

課程名稱 | 飲食文化—吃桌·玩辦桌

課程屬性 美學與藝術

課程編號 1122-1122A33

授課老師 張耘書

最高學歷/ 臺南大學臺灣文化研究所碩士

相關學經歷/ ◎中央研究院人文社會科學研究中心地理資訊專題研究中心 專案企劃師

◎小學教師

◎廣播電台企編

現職/ 大學講師／大臺南文化研究員／文史研究者

上課時間 每週五晚上07:00-09:50 第一次上課日期 2023年09月08日（星期五）

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

辦桌，是臺灣重要的飲食意象，也體現臺灣人的飲食生活與文化，舉凡婚喪壽喜、歲時年節、祭祀慶典、人際酬酢或親友團聚都少不了來一桌，「食辦桌」對許多人來說，是舌尖上的美味與心裡共同記憶。

臺南的飲食豐饒，蘊含深厚的底蘊，透過這門課了解臺灣的辦桌文化與特色，從實作中感受菜餚製作的樂趣與生活藝術，體會飲食之美。

2. 修此門課需具備什麼條件？

對飲食文化有興趣，想認識辦桌文化與產業者

愛品嚐美食

樂於分享飲食體驗

3. 上課的方式是怎麼進行的？學生可以有什麼收穫？

講授、討論、實作、觀摩、品嚐

課堂以講授與討論方式進行，搭配實作與實地觀摩、品嚐料理，帶領學員深度了解並體會辦桌產業與飲食文化。

※【課程中老師可視學員的需要與學習進度，適度調整課程】

4. 如何取得學分？（評量方式）

愉悅的學習精神（出席）40%

熱情的互動與分享30%

能動手、敢吃不怕胖的參與活動30%

5. 備註&推薦書目

張耘書，《臺南辦桌師傅》，臺南市政府文化局、內容力，2022。

招生人數| 25 人（若非課程特殊需求，每班招收人數至少 35 人。）

學分收費| 2 學分 2000 元（12 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	2023-09-08 晚上07:00~09:50	入席	歡喜來相見 課程介紹 實作分組與活動說明
2	2023-09-15 晚上07:00~09:50	開場~辦桌起源 與變遷	辦桌怎麼來，辦桌辦什麼？概述辦桌起源，從過去到現在的面貌。
3	2023-09-22 晚上07:00~09:50	來辦桌~辦桌時 機與場合	辦桌聚攏的不僅是香氣與美味，也承載人際情誼與深厚的文化內涵。自出生到出山，從年頭到年尾，循著臺灣人的禮俗，深入辦桌的文化底蘊！
4	2023-10-06 晚上07:00~09:50	攞好料~辦桌吃 什麼	冷盤、魚翅羹、紅蟳米糕...，你記憶裡最深刻的辦桌菜是什麼？哪種滋味最難忘？從古早的食粗飽到今日的精緻豪華，究竟辦桌吃什麼？款一桌好料，歡喜來辦桌！
5	2023-10-13 晚上07:00~09:50	上菜秀~菜單裡 的秘密	菜單學問大！辦桌菜單背後可是深藏邏輯。蒐集菜單，一窺菜單裡的秘密。 【設計自己的菜單—開菜單（攞什麼來顯誠意）】
6	2023-10-20 晚上07:00~09:50	展功夫~經典八 寶丸（客座講師： 盧正治/寶味珍	八寶丸是歷久不敗的經典辦桌菜，從早期到現在，宴席上常可瞧見它的蹤影！八寶丸內容是什麼，美味的秘訣在哪裡，寶味珍創意料理團隊行政總廚來解密，教您製作古早味八寶丸。（
7	2023-10-27 晚上07:00~09:50	展功夫~古早味 豆花（客座講師： 周榮榮/筑馨居	冷、熱皆宜的豆花，是許多人喜愛的甜點。筑馨居的招牌手工豆花綿密滑順，入口即化，吃過的人都讚不絕口。筑馨居老闆勇哥傳授技藝，教您製作香醇的古早味豆花。（材料費50元/人
8	2023-11-03 晚上07:00~09:50	開席~期中吃桌 趣	米其林必比登推介的筑馨居，以中式無菜單料理享譽臺南。前往筑馨居聽老闆勇哥講古說故事，感受百年古厝氛圍，品嚐無菜單料理。（費用600元/人）
9	2023-11-10 晚上07:00~09:50	好時刻，好食刻	常言道「食著時」！應著季節挑食材，新鮮自然味美。四季怎麼吃才是好時又好食，聊聊節令食材，也拼出我們的好食曆。
10	2023-11-17 晚上07:00~09:50	網羅好菜·說好 菜	無論經典名菜或家常小菜，許多菜背後不乏有趣的故事，品嚐佳餚也咀嚼菜的典故。好料理還要有好的說菜人，才能提高飲食的文化層次，分享一道菜的故事，當個說菜人。
11	2023-11-24 晚上07:00~09:50	展功夫~海山醬 小章魚（客座講 師：盧正治/寶味	寶味珍創意料理團隊行政總廚教大家特調獨家海山醬，製作中式冷盤常見的海山醬小章魚，也教授冷盤刀工技術、搭配原理與盤飾技巧。（材料費180元/人）
12	2023-12-01 晚上07:00~09:50	完席~期末餐飲 觀摩	從食材介紹、實地觀摩到品嚐臺菜料理，分享交流課程心得。臻饌食堂臺菜料理（桌菜，費用依全班討論而定）