

109 年均質化成果—雞肉分切實務與營運(109 年 9 月 22 日 13:50~16:30)



雞肉分切廠工作內容與機具操作介紹



雞肉分切操作方式介紹



全雞分切示範操作



講師解答與會師生提問

109 年均質化成果—蛋雞飼養管理與營運(109 年 11 月 5 日 14:45~16:30)



科主任介紹與會講師



講師介紹本次講題—蛋雞飼養管理與營運



講師介紹蛋雞飼養的溫度需求



講師介紹水簾式蛋雞籠的各項結構

109 年均質化成果—畜產加工實務(109 年 11 月 18 日 13:30~17:30)



講師說明茶葉蛋製作流程



茶葉蛋滷煮



貢丸攪打示範



貢丸捏製與水煮

109 年均質化成果—蛋品加工(109 年 11 月 24 日 09:00~12:00)



講師說明今日製作流程



糖心蛋製作



糖心蛋去殼



講師說明酒蛋配方製作

109 年均質化成果—母豬飼養管理技術(01 月 04 日 10 : 00~11 : 50)



科主任介紹本日講題與講師介紹



講師介紹豬隻現場飼養管理技術



講師示範超音波母豬懷孕診斷



講師指導超音波母豬懷孕診斷

109 年均質化成果—禽肉加工實務(03 月 19 日, 12:55~16:30)



科內教師介紹與會講師



講師說明本次操作進行方式



講師指導烤雞醃漬



講師指導以炸彈爐製作烤鴨

109 年均質化成果—畜產加工實務(04 月 30 日，13：30~17：30)



講師說明本次操作項目-中式香腸與布丁



中式香腸攪拌



中式香腸充填



雞蛋布丁製作