基隆山與海的飲食脈絡，找到深具基隆在地滋味，邀請到法國、日本、台灣三位料理專家，透過多樣國際化料理視角的分享為明年的基隆城市博覽會進行暖身預備。

料理講師

1. 法籍料理家

Clément Urquijo

Café Pichot 法國咖啡餐酒館 owner-chef，透過長期在台灣從事餐飲工作，調整台灣對於法式飲食調味的接受度，特別注重餐廳成本管理、食材供應商找尋、台法口味平衡。拿手餐飲風格為南法尼斯、馬賽等地的著名料理。

2. 日籍料理家

石田香織

旅居台灣 15 年，燒酎 Bar 五右衛門店主，研究大同電鍋料理逾 10 年，電鍋專業料理教師、自行開發食譜與課程、長年擔任電鍋料理顧問及日式居酒屋經營，擅長台日融合料理、以大同電鍋製作日本料理的食譜開發。

3. 台籍料理家

林品君

鄉菜-The Coriander Cooking Studio 鄉菜 Founder

The Coriander Cooking Studio 鄉菜工作室主理人。TripAdvisor 搜尋第一名的台灣料理教室，利用外籍觀光客來台灣必吃的各種小吃推廣深度台灣飲食文化，並擅長用故事和包裝設計將不起眼的在地食品行銷至其他國家。

時間: 10/7(四) 13:30-16:00

地點: 八斗子岸置中心 廚藝教室 (202 基隆市中正區環港街 5 號)

從魚市場進入後往岸置中心

活動流程: (活動全程免費, 請事前報名與確認)

時間	內容
13:30-14:00	學員報到
14:00-14:40	場次 1 暖法式輕食便當 屬於基隆的法國脈絡與味道
14:50-15:30	場次 2 日式料理演繹 日式的鄉愁滋味
15:30-16:00	暖味便當料理競賽說明



報名聯絡人:

讓世界愛上台灣(股)公司

陳思佑 0978-035066 Yoyo Chen

email: yoyo280551@gmail.com