跨越兩千公里！桃園永平工商連兩年赴印尼 以舌尖連結華語！臺灣飲食文化課結合鐵板燒實作課，點亮山口洋僑生技職視野

#新光明　#永平工商　#鐵板燒　#深根計劃

新光明印華學校　　活動時間：2026-10-16

為響應僑務委員會「擴大培育及留用僑生」願景，並深耕「3+4產學攜手合作僑生專班」的海外鏈結，臺灣桃園市私立永平工商高級中等學校於今年10月11日至16日，再度遠赴印尼山口洋新光明印華學校，舉辦結合華語文化與鐵板燒實作的體驗系列課程。這已是永平工商連續第二年跨海辦理此活動，成功為當地僑生開展國際視野，展現臺灣技職教育與華語推廣的雙重成效。

為了讓印尼當地學生在實作前能更融入情境，永平工商國際教育組莊柔則組長特別在實作課前，精心安排了一場「認識臺灣飲食文化」的初級華語課程。透過生動活潑的教學，引導同學學習臺灣代表性美食的華語詞彙與文化背景，成功引發全場學生的濃厚興趣，現場互動氣氛熱烈，為隨後的烹飪實作奠定了完美的語言與文化基礎。

隨後登場的鐵板燒實作課程更是重頭戲。由於印尼山口洋當地缺乏傳統日式鐵板燒餐廳，硬體建置面臨極大挑戰，永平工商教學團隊發揮技職人的變通智慧，克難利用當地的廢棄桌球桌，在學校穿堂搭建出「臨時實習教室」，克服場地限制。團隊更跨海經歷兩次轉機與顛簸車程、歷時20個小時，攜帶近70公斤的專業刀具與鑄鐵鐵板鍋來到現場。今年核心課程以「煎潮鯛魚佐甜辣醬汁」與「炒百菇佐紅燒醬」為主軸，餐飲科鐵板燒專業師傅許進興更走訪當地傳統市場採購，針對當地口味研發出創新的獨門醬汁。實作現場驚呼連連，海外師生對於穿堂搖身一變成為專業實習教室，以及首度接觸的專業鑄鐵鐵板鍋都感到非常驚艷。學生們在學完華語文化後，興致盎然地拿起從未操作過的鐵鏟嘗試翻炒、掌控火候，認真學習每一項技職細節。

為了增添課堂的趣味與挑戰性，每一場實作課結束時，教學團隊皆特別安排「最佳擺盤」的小組評選，並精心準備小禮物獎勵優勝隊伍。當許進興師傅宣布第一名得主時，獲獎的小組雀躍萬分；而沒有獲獎的同學也毫不氣餒，紛紛滿足地表示，雖然擺盤差了一點點，但自己親手做的鐵板料理搭配師傅的特調醬汁，依然十分美味！在充滿歡笑與成就感的氛圍中，完美落實了「做中學、學中做」的技職精神。

永平工商表示，此行落實了僑委會「112年至115年社會發展中長程個案計畫-擴大培育及留用僑生」，透過「語言文化鋪底、技職實作體驗」的創新模式，協助海外僑生建立正確的技職觀念。藉由連續兩年的深度交流，讓印尼當地的學生切身感受到臺灣教育的魅力，也為未來台印兩地的產學合作與僑生培育奠定更堅實的基礎。

2026/10/20 上午 08:54:19

跨越兩千公里！桃園永平工商連兩年赴印尼 以舌尖連結華語！臺灣飲食文化課結合鐵板燒實作課，點亮山口洋僑生技職視野

#新光明　#永平工商　#鐵板燒　#深根計劃

新光明印華學校　　活動時間：2026-10-16

頒獎合影

跨越兩千公里！桃園永平工商連兩年赴印尼 以舌尖連結華語！臺灣飲食文化課結合鐵板燒實作課，點亮山口洋僑生技職視野

#新光明　#永平工商　#鐵板燒　#深根計劃

新光明印華學校　　活動時間：2026-10-16

莊柔則組長分享臺灣飲食文化

跨越兩千公里！桃園永平工商連兩年赴印尼 以舌尖連結華語！臺灣飲食文化課結合鐵板燒實作課，點亮山口洋僑生技職視野

#新光明　#永平工商　#鐵板燒　#深根計劃

新光明印華學校　　活動時間：2026-10-16

學生認真學習

2026/10/20 上午 08:54:19

跨越兩千公里！桃園永平工商連兩年赴印尼 以舌尖連結華語！臺灣飲食文化課結合鐵板燒實作課，點亮山口洋僑生技職視野

#新光明　#永平工商　#鐵板燒　#深根計劃

新光明印華學校　　活動時間：2026-10-16

實習教室

許進興師傅走訪當地傳統市場採購