

課程名稱 | 跟德國人學文化做料理—探索吧！歐陸料理大不同

課程屬性 | 語言與文化

課程編號 | 1011-2957

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 | 每週五晚上07:00-09:50 第一次上課日期 2012年03月09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

台南是著名的美食之都，德國籍講師Lucy Peters希望能和各位學員一同在台南這塊寶地，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Lucy Peters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. 獲取到歐洲旅遊的小秘訣。
5. 在課堂中，欣賞歐洲不同區域的壯觀建築與地理景觀。
6. 透過交流與對話，發現台灣與歐洲料理文化的異與同。

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」或「最基本的英文閱讀能力」。

我們十分歡迎對於「探索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。

我們同時深深希望參與本課程的學員除了愛好與享用料理美食，也能有期待了解多元文化，以及討論異國社會時事的學習動力哦！

3. 上課的方式是怎麼進行的？學生可以有什麼收穫？ □

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

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

終極美味，妙莉葉·芭貝里 著，出版社：皇冠

關於品味，彼得·梅爾 著，出版社：皇冠

招生人數 | 27 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	2012-03-09 晚上07:00~09:50	荷蘭文化周	學期課程簡介、期初暖身活動 食譜講解：荷式豆子湯 荷式早餐盤 歐陸主題國文化賞析：荷蘭
2	2012-03-16 晚上07:00~09:50	德國文化周	食譜講解：杏桃餃佐香草甜醬 扭結餅和德式香腸拼盤 歐陸主題國文化賞析：德國 主題學習：1. 德國古典樂是王道
3	2012-03-23 晚上07:00~09:50	德國美食烹調周	食譜講解：杏桃餃佐香草甜醬 扭結餅和德式香腸拼盤 歐陸主題國文化賞析：德國 主題學習：1. 德國古典樂是王道
4	2012-03-30 晚上07:00~09:50	波蘭文化周	食譜講解：波蘭式馬鈴薯麵皮餃Pierogi 波蘭式平底鍋煎餅乾 Kruszyki 歐陸主題國文化賞析：波蘭 主題學習：1. 波蘭獨立艱困歷程
5	2012-04-06 晚上07:00~09:50	波蘭美食烹調周	美食製作：波蘭式馬鈴薯麵皮餃Pierogi 波蘭式平底鍋煎餅乾 Kruszyki
6	2012-04-13 晚上07:00~09:50	捷克文化周	食譜講解：波西米亞餃Bohemian dumplings 捷克哥拉奇蘋果派餅Kolatsche 歐陸主題國文化賞析：捷克 主題學習：1. 文藝大都布拉格
7	2012-04-20	捷克美食烹調周	美食製作：甜／鹹口味的波西米亞餃Bohemian dumplings

	晚上07:00~09:50		
8	2012-04-27 晚上07:00~09:50	電影周	除了烹煮食物，也讓我們透過電影欣賞，了解更多食物的歷史背景吧！
9	2012-05-04 晚上07:00~09:50	生活話題周	心得分享 第二節--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
10	2012-05-11 晚上07:00~09:50	匈牙利文化周	食譜講解：匈牙利燉菜 Goulash 匈牙利式大餅Langos 匈牙利式小黃瓜沙拉 歐陸主題國文化賞析：匈牙利 主題學習：1. 來跳跳匈牙利傳統舞蹈
11	2012-05-18 晚上07:00~09:50	匈牙利美食烹調周	美食製作：匈牙利燉菜 Goulash 匈牙利式大餅Langos 匈牙利式小黃瓜沙拉
12	2012-05-25 晚上07:00~09:50	比利時文化周	食譜講解：比利時鬆餅Belgium waffles 比利時福隆貝烤餅 Tarte flambee 歐陸主題國文化賞析：比利時 主題學習：1. 你不可錯過的布魯塞爾
13	2012-06-01 晚上07:00~09:50	比利時美食烹調周	美食烹調：比利時鬆餅Belgium waffles 比利時福隆貝烤餅 Tarte flambee
14	2012-06-08 晚上07:00~09:50	愛爾蘭文化周	食譜講解：愛爾蘭馬鈴薯麵包Irish potato bread 防風草根蘋果湯Parsnip and apple soup 歐陸主題國文化賞析：義大利
15	2012-06-15 晚上07:00~09:50	愛爾蘭美食烹調周	美食製作：愛爾蘭馬鈴薯麵包Irish potato bread 防風草根蘋果湯Parsnip and apple soup
16	2012-06-22 晚上07:00~09:50	瑞典文化周	食譜講解： 瑞典薯餅Raggmunk 瑞典肉桂甜餅Kanelbullar 瑞典薄脆薑餅Pepparkakor 瑞典蝦醬土司 Toast Skagen 歐陸主題國文化賞析：瑞典 討論：1. 一定要認識的IKEA
17	2012-06-29 晚上07:00~09:50	瑞典美食烹調周	美食製作： 瑞典薯餅Raggmunk 瑞典肉桂甜餅Kanelbullar
18	2012-07-06 晚上07:00~09:50	Final, but not the End	辦桌囉！期末台灣歐陸美食大饗宴