

課程名稱 | 向瑞士人學料理與文化-探索吧！歐陸美食大不同

課程屬性 | 語言與文化

課程編號 | 1002-2661

授課老師 | 江佩珊

最高學歷/ 中正大學成人與繼續教育研究所碩士

相關學經歷/ 英國政府Delos Community國際志工社區服務運動,
英國青少年志工公共議題攝影比賽冠軍
中正大學成人與繼續教育學系 實踐社群議題研究助理
台南市社區大學英語與文化講師
瑞士日內瓦國際學校專任講師

現職/ 瑞士日內瓦國際學校專任講師

上課時間 | 每週四晚上07:00-09:50 第一次上課日期 2011年09月08日 (星期四)

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

台南是著名的美食之都，自身也是台南人的佩珊，希望能和各位學員在瑞士籍客座助教Joel Fardel的陪同之下，和各位一同以我們台南人的美食饕客精神，在這堂課上發掘歐洲大陸的不同地區文化與美味料理，並探索歐陸料理以及台灣料理之間的異與同。

在這堂課中，我們將與客座助教Joel Fardel一同：

1. 透過歐陸食譜的研究，學習料理的相關英文字彙。
2. 製作與品嚐歐陸料理。
3. 了解多元面貌的歐洲文化。
4. 透過交流與對話，發現台灣與歐洲料理文化的異與同。

特別客座Joel Fardel(方玖樂)介紹

國籍：瑞士

最高學歷： 瑞士St.Gallen大學 商業管理學系

現職：國立政治大學交換學生

相關學經歷：

英國The Ranch青年活動中心工作人員

英國劍橋Cambridge Cyrenians國際志工

2. 修此門課需具備什麼條件？

由於在本課程中，佩珊講師將於上課中「以中文」講解「英文食譜」，故希望學員能夠具備「認

得英文字母A-z之能力」。

我們十分歡迎對於「學習英語和其它歐陸語言有興趣」、「認識歐陸文化」、「實際製作並品嚐歐陸美食」與「探索歐陸台灣美食之異同點」的各位學員加入我們的學習行列。

3. 上課的方式是怎麼進行的？學生可以有什麼收穫？ □

上課方式：

本課程主要將分單數周、偶數周之不同方式進行。

□單數周上課方式：

英文食譜講解、投影片歐陸文化講解、探討與發現台灣之於歐陸文化與料理的異同、小短片觀賞、講師引導學員對話

□偶數周上課方式：

分組烹調歐陸美食、品嚐歐陸美食

備註：課程之烹飪食材費用，將視每次採購情況，全體學員均分

課程結業目標：

1. 了解歐陸數國風格文化
2. 順利閱讀英文食譜
3. 成功製作與品嚐歐陸料理
4. 列舉台灣與歐陸料理之異與同

4. 如何取得學分？（評量方式）

課堂出席 50%

課堂討論參與 10%

自評 20%

成果展 20%

5. 備註&推薦書目

來吃義大利，傑米.奧利佛 Jamie Oliver 著，出版社：三采文化

享受吧！一個人的旅行， Elizabeth Gilbert 著，出版社：馬可孛羅

使用教材 | 講師自備教材

講義費 | 150 元（由各班自行收取）

招生人數 | 29 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	2011-09-08 晚上07:00~09:50	Swiss Week 瑞士文化周	學期課程簡介、期初暖身活動 食譜講解：émincé de boeuf(燉牛肉片) 和 Roesti(瑞士馬鈴薯煎餅) 歐陸主題國文化賞析:瑞士
2	2011-09-15 晚上07:00~09:50	Swiss Week 瑞士美食周	美食品嘗與製作：émincé de boeuf(燉牛肉片) Roesti(瑞士馬鈴薯煎餅)

3	2011-09-22 晚上07:00~09:50	Portuguese Week 葡萄牙文化周	食譜講解：gaspacho(葡式冷湯)和risotto(義式燉飯) 歐陸主題國文化賞析：葡萄牙 討論：台灣很熱，故有涼麵。
4	2011-09-29 晚上07:00~09:50	Portuguese Week 葡萄牙美食周	美食品嘗與製作：gaspacho(葡式冷湯) risotto(義式燉飯)
5	2011-10-06 晚上07:00~09:50	French Week 法國文化周	食譜講解：French quiche(法式鹹派)和 Crepe(正宗法式可麗餅) 歐陸主題國文化賞析：法國
6	2011-10-13 晚上07:00~09:50	French Week 法國美食周	美食製作：French quiche(法式鹹派) Crepe(正宗法式可麗餅)
7	2011-10-20 晚上07:00~09:50	Spanish Week 西班牙文化周	食譜講解：Paella(西班牙海鮮燉飯)和fruit salad(水果沙拉) 歐陸主題國文化賞析：西班牙
8	2011-10-27 晚上07:00~09:50	Spanish Week 西班牙美食周	美食製作：Paella(西班牙海鮮燉飯) fruit salad(水果沙拉)
9	2011-11-03 晚上07:00~09:50	Reflections on What We learned	生活話題周 由本班師生參考社會時事，訂定話題討論內容與形式，並開放 民眾參與。更多關於「生活話題周」請上語言與文化學程部落
10	2011-11-10 晚上07:00~09:50	Movie Week 電影周	美食影片欣賞
11	2011-11-17 晚上07:00~09:50	Greek Week 希臘文化周	食譜講解：Moussaka (希臘千層茄子)和 Greek salad(希臘沙拉) 歐陸主題國文化賞析：希臘
12	2011-11-24 晚上07:00~09:50	Greek Week 希臘美食周	美食製作：Moussaka (希臘千層茄子) Greek salad(希臘沙拉)
13	2011-12-01 晚上07:00~09:50	British Week 英國文化周	食譜講解：Apple crumble(烤蘋果奶酥/蘋 果金寶)和 English breakfast(全英式早餐) 歐陸主題國文化賞析：英國
14	2011-12-08 晚上07:00~09:50	British Week 英國美食周	美食製作：Apple crumble(烤蘋果奶酥/蘋果金寶) English breakfast(全英式早餐)
15	2011-12-15 晚上07:00~09:50	Italian Week 義大利文化周	食譜講解：self made tagliatelle and pesto(手工 青醬義大利寬麵), straw berry tiramisu(草莓提拉米 蘇)和spagetti Bolognese(義式精 燉肉醬麵)和 garlic bread(手工蒜 味麵包)
16	2011-12-22 晚上07:00~09:50	Italian Week 義大利美食周	美食製作：self made tagliatelle and pesto(手工 青醬義大利寬麵), straw berry tiramisu(草莓提拉米蘇)
17	2011-12-29 晚上07:00~09:50	Italian Week 加 開場：義大利美 食周	美食製作：spagetti Bolognese(義式精燉肉醬麵) garlic bread(手工蒜味麵包)

18	2012-01-05 晚上07:00~09:50	Final, but not the End (最終， 但不是結束)	辦桌囉！期末台灣歐陸美食大饗宴
----	-----------------------------	--	-----------------