

課程屬性 | 社會與生活

課程編號 | 932-1515

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 | 每週五上午09:00-11:50 第一次上課日期 2004年09月10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

2. 修此門課需具備什麼條件？

<1>美食及義大利美食的狂熱分子；香草、起司和蕃茄料理之超級Fans
 <2>從不曾親自動手作料理的”理論派”美食家，你一定要來試試！

3. 上課的方式是怎麼進行的？學生可以有什麼收穫？ □

老師講解、示範後，再由學員分組實地操作，體驗料理魔法的變化過程，並分享、討論。
 這不是一門烹飪課，而是一次專業知識與實務操作結合的學習體驗，不論只想單純品嚐美食、為自己或家人準備一份浪漫晚餐、還是希望日後能成為悠游在餐飲市場中的”一尾活龍”，都是一次很好入門之旅。

4. 如何取得學分？（評量方式）

老師評鑑50%（含出席率、學習互動）
 學員共同評鑑50%（成果展現、團體參與度）

5. 備註&推薦書目

指定教材 | 義大利總匯即興演出

教材費 | 1500 元

招生人數 | 35 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	2004-09-05 上午09:00~11:50	課程簡介	義大利菜系之歷史背景介紹
2	2004-09-12 上午09:00~11:50	味覺的精靈：料理知識	基本器具、食材
3	2004-09-19 上午09:00~11:50	味覺的精靈：料理知識	香草蔬菜篇/基礎餐巾折法
4	2004-09-26 上午09:00~11:50	味覺的精靈：料理知識	百變起司：製作過程、種類介紹 經典義式蕃茄乳酪
5	2004-10-03 上午09:00~11:50	味覺的精靈：料理知識	義大利麵介紹/手工麵製作
6	2004-10-10 上午09:00~11:50	味覺的精靈：料理知識	經典醬汁介紹：青醬、紅醬、白醬 松子青醬 VS 培根青醬麵
7	2004-10-17 上午09:00~11:50	味覺的精靈：料理知識	蕃茄紅醬VS 瑪利那拉蛤蠣
8	2004-10-24 上午09:00~11:50	味覺的精靈：料理知識	奶油白醬VS海鮮焗烤
9	2004-10-31 上午09:00~11:50	校外觀摩	原料採買地點實地參觀
10	2004-11-07 上午09:00~11:50	初夏的饗宴（序曲）	菜單設計、餐會規劃、西餐禮儀
11	2004-11-14 上午09:00~11:50	初夏的饗宴（一）：沙拉	田園百匯沙拉/義大利油醋汁&法式蜂蜜檸檬醬汁
12	2004-11-21 上午09:00~11:50	初夏的饗宴（二）：沙拉	凱薩沙拉
13	2004-11-28 上午09:00~11:50	初夏的饗宴（三）：湯品	黃金洋蔥湯
14	2004-12-05 上午09:00~11:50	初夏的饗宴（四）：湯品	熱內瓦蔬菜濃湯
15	2004-12-12 上午09:00~11:50	初夏的饗宴（五）：主菜	西西里式鯖魚
16	2004-12-19 上午09:00~11:50	西西里式鯖魚	馬司卡彭優格水果百匯
17	2004-12-26 上午09:00~11:50	校外觀摩	校外觀摩