

課程名稱 | ★3/29

王牌大主廚~美味的法式料理

課程屬性 | 社會與生活

課程編號 | 1141-12061

授課老師 | 高芷涵

最高學歷/ 南台科技大學休閒事業管理研究所、文化大學觀光事業學系

相關學經歷/ 南台科技大學兼任講師
中華醫事科技大學兼任講師
康寧大學兼任講師
TAPAS創意西餐經理
環華企業家聯誼會 餐飲企劃

現職/ 南台科技大學兼任講師。

上課時間 | 每週六整天 第一次上課日期 2025年03月29日 (星期六)

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

法式料理總給人的印象是高貴奢華，精緻而講究，課程中我們將透過電影-王牌大主廚幽默風趣的劇情，一窺米其林主廚的生活與法式料理的樣貌，也看見法國料理技法中傳統與創新的衝擊，並進一步認識法國的飲食文化與禮儀
當日午餐將由老師帶領大家一起製做法式名菜紅酒燉雞共同享用

2. 修此門課需具備什麼條件？

無須廚藝，適合喜愛美食，愛看電影，愛聽故事的你

3. 上課的方式是怎麼進行的？學生可以有什麼收穫？ □

- 一. 電影賞析：王牌大主廚， 飲品點心：花草茶、法式小點
- 二. 動手做料理：紅酒燉雞，由老師示範，帶領大家共同製作後一起品嚐(當日午餐)
- 三. 討論與分享：
 - 主題1：關於米其林
 - 主題2：傳統與創新-突破框架的分子料理
 - 主題3：有趣的廚房小故事
 - 主題4：法式餐桌禮儀

#課程包含當日飲品、

點心及午餐：法式紅酒燉雞佐長棍麵包，請自行攜帶環保杯及餐具享用，現場無提供個人餐具

#當日午餐料理預計將於13:30完成後享用，若學員有需求可自行攜帶輕食先墊墊肚子哦！

5. 備註&推薦書目

請攜帶環保杯及餐具

教材費 | 400 元

招生人數 | 16 人 (若非課程特殊需求，每班招收人數至少 35 人。)

學分收費 | 0 學分 600 元 (1 週課程/一次上課 6 小時)

週次	上課日期	課程主題	課程內容
1	2025-03-29 整天	法式料理	一 開場說明 二 電影賞析：王牌大主廚，飲品點心：花草茶、法式小點 三 動手做料理：紅酒燉雞佐法國長棍麵包，由老師示範，帶領大家共同製作 四 優雅午餐時光 五 討論與分享： 主題1：關於米其林 主題2：傳統與創新-突破框架的分子料理 主題3：有趣的廚房小故事 主題4：法式餐桌禮儀