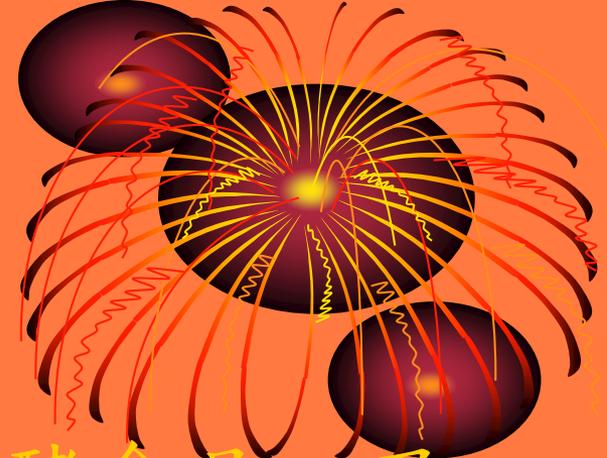




法務部矯正署臺北女子看守所

釀造食品班

# 成立宗旨



- 豆腐乳是我國傳統的大豆發酵食品，乃是以豆腐為原料利用微生物發酵之食品，它具有令人喜愛的特殊風味與質地以及相當高含量的蛋白質，其製作是古老的技術，若能將其融入收容人的技藝中，除能表彰傳統食品技藝，更能使收容人在食品技藝方面習得一技之長。

# 釀造食品班施實計畫目標

- 使收容人於食品技藝方面習得一技之長，讓傳統豆腐乳食品技藝得以傳承，以其特殊風味，發展成為臺北女子看守所自營作業之特色。

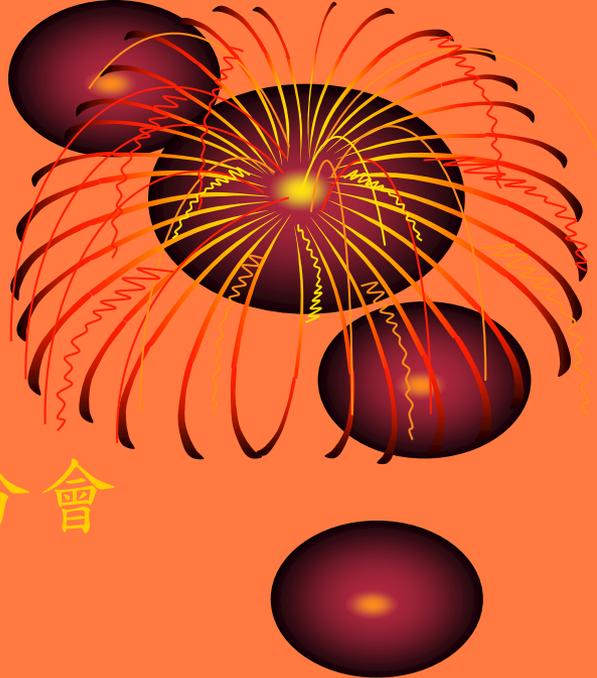


# 合辦單位

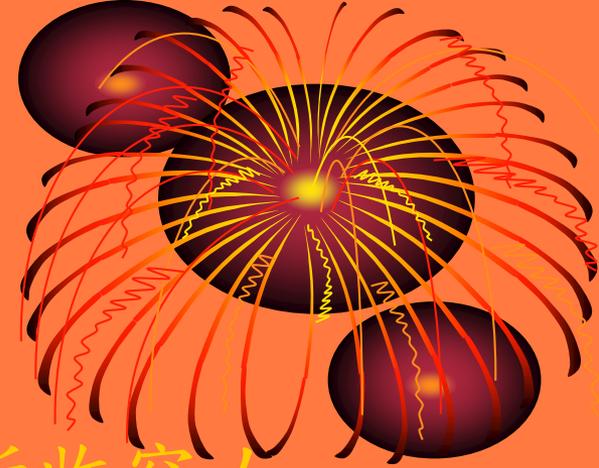
臺灣新北地方法院檢察署

財團法人臺灣更生保護會新北分會

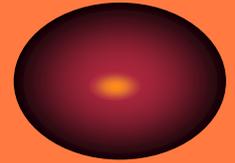
法務部矯正署臺北女子看守所



# 對象



- 法務部矯正署臺北女子看守所收容人



# 師資：黃秀英老師



- 師承傳統古早味豆腐乳技藝



# 學習成效

