課程名稱 | 義大利美食的樂章

課程屬性	社會與生活	課程編號	931-1613

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 2004年03月03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

義大利美食一直是我無藥可救的最愛，希望能透過這一堂課，帶領學生進入義大利美食的殿堂，跳脫PIZZA和SPAGHEETI的刻板印象，創造出屬於自己的廚房。

2. 修此門課需具備什麼條件？

對美食及義式美食的熱愛。香草、起司和蕃茄美食料理之超級FANS。

3. 上課的方式是怎麼進行的？學生可以有什麼收穫？

透過老師講解、示範及實際操作的方式，讓學生按部就班的了解器具的使用，食材的特性與烹調方式，直至完美呈現，不論是想為心愛的家人準備一份浪漫晚餐，或是為日後的創業所需，相信皆有助益。

4. 如何取得學分？（評量方式）

老師與學生共同評鑑(成果發表)，老師50%(含出席率)，同學50%。

5. 備註&推薦書目

指定教材｜義大利總匯即興演出

教 材 費｜ 1000 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	2004-02-29 晚上07:00～09:50	課程簡介	義式菜系的歷史與地理背景介紹

2	2004-03-07 晚上07:00～09:50	味覺的精靈（一）	基本器具、食材
3	2004-03-14 晚上07:00～09:50	味覺的精靈（二）	香草蔬菜篇
4	2004-03-21 晚上07:00～09:50	味覺的精靈（三）	起司圓舞曲(製作過程、種類介紹)
5	2004-03-28 晚上07:00～09:50	味覺的精靈（四）	義大利麵(種類介紹、基本製作)
6	2004-04-04 晚上07:00～09:50	味覺的精靈（五）	醬汁的製作 － 經典醬汁介紹
7	2004-04-11 晚上07:00～09:50	校外觀摩	實際參觀市集的食材種類與採買據點
8	2004-04-18 晚上07:00～09:50	初夏的饗宴(序)	菜單設計、餐會規劃
9	2004-04-25 晚上07:00～09:50	初夏的饗宴(一)	前菜：經典蕃茄乳酪，瑪利那拉蛤蜊
10	2004-05-02 晚上07:00～09:50	初夏的饗宴(二)	沙拉：沙拉醬的介紹與調製：義大利油醋汁
11	2004-05-09 晚上07:00～09:50	初夏的饗宴(三)	沙拉：凱撒沙拉的製作
12	2004-05-16 晚上07:00～09:50	初夏的饗宴(四)	湯：黃金洋蔥湯
13	2004-05-23 晚上07:00～09:50	初夏的饗宴(五)	湯：熱內瓦蔬菜濃湯
14	2004-05-30 晚上07:00～09:50	初夏的饗宴(六)	主菜：培根青醬麵，義大利肉醬製作
15	2004-06-06 晚上07:00～09:50	初夏的饗宴(七)	主菜：蘑菇燉飯，甜椒燴雞肉
16	2004-06-13 晚上07:00～09:50	初夏的饗宴(八)	甜點：提拉米蘇
17	2004-06-20 晚上07:00～09:50	我的義大利餐廳	校外觀摩、自我菜單呈現
18	2004-06-27 晚上07:00～09:50	成果發表	我的義大利美食樂章