附件二：九月份農學講堂

九月份農學講堂帶來很多創意料理的課程喔，有米食的創意料理、還有可以把中秋剩下的文旦作成甜點及健康的酪梨美食教學更是不容錯過；有興趣的朋友們千萬別忘了揪親友一起來報名參加喲！（課程內容如下表）

時間	時間	課程內容	預定講師	備註
9/7 (六)	14:00-15:00	米創意料理 (杏仁米酥餅)	柯麗玲 老師	• 採現場報名 • 限 65 個名額
	15:20-16:20	夢幻的彩虹 (米彩虹千層酥)		• 採現場報名 • 限 65 個名額
9/14 (六)	14:00-15:00	白露來臨品文旦 (柚香馬拉糕)	廖麗華 老師	• 採現場報名 • 限 65 個名額
	15:20-16:20	認識青皮蜜柚 (蜜柚果凍)		• 採現場報名 • 限 65 個名額
9/21 (六)	14:00-15:00	變~植物的色彩	賴淑美 老師	• 採現場報名 • 限 65 個名額
	15:20-16:20	變~彩葉植物操作		• 採現場報名 • 限 65 個名額
9/28 (六)	14:00-15:00	酪梨青醬荷葉捲餅	邱文娟 老師	• 採現場報名 • 限 65 個名額
	15:20-16:20	酪梨杯子蛋糕		• 採現場報名 • 限 65 個名額

農學講堂 報名方式：

※農民市集消費向攤位索取收據即可獲得一個名額報名參加農學講堂一堂課，（依報名順序，額滿為止），換取上課證，並應填妥報名資料、選擇座位（對號入座）；農學講堂課程開始五分鐘後開放剩餘名額候補。

※為照顧身心障礙者，農學講堂將優先保留 10 個參加名額，請於平日預先向台北市農會報名，電話(02)-2707-0612 轉 269 余小姐，請於上課當天攜帶身心障礙手冊或證件，必要時需有家屬隨行協助照顧。

~ 歡迎大家踴躍報名 ~