用咱ㄟ台灣黃豆＆水果，DIY做豆腐＆發酵液！

鮮活講堂開課囉！喜歡豆香濃郁的真豆腐嗎？還是想來杯酸甜可口的蜜桃李發酵液？由堅持使用台灣黃豆和天然鹽滷的「穿龍豆腐坊」，來介紹用台灣黃豆做豆腐的故事，教你辨識好的黃豆與美味；還有種出有機紅寶石的「Me棗居」，教你用當季的水蜜桃和李子，調配出酸甘甜的水果發酵液。

1.手作名堂：手工鹽滷豆腐＆蜜桃李發酵液

2.來這裡學：苗栗縣公館鄉福基旅遊服務中心(好客坊)

(苗栗縣公館鄉福基村5鄰123號)

3.開課時間：104年6月6日 二梯次

上午場10:30～14:30及下午場13:00-17:00

4.報名方式：請兩人1組報名製作，每組收費1,999元，每梯限制12組

5.有吃有拿：手作鹽滷板豆腐兩人1塊、蜜桃李發酵液每人1瓶、兩人餐

　　　　　　點（味増鹽滷豆腐湯、炒有機芋頭米粉、有機梅醋）、好客

　　　　　　坊農產消費抵用券每人150元

6.報名方式：請於6月1日前傳真或電話報名，(02)2301-7165#304

杜小姐，額滿為止

7.備註說明：民國99年後出生者，可免費隨團參與活動，但不附農事體

驗相關材料

※參加本次課程可同時享製作豆腐DIY套組95折(杉木製豆腐板、台灣天

然鹽滷、豆腐布一組)、黃豆9折優惠！

※貼心小提醒：記得帶保鮮盒來裝新鮮出爐的豆腐喔！

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 時間 | 上午梯活動 | 時間 | 下午梯活動 |
| 10:30-11:00 | 報到 | 13:00-13:30 | 報到 |
| 11:00-12:00 | 做豆腐 | 13:30-14:30 | 蜜桃李發酵液 |
| 12:00-13:30 | 用餐 | 14:30-15:30 | 做豆腐 |
| 13:30-14:30 | 蜜桃李發酵液 | 15:30-17:00 | 用餐 |
| 14:30~ | 賦歸 | 17:00~ | 賦歸 |

**用咱ㄟ台灣黃豆＆水果，DIY做豆腐＆發酵液！**

**報名表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **學員姓名** |  | | |
|  | | |
| **電　　話** |  | 手　　機 |  |
| **E-mail** |  | | |
| **餐　　點** | □葷　□素 | | |
| **報名梯次** | □上午梯　□下午梯 | | |
| **需求調查** | □豆腐DIY套組　□台灣黃豆 | | |
| * 請先來電洽詢是否尚有名額，再填妥報名表後傳真至(02)2301-7085，並來電確認報名狀態，確認報名資格後，請匯款至下方指定帳戶，並告知匯款帳號後五碼，完成報名手續。 * 匯款戶名：鮮活農產股份有限公司 * 匯款銀行：第一銀行(代碼：007) * 匯款帳號：172-10-117192 * 洽詢電話：(02)2301-7165分機304杜可柔小姐 | | | |

※請務必先來電確認尚有名額，再進行繳款手續！