

2019 年僑務委員會 臺灣創意美食暨製作研習班日程表 (草案)

日期	時間	行程	備註
7 月 8 日 (星期一)	09:10-10:00	➡ 團員報到	➡ 僑務委員會 ➡ 實踐大學 ➡ 實踐大學 L 棟二樓國際會議廳 臺北市大直街 70 號
	10:00-10:50	➡ 僑務委員會簡介、學員自我介紹 (含選正副學員長、活動說明)	
	10:50-11:20	➡ 海外信用保證基金業務介紹	
	11:20-11:50	➡ 僑務會業務與僑胞卡簡介	
	11:50-12:00	➡ 始業式/拍攝團體照	
	12:10-14:00	僑務委員會-歡迎午宴	
	14:20-17:20	➡ 專題講座(1)-創業經營管理實務課程	
	17:20-18:30	入住城市商旅南東飯店-自由活動	➡ 臺北市南京東路 5 段 411 號
7 月 9 日 (星期二)	07:00-07:50	晨喚 早餐	
	07:50-08:30	集合→出發	
	08:30-12:30	➡ 創意美食-前菜篇 * 清蒸牛腩盅 * 香酥苔條松子 * 蝦釀鮮鮑盒 * 翡翠無錫排骨	
	12:30-13:30	午餐	
	13:30-17:30	➡ 創意美食-創意分子篇 * 創意臺式滷肉 * 翠玉干貝-煙燻 * 松子鮮魚球 * 烏魚子炒飯	
17:30-17:50	環境整潔 交通車→飯店		
7 月 10 日 (星期三)	07:00-07:50	晨喚 早餐	
	07:50-08:30	集合→出發	
	08:30-12:30	➡ 創意美食-小吃篇 * 極品滷肉飯 * 珍寶佛跳牆 * 臺式炒米粉 * 芒果鳳梨酥	
	12:30-13:30	午餐	
	13:30-17:30	➡ 創意美食-臺菜篇 * 鮮味紅蟳米糕 * 臺式龍鳳三味拼盤 * 頂級酥炸捲	
	17:30-18:30	➡ 企業參訪(1)	
18:30-18:50	交通車→飯店		

日期	時間	行程	備註
7月11日 (星期四)	07:00-07:50 07:50-08:30	晨喚 早餐 集合→出發	
	08:30-12:30	◆ 創意美食-米其林篇 * 東坡肉佐金銀米 * 川味蝦球佐乾燒醬 * 貴妃煨牛腩煲 * 香脆炸響鈴	
	12:30-13:30	午餐	
	13:30-17:30	◆ 創意美食-宴會篇 * 干貝櫻花蝦 * 寶島米樂南乳雞 * 香煎鴨腿排 * 三杯燴明蝦	
	17:30-17:50	環境整潔 交通車→飯店	
7月12日 (星期五)	07:00-07:50 07:50-08:30	晨喚 早餐 集合→出發	
	08:30-11:30	◆ 成果展佈展	
	11:30-12:30	◆ 綜合座談及結業式	
	12:30-14:00	◆ 成果展餐會	
	14:10-16:10	◆ 專題演講(1) -當前臺灣經濟發展及挑戰	
	16:30-18:30	◆ 專題演講(2) -產業發展現況及趨勢	
	18:30-18:50	環境整潔 交通車→飯店	
7月13日 (星期六)	07:00-07:50 07:50-08:30	晨喚 早餐退房	
	09:00-12:00	◆ 專題講座(2)-創業經營管理實務課程	
	12:00-13:30	午餐	
	13:30-16:30	◆ 企業參訪(2)	
	16:30-17:00	交通車 賦歸	

◆ 僑務委員會保留課程變更之權利