

## 2025 年米穀粉應用推廣訓練班

【🌾 2025 米穀粉應用推廣訓練 · 臺南場】在中華醫大餐旅管理系

感謝農糧署及中華穀類食品工業技術研究所指導辦理 ✦

現場由晶英酒店點心主廚廖楷平帶來純米穀粉無麩質創意點心示範～阿薩姆蛋糕、濃情巧克力蛋糕、核桃雪球米餅乾及鳳梨椰子米蛋糕。同時邀請華醫李碧娥校長與餐旅管理系林苑暉主任、黃裕文老師、謝仁哲老師師生團隊，與大家一同見證米穀粉在餐飲創新的健康美味魅力、歡度七夕情人佳節！



