

課程屬性 | 語言與文化

課程編號 | 952-1011

授課老師 | 山下訓儀

最高學歷/ 國立成功大學歷史學碩士/國立中正大學歷史學博士

- 相關學經歷/
- 臺南市政府委託成功大學主辦的長青大學日文教師
 - 成功大學公務人員進修班日文教師
 - 成大語言中心外文組日文教師
 - 臺南家政專科學校當任日文教師
 - 高雄生產力推廣中心當任日文教師
 - 南台科技大學應用日語系專任教師
 - 康寧大學應用日語學系助理教授

現職/ 實踐大學應用日文學系系主任

上課時間 | 每週二晚上07:00-09:50 第一次上課日期 2006年09月05日 (星期二)

課程理念



關於這一門課：

1. 為什麼想開這門課？希望帶領學員共同學習甚麼

會中文的講究日本料理的日本人直接從頭到尾指導學生。提到日本料理，大部分的人想到在台灣日本料理店常看到的壽司、生魚片、天婦羅等，難道說日本人常常吃那樣的料理嗎？當然不對的。壽司、生魚片等只不過是在特別日子裡偶而吃的料理而已，一般的日本人通常在家裡吃怎麼樣的料理呢？能不能在家裡簡單地作這些料理呢？當然可以。我們透過這門日本家庭料理講座的課程，可以直接接觸日本一般人民的食文化。おいしいよ。

2. 修此門課需具備什麼條件？

唸過動詞和形容詞的學生都可以參加，最好修過日語初級1課程以上的學生。

3. 上課的方式是怎麼進行的？學生可以有什麼收穫？

先教你們下一週實習的料理之煮法以及要準備的道具和材料等，因為道具和材料以及煮料理時的動作都用日語學習，因此，學生們同時可以曾加料理方面的專用單字，下一週實習時馬上可以學以致用了。實習5、6個人一組，實習之前各組準備材料，需要的話，也準備一些道具。

4. 如何取得學分？（評量方式）

出席率50%和實習50%

教材費 | 1000 元

招生人數 | 20 人（若非課程特殊需求，每班招收人數至少 35 人。）

學分收費 | 3 學分 3000 元（18 週課程/一次上課 3 小時）

週次	上課日期	課程主題	課程內容
----	------	------	------

1	1999-11-28 晚上07:00~09:50	日本食文化和就 餐禮節	現在日本的食文化是如何呢？你知道在日本用餐時的禮節嗎？在 在很多方面跟台灣不相同哦。
2	1999-12-05 晚上07:00~09:50	散壽司（散らし 寿司）和日式 清湯（お吸い物	散壽司是在日本最普遍的，也最簡單的壽司料理之一，配日本 式清湯吃的話，不需要其他任何菜和湯，你的肚子就可以滿足 了。而且散壽司算是健康料理之一哦！
3	1999-12-12 晚上07:00~09:50	散壽司和日式 清湯（實習	主要道具和設備：電鍋、大小鍋子、壽司桶、小平底鍋、剪刀
4	1999-12-19 晚上07:00~09:50	日式涼麵（ざる そば）	台灣天氣非常熱，這時能夠簡單的作冰冰涼涼的日式涼麵的 話，太贊了。而且稍微酸酸辣辣的沾料會打開你的胃口哦！
5	1999-12-26 晚上07:00~09:50	日式涼麵（實 習）	主要道具和設備：冰箱、大鍋子、大篩網、大樹膠鉢、小平底 鍋、剪刀
6	2000-01-02 晚上07:00~09:50	日式烤年糕（ 焼きもち）和燴 年糕（雜煮）	日式年糕可以保存很久，肚子有點餓時，日式烤年糕和燴 年糕最適合吃，因為不用太多時間準備，而且因為年糕是用糯 米作的，所以可以滿足你的肚子了，需要湯渴的人煮燴年糕就
7	2000-01-09 晚上07:00~09:50	作日式年糕（ 實習）	主要道具和設備：搗年糕機(老師準備)
8	2000-01-16 晚上07:00~09:50	日式烤年糕和 燴年糕（實習）	主要道具和設備：烤箱、大小鍋子
9	2000-01-23 晚上07:00~09:50	日式紅豆飯（ 赤飯）和日式 紅味噌蛤仔湯（	日式紅豆飯不是甜甜的哦，所以吃很多也不會膩了，而且因 為使用紅豆，所以配日式紅味噌蛤仔湯吃的話，營養也足夠 了
10	2000-01-30 晚上07:00~09:50	日式紅豆飯和 日式紅味噌蛤 仔湯（實習）	主要道具和設備：電鍋、大小鍋子、壽司桶
11	2000-02-06 晚上07:00~09:50	雜樣煎菜餅（お 好み焼き）	用蔬菜和肉類、海鮮作的營養豐富的雜樣煎菜餅，不只是好吃 ，又有煮的快樂，也可以當成喝啤酒時的小菜吃。
12	2000-02-13 晚上07:00~09:50	雜樣煎菜餅（實 習）	主要道具和設備：大平底鍋、鐵板刀、大樹膠鉢
13	2000-02-20 晚上07:00~09:50	日式章魚燒（ たこ焼き）	很久很久以前開始日本小孩們愛吃的，歷史永久的章魚燒是等 到最近幾年才在台灣出名的庶民的點心。以後不必買章魚燒了 ，自己作就行。成本非常非常低，一個不到一塊錢，吃三十個
14	2000-02-27 晚上07:00~09:50	日式章魚燒（ 實習）	主要道具和設備：烤章魚機(老師準備)、大樹膠鉢
15	2000-03-05 晚上07:00~09:50	馬鈴薯可樂餅（ コロッケ）	可樂餅是在日本傳統的並普遍的，庶民愛吃的健康料理，日本 高中生帶學校的弁当裡或者帶去野餐的餐盒裡常常看到的庶民 料理，這次介紹有營養而且對身體好，並且成本很低的馬鈴薯
16	2000-03-12 晚上07:00~09:50	馬鈴薯可樂餅（ 實習）	主要道具和設備：油鍋、大樹膠鉢
17	2000-03-19 晚上07:00~09:50	雞肉汆鍋（水炊 き）和日式雜 燴粥（おじや）	雞肉汆鍋在日本普遍的庶民料理，這料理的秘訣在於沾料，也 不放過從雞肉和其他蔬菜等材料裡熬出來的湯哦，立刻利用此 吃完鍋後所剩下來的，營養豐富的湯來煮日式雜燴粥。
18	2000-03-26	雞肉汆鍋和日 本	主要道具和設備：大鍋子（火鍋用的）

晚上07:00~09:50

式雜燴粥（實習）