課程名稱 料理共和國~ 美墨料理

課程屬性 社會與生活　　課程編號 942-1312

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 每週三晚上07:00-09:50 第一次上課日期 2005年09月07日（星期三）

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

美國是一個相當年輕的國家，正因為它獨特的年輕活力，與民族鎔爐般強大的包容性，才能創造出兼具各地傳統，而又充滿豐富創意的餐飲文化新生命。
而在飲食表現上鮮明搶眼的墨西哥，也因地緣關係對美國產生相當程度的影響，兩者交錯所激盪出的火花，已在世界各地無限蔓延。碳燒豬肋排、鐵板法士達捲餅、墨西哥塔可、及蕃茄莎莎醬……等，都是讓人如數家珍、一試上癮的超級美食。在淺嚐歐陸料理之後，不妨再度喚醒你的味覺、提起行囊，與我們一同行腳至美洲，探一探美、墨料理的豐富精采。
不敢吃辣的人，一定要嚐嚐它的鮮香，嗜辣的你更千萬不能錯過

2. 修此門課需具備什麼條件？

無料理經驗，有一顆寬廣而樂於分享的心，身陷美食即無法自拔、無藥可救的超級老饕

3. 上課的方式是怎麼進行的？學生可以有什麼收穫？

1. 食材知識2. 料理示範 3. 實地操作 4. 成果分享評鑑
結合專業知識、實務操作及浪漫生活的快樂學習體驗

4. 如何取得學分？（評量方式）

出席率 / 學習互動 / 團體參與度 / 期末心得分享

教 材 費｜ 1500 元
招生人數｜ 28 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	2005-09-04	課程簡介、食材	

	晚上07:00～09:50	介紹	
2	2005-09-11 晚上07:00～09:50	早餐總匯	美式早餐VS 馬鈴薯煎餅
3	2005-09-18 晚上07:00～09:50	早餐總匯	美式蛋捲Omelet、楓糖煎餅pancake
4	2005-09-25 晚上07:00～09:50	風味點心	莎莎醬VS脆餅沙拉Nachos
5	2005-10-02 晚上07:00～09:50	風味點心	碳烤雞肉沙拉
6	2005-10-09 晚上07:00～09:50	風味點心	墨西哥玉米餅&酸乳酪醬、酪梨醬
7	2005-10-16 晚上07:00～09:50	風味點心	墨西哥肉醬塔可
8	2005-10-23 晚上07:00～09:50	風味點心	酥炸起司條、美式洋蔥圈
9	2005-10-30 晚上07:00～09:50	風味點心	香烤培根薄皮洋芋VS 馬鈴薯泥
10	2005-11-06 晚上07:00～09:50	風味點心	墨西哥式雞肉酥餅Quesidillas
11	2005-11-13 晚上07:00～09:50	香豔湯品	墨西哥酸辣海鮮湯
12	2005-11-20 晚上07:00～09:50	校外觀摩	校外餐廳觀摩品嚐
13	2005-11-27 晚上07:00～09:50	熱情主菜	香料培根烤蝦
14	2005-12-04 晚上07:00～09:50	熱情主菜	漢堡肉排餐
15	2005-12-11 晚上07:00～09:50	熱情主菜	鐵板雞肉法士達Fajitas
16	2005-12-18 晚上07:00～09:50	熱情主菜	碳烤豬肋排
17	2005-12-25 晚上07:00～09:50	熱情主菜	紐奧良辣味雞肉
18	2006-01-01 晚上07:00～09:50	耶誕經典	耶誕傳統烤火腿VS橙汁醬